



WWOOF

Österreich

49. RUNDBRIEF

Were
Welcome
On
Organic
Farms

Freiwillige HelferInnen auf biologischen Höfen

Elz 99, A 8182 Puch bei Weiz

Mobil + 43 (0)676-5051639 (18-20 Uhr)

office@wwoof.at, www.wwoof.at

Raiffeisenkasse Stainz, Konto-Nr. 5008743, BLZ 38210

Puch, im Mai 2012

Liebe WWOOF- und alle anderen Menschen,

der Frühling hat Einzug gehalten und überall wird fleißig angebaut und gegartelt. Wenn es das Wetter irgendwie erlaubt, spielt sich schon alles im Freien ab. Ich genieße immer besonders die ersten wirklich warmen Sonnenstrahlen und die spürbare, reine Lebenskraft, die von der Sonne ausgeht.

Vor allem in der Landwirtschaft habt ihr jetzt sicher eine sehr arbeitsintensive Zeit. Deshalb gönnt euch doch eine Pause und macht es euch mit diesem bunten Rundbrief gemütlich! Interessante Berichte wie über die Landwirtschaft in Palästina, eine Quasi-Bauanleitung für ein Haus um 4000 Euro, Buch- und Filmtipps, Berichte über Fotovoltaikanlagen mit Bürgerbeteiligung, Erfahrungsberichte und vieles mehr warten auf euch.

Zahlreiche Rückmeldungen haben mich seit dem letzten Rundbrief erreicht, vor allem nach der Ausstrahlung des ORF – Beitrages war das Feedback von WWOOFerInnen und WWOOF-Bäuerinnen und Bauern gewaltig. So viele positive und nette Nachrichten, verknüpft mit guten Wünschen, dass ich sie gar nicht alle einzeln hier aufzählen oder abdrucken kann!

Ein Danke, das vom Herzen kommt gilt auch Hildegard, die bei Fragen immer erreichbar ist, mir beim Einsackln des Rundbriefes hilft und mich immer wieder unterstützt! Es gibt aber noch andere Engel bei WWOOF, die auch gerne einmal genannt werden dürfen: Günter (WWOOF-Urgestein☺) ist aktiv bei vielen Veranstaltungen und wirklich bei jedem Stammtisch dabei. Georg, unser WWOOF-Bauer und EDV-Spezialist, der viel von seiner Zeit in die WWOOF-Homepage steckt. Jan, Co-Organisator von WWOOF Deutschland, der mit uns regelmäßig beim Stammtisch einen regen Erfahrungsaustausch betreibt. Und Michael, der einfach da ist und mich bei Veranstaltungen oder bei allem was sonst so kommt unterstützt.

Ich danke euch Allen sehr herzlich!

So, nun wünsche ich euch noch eine schöne Zeit mit vielen wunderbaren (neuen oder alten) WWOOF-Begegnungen und schicke sonnige und frühlingshafte Grüße!

Eure Martina

TERMINE

Jeden Dienstag bis 19. Juni 2012 von 18.30 bis 20 Uhr

Veranstaltungsreihe Ernährungssouveränität

Universität für Bodenkultur, 1190 Wien, Hörsaal EH 03 (Wilhelm Exner Haus); Ringvorlesungen - Theorie und Praxis für ein alternatives Lebensmittel- und Agrarsystem - geben einen vertieften Einblick in die Probleme des bestehenden Lebensmittel- und Agrarsystems, diskutieren aktuelle Hindernisse und Herausforderungen und stellen mögliche Alternativen und Handlungsmöglichkeiten mit wechselnden ReferentInnen vor. www.rvfoodsovereignty.wordpress.com/

18. bis 27. Mai 2012

CROSSROADS – Festival für Dokumentarfilm und Diskurs

Forum Stadtpark, Graz. Aktuelles Filmprogramm, Vorträge, Workshops und Podiumsdiskussionen unter anderem zu den Themen Zerstörung der Natur und unserer Lebensgrundlagen, weltweiter Widerstand dagegen, Migration und Geschlechtergerechtigkeit. Aufzeigen von Entwicklungen die in den Mainstream-Medien nicht ausreichend oder unkritisch behandelt werden. www.crossroads-festival.org

31. Mai 2012

Neongreen Network, 5. Erdgespräche in Wien – siehe Rückseite

1. bis 3. Juni 2012

10. Konferenz Zivilgesellschaft, RIO +20: Unterwegs zu globaler Verantwortung? Stift Ossiach, Kärnten. Das neue Bild der Welt und der Weg zu globaler Verantwortung.

www.initiative-zivilgesellschaft.at

21. Juni 2012 von 10 bis 16 Uhr, **Young Scientist Forum 2012, “Greening Agriculture- which way to proceed?”**

The Young Scientist Forum is open to everybody and will be held in English. The forum is annually organized by students of the BOKU University Vienna. There will be key speakers and discussions concerned with the different aspects of green agriculture and its potential future trends. The main focus will be on the role of green agriculture in reducing poverty and increasing well-being and food security in the global south.

www.boku.ac.at/cdr.html;

Email: young.scientist.forum2012@gmail.com

WWOOF-INFORMATIONSTAGE IN WIEN

Wir stehen Euch für Informationen, zum Abholen der Hofliste, zum Kennenlernen und Wiedersehen zur Verfügung:

Jeden 2. Mittwoch des Monats, 15 – 19 Uhr

Freiraum im Restaurant Dreiklang

Wasagasse 28, 1090 Wien

(Schottentor, Station Schwarzschanerstrasse, Berggasse hinunter, 1. links)

Achtung: **Zahlschein** (in der Heftmitte) ist aus postalischen Gründen ohne Aufdruck!

Mitgliedsbeiträge pro Kalenderjahr bei WWOOF-Österreich:

Beitrag WWOOF-Hof € 30

Beitrag WWOOFerInnen Einzelliste € 25 / Partnerliste € 37

Liebe WWOOF-Bäuerin, lieber WWOOF-Bauer,

zur Erinnerung, nachdem es immer wieder in Vergessenheit gerät:

WWOOFerInnen dürfen keine bezahlten Arbeitskräfte ersetzen und nicht für gewerbliche Tätigkeiten heran gezogen werden.

WWOOFerInnen helfen 4-6 Stunden täglich für freie Kost und Unterkunft bei mindestens 1 freien Tag pro Woche.

WWOOFerInnen dürfen keine gefährlichen Geräte bedienen.

WWOOFerInnen haben nur mit einer gültigen Hofliste den WWOOFer-Status. Bitte fragt unbedingt danach! Fragt auch nach einer Krankenversicherung.

Mitglieder können gerne kostenlos im Rundbrief inserieren. Schickt mir einfach ein Email an office@wwoof.at.

Teilweise sind noch **alte Mitgliedsbeiträge offen!** Zahlt sie doch ein! Ich würde meine Zeit wirklich lieber mit wichtigeren und angenehmeren Dingen verbringen, als euch zu mahnen! Macht doch einen **Dauerauftrag** und die Sache ist erledigt!

BRIEFE AN WWOOF ÖSTERREICH

Auf Forschungsreise durch Tirol

Noch immer bin ich forschend unterwegs, für mein Doktorat in Kulturanthropologie über WWOOF. Letzten Sommer war ich für vier Wochen in Tirol, auf drei Höfen, und habe viele schöne Erfahrungen gesammelt. Am Ziegenhof im Alpbachtal habe ich das Ziegenmelken und von den Hofleuten viel über Lebensmittel und Ernährung gelernt. Sogar bei einem Vortrag über Lebensmittelfälschungen waren wir gemeinsam. Dann ging es weiter zum Kräutergarten im Brixental, wo das stundenlange Blüten pflücken zu einer meditativen Entspannung wurde. Aber auch das Zusammensitzen und gegenseitige Kennenlernen kommt hier nicht zu kurz. Danach legte ich einen Zwischenstopp an der Uni Innsbruck ein, um Dr. Mathilde Schmitt am Institut für Gebirgsforschung zu treffen. Sie war auch schon als WWOOFerin unterwegs, in Neuseeland! Und schließlich habe ich noch die Kräuterey im Gschnitztal besucht, wo ich zusammen mit der Bäuerin ein tolles Projekt verwirklichen konnte und wir gemeinsam einen Barfußweg im Schaugarten angelegt haben. Tirol ist auf jeden Fall eine WWOOF-Reise wert, tolle Wanderwege und hübsche Dörfer gibt es da zu entdecken.

Nach meiner Rückkehr aus Tirol war ich mit Martina beim Stammtisch in Wien. Da war diesmal ganz schön was los, eine lustige Runde von WWOOFerInnen und Hofleuten. Dort hatte ich dann Gelegenheit zu erzählen, was den BäuerInnen so am Herzen liegt: Viele wünschen sich ein online Forum, wo man Erfahrungen austauschen kann oder z.B. nach extra HelferInnen für ein Hoffest oder nach WWOOFerInnen mit speziellen Talenten suchen kann. Brigitte von der Kräuterey hatte auch die tolle Idee, eine neue Kategorie in der Hofliste einzuführen: Viele WWOOFerInnen wollen das Internet am Hof benutzen, aber nicht jedem ist das recht. Eine neue Kategorie in der Hofliste würde gleich klären, ob Internet am Hof vorhanden ist, oder eben nicht. Die Tiroler WWOOF Bauern und Bäuerinnen würden sich auch sehr über regelmäßige Treffen und einen eigenen Stammtisch z.B. in Innsbruck freuen. Schließlich geht es bei WWOOF um den Austausch; 90% aller Erfahrungen sind

positiv aber es gibt auch manchmal Probleme, sowohl für WWOOFerInnen als auch für Hofleute. Da ist es dann ganz dringend notwendig, sich bei WWOOF Österreich zu melden! Nur wenn ihr von euren Erfahrungen berichtet, kann sich auch etwas ändern. Und auch der Rundbrief kann nur Geschichten veröffentlichen, wenn sich jemand die Zeit nimmt, darüber zu schreiben.

Ich möchte mich bei allen Höfen bedanken, die mich so herzlich aufgenommen haben, und auch bei denen, wo sich dann leider doch kein Treffen ausgegangen ist - vielen Dank für euer Interesse an meiner Forschung. Herzliche Grüße! Eure **Elisabeth**

Elisabeth Kosnik schreibt in Neuseeland ihre Doktorarbeit über WWOOF, das Thema lautet vereinfacht ausgedrückt „WWOOF in aller Welt“.

Dear Martina,

we have just came back from Feldkirchen, where we stayed by Ms Aline Oberle for a few days and we are glad to inform you that it was a wonderful experience! Thank you for your help.

Kindly regards, **Riccardo** from Italy

Wer Kräuter genauso liebt wie ich und einfach nicht genug kriegen kann von dem grenzenlosen Wissen rund um deren Anwendungsmöglichkeiten und Heilzwecke, ist auf Adelheid Pfandls Hohlsteinerhof in der Steiermark genauso gut aufgehoben wie ich es vergangenen Sommer war. Adelheid hat einen wahren Paradiesgarten vor ihrem Haus, gefüllt mit allem, was schön blüht, duftet und heilt. Sie bewirtschaftet ihn seit Jahrzehnten nach Demeter-Kriterien, was das Ganze natürlich noch ein bisschen aufwendiger, aber auch wertvoller macht. Sie ist nicht nur rund um die Uhr, sondern auch rund ums Jahr schön damit beschäftigt, auch wirklich jede Pflanze zeitgerecht zu pflanzen, zu ernten, zu trocknen, als Tee, Seife oder Tinktur zu verarbeiten oder sogar die Beeren aus Nachbars Garten einzukochen. Während meines Aufenthalts am Hohlsteinerhof hat



uns der Wettergott leider recht herbstliches und regenreiche Tage

beschert. Sonnige Stunden haben wir genützt, um körbeweise Schafgarbe oder Blaue Malve zu pflücken. Unwirtlichere Stunden haben wir in der warmen Stube mit abrebeln von Thymian, Bohnenkraut, himmlisch duftender Katzenminze und Johanniskraut verbracht. Bereits fertig getrocknete Blüten und Blätter wurden zu Tees abgepackt. Vor Sonnenuntergang war immer noch Zeit für eine Schwammerlrunde im nahe gelegenen Wald. Adelheid hat oft noch bis tief in die Nacht Beeren eingekocht. Der traumhafte Geschmack der schwarzen Johannisbeer-Marmelade wird mir wohl noch genauso lange in Erinnerung bleiben wie der Duft von Georgs frisch gebackenem Brot am frühen Morgen. Absolute Highlights waren auch das Frauenkräuterseminar und das Kräuterbuschen binden am Ende meines Aufenthalts. Eine absolute Empfehlung auch für all jene, die ihr Kräuterwissen erweitern wollen, aber nicht immer Zeit für einen (längeren) WWOOF-Aufenthalt haben. Termine von Kräuterseminaren und -wanderungen werden immer auf www.demetergarten.wg.am angekündigt. War jedenfalls wiederum eine absolut bereichernde WWOOF-Erfahrung, die meine Wertschätzung vor der Arbeit der Bio-BäuerInnen wieder ein großes Stück wachsen hat lassen.

Petra Pfann aus Wien

Annalena - Die erste WWOOFerin im heurigen Jahr auf unserem Biohof

Als die Anfrage von der Studentin Annalena aus Deutschland für März kam, war ich zunächst ein wenig skeptisch wegen dem Zeitpunkt. Denn im März kann bei uns im Gailtal noch viel Schnee sein und das lässt dann natürlich nur wenige Aussenarbeiten zu. Da Annalena aber nur zu der Zeit Ferien hatte, sagte ich zu. Glücklicherweise hatten wir dann die ganze Zeit das schönste Wetter und kein bisschen Schnee, auch keinen Regen, den wir nach so langer Trockenheit (seit dem Herbst) eigentlich dringend ersehnten. Das Gute an dem Ganzen: wir konnten viel im Freien werkeln, zunächst einmal hauptsächlich in unserem großen Obstgarten: Laub rechen, Obstbaumschnittgut aufräumen. Freilich gab es auch schon in der Jungpflanzenanzucht zu tun: aussäen und pikieren waren am Programm, auch das Ausmisten des Ziegen- und Schafauslaufes stand auf der Tagesordnung. Der Mist wurde sogleich zur Düngung unserer Obst- und Beerenkulturen

verwendet. In Annalena fanden wir (ich und mein Mann) eine selbstbewusste, offene und fröhliche Frau, die gut anpacken konnte und wir hatten auch viele gute und anregende Gespräche mit ihr. Wir lernten sie als kritische Zeitgenossin kennen, die sich so wie wir viele Gedanken über bewusstes Konsumverhalten, Ernährung und dergleichen macht und durchaus auch eine sehr politisch denkende und engagierte Frau ist. Gleich gewöhnten wir uns aneinander und es machte viel Freude, mit ihr die Zeit zu verbringen. Die vegane Ernährung konnten wir gut akzeptieren und den Speiseplan auch dahingehend abstimmen. So wie wir fand Annalena auch viel Gefallen an unseren Haus- und Wildtieren am Hof. Besonders fiel ihr auf, wie viele Vögel sich in unserem großen Obstgarten aufhalten und uns mit ihrem Gesang und munterem Treiben erfreuen. Eine Besonderheit war es natürlich, den seltenen Wiedehopf bei uns am Hof zu sehen, der alljährlich bei uns ein gern gesehener Gast ist und uns immer wieder mit seinem charakteristischen Upup - Ruf begleitet. Da in dieser Zeit noch nicht so ein dichtes Arbeitsprogramm bestand, war ich mit Annalena jeden Samstag unterwegs zu verschiedenen interessanten Weiterbildungsveranstaltungen, bei denen sie viel lernen konnte. Das war eine gute Gelegenheit für meinen Mann die Fleischentzugserscheinungen mit einem ordentlichen Stück Lamnbraten zu mildern.

Für Annalena blieb neben der gemeinsamen Arbeit genug Freizeit, um sich mit Dingen ihrer Wahl zu beschäftigen: einen Spaziergang zu machen, die Vögel zu beobachten, mit den Katzen zu spielen, ein interessantes Buch zu lesen, freilich auch ihre Emails zu checken und mit Ihrem Freund zu skypen. Am wenigsten hatte sie Lust, sich hier den mitgebrachten Studienunterlagen zu widmen, das musste wohl auf zu Hause warten. Es war eine schöne gemeinsame Zeit und wieder einmal haben wir durch die Organisation WWOOF einen wunderbaren Menschen kennengelernt, den wir in unser Herz geschlossen haben. Gerne haben wir ihr auch Einiges von unseren Erfahrungen und unserem Wissen auf ihren Lebensweg mitgegeben. Wir am **Biohof Madritsch - Halder** freuen uns schon auf unsere weiteren WWOOFer der heurigen Saison, die sich bereits zahlreich gemeldet haben.

Erfahrungsbericht von Annalena Stenzel beim Biohof Madritsch-Halder in Kärnten im März 2012

Als ich Abends am Bahngleis ankam und Christiane Halder mich abholte, konnten meine Augen noch nicht erkennen in was für eine schöne Landschaft mich meine Wahl zum Biohof Halder-Madritsch im Kärntner Gailtal geführt hat. Ich bin sehr herzlich von Christiane und Hans empfangen worden und auch die anderen Hofbewohner_innen haben sich schnell an mich gewöhnt, sowohl der Kater Moritz und die zwei Katzen Schnuffi und Bianca, als auch die Ziege Greta.

Ich bin mit dem Gedanken wwoofen gegangen, um den Studienalltag hinter mir zu lassen, etwas körperlicher Arbeit nachgehen zu können und im Bereich der Landwirtschaft etwas zu lernen. Meine Zeit hier war sehr schön und ich habe viel gelernt. Da ich Soziale Arbeit studiere und eigentlich nicht aus dem Bereich der Landwirtschaft bin, konnte ich bei jeder anstehenden Arbeit von Christiane lernen



und wurde immer gut von ihr angeleitet. Da ich im Gemüseanbau wenig Erfahrung hab, hat Christiane immer sehr viel Wert darauf gelegt, mir alles zu erklären, sei es von Bodenfruchtbarkeit über Aussaat und Baumschnitt bis hin zu ihrem persönlichen Jahresrhythmus als Biobäuerin. Auf meine Fragen sind Hans und Christiane immer eingegangen und haben sie so gut es ging beantwortet. Das Verhältnis von Geben und Nehmen zwischen Arbeit und der Unterbringung und des Essens fand ich mehr als ausgeglichen. Die Gegebenheit eines eigenen Zimmers mit eigenem Bad und eigener Toilette lässt sich sehr gut mit der eigenen Privatsphäre vereinbaren. Die Arbeitszeit von maximal vier Stunden empfinde ich als angemessen. Es ist meiner Meinung nach zu betonen, dass Christiane so gut es ging auf meine vegane Ernährung eingegangen ist und immer leckere Mahlzeiten zubereitet hat! Alles in allem lässt sich sagen, dass sich alle meine Erwartungen weit mehr als erfüllt haben. Tolle Highlights waren die Kurse, an denen ich teilnehmen konnte wie „Saatgutgewinnung“ oder „Obstbaumschnitt“. Auch die Chance gehabt zu haben, zu

einem jährlichen Treffen der Biobäuerinnen und Biobauern von Kärnten am Biolandbautag zu gehen, war großartig. Zusätzliches Highlight war außerdem das Brotbacken mit Hans, das er einmal monatlich mit eigenem Getreide, eigener Mühle, sowie einem eigenen Holzofen „wie früher “ macht.

Ich hatte viel Spaß und schöne Gespräche mit Christiane und Hans und auch die Tatsache, dass sie mich immer gefragt haben, ob ich zu Veranstaltungen, Vorträgen oder zum Einkauf mitkommen möchte, zeigt von einer bemerkenswerten Offenheit. Ich habe mich sehr wohl gefühlt und abschließend lässt sich sagen, dass ich mit vielen neuen Erfahrungen und schönen Momenten nach Hause gehe und viele kleine Schätze sammeln konnte, die ich in anderen Augenblicken wieder auspacken und mit anderen Menschen teilen werde!

Liebe Martina, die ersten drei WWOOFerInnen waren schon da und wollen tageweise wieder kommen, da sie alle aus dem Wiener Raum kommen. Im Juli bekomme ich dann einen längeren Besuch aus Vorarlberg. Es ist wirklich spannend! Man stellt sich als „Neuling“ ja schon die Frage, wie das wohl werden wird. Aber es ist eine tolle Erfahrung und bis jetzt hatte ich nur super nette Leute bei mir. Ich würde mich auch über Besuch aus anderen Ländern freuen. Danke und liebe Grüße sendet **Ursula, WWOOF-Bäuerin, Wien**

*"It is only with the heart
that one can see rightly:
what is essential is
invisible to the eye"*

The fox in The Little Prince



GRATULATIONEN

Wir gratulieren **Jan-Philipp Gutt** (Co-Ordinator von WWOOF Deutschland, Studium an der BOKU Wien) herzlichst zum Bachelor!
Lieber Jan, alles Gute!



Die Druckerei **RehaDruck in Graz** erhielt das Österreichische Umweltzeichen. Unsere WWOOF Druckerei wurde unter anderem für umweltschonende Produktionsverfahren, sparsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen, sowie Vermeidung von Abfallstoffen ausgezeichnet. Herzlichen Glückwunsch und nur weiter so!

*Erst die Möglichkeit,
einen Traum zu verwirklichen,
macht unser Leben lebenswert.*

Paulo Coelho, Der Alchimist

DIES UND DAS

Landwirtschaft in Palästina

Nader Hanna hat es sich zum Ziel gesetzt eine WWOOF-Organisation in seiner Heimat Palästina zu gründen. Im folgenden Interview spricht er über die traditionelle Landwirtschaft der Falaheen und über seine Vision durch internationale Aufmerksamkeit den Friedensprozess in Nahost zu unterstützen. Die Fragen stellte Jan-Philipp Gutt.

Nader, wie sehen grundsätzlich die Bedingungen für Landwirtschaft in Palästina aus?

In Palästina kann eine Vielfalt an Früchten angebaut werden. In Jericho und im Jordan-Tal gedeihen Datteln, Bananen, Kokosnüsse, Avocados, Kiwis und so ziemlich alle tropischen Gewächse und auch Zitrusfrüchte. Wir sind besonders stolz auf unsere Olivenbäume, aber wir sind auch bekannt für den Anbau von Mandeln und Johannisbrot, Granatäpfeln, Pfirsichen, Äpfeln,

Pflaumen, Birnen, Feigen, Weintrauben und vielem mehr. Was Feldfrüchte angeht bauen die Leute unter Anderem Auberginen, Zucchini, Tomaten, Karotten, Kartoffeln, Gurken, Kohl, Wasser- und Honigmelone an. Man findet in Palästina unterschiedlichste mikroklimatische Bedingungen und Ausgangsvegetationen. Es wächst wortwörtlich alles in den milden bis trockenen Klimaten, kalten Nächten und hervorragenden Böden.

Können eure Produkte exportiert werden oder wird zur Selbstversorgung angebaut?

Gängige Exportprodukte sind Oliven und Olivenöl, Couscous, Mandeln, Honig, getrocknete Früchte, Thymian und andere Kräuter bzw. Gewürze. Jedoch steht Palästina unter militärischer Besetzung der Israelis. Somit kontrolliert das israelische Militär alles, was nach Palästina eingeführt wird oder das Land verlässt. Der Export von Gütern ist immer wieder problematisch. Grund ist unzureichende Kooperation von Seiten des Militärs sowie hohe Kosten, die mit Kontrollen des Militärs und Genehmigungen verbunden sind. Ein paar wenige Landwirtschafts-Kooperativen haben es geschafft palästinensische Produkte zu exportieren, aber die Preise dieser Produkte sind ziemlich hoch, wenn sie beim Verbraucher ankommen. Aus diesem Grund haben die Verkäufe eher symbolischen Wert und werden vor Allem an internationale Hilfsgruppen vermarktet, die sich damit solidarisch mit der palästinensischen Landbevölkerung zeigen, die unter den Bedingungen der Besetzung leben muss.

Welchen Stellenwert hat die ökologische Bewirtschaftungsweise in Palästina?

So ziemlich alles was in palästinensischen Dörfern angebaut wird ist ökologisch produziert. Die palästinensischen Bauern (Falaheen) sind seit jeher arm und konnten sich nie Pestizide, künstliche Düngung und Bewässerung leisten. Also mussten sie mit den Naturgegebenheiten umgehen, die sie vorfanden und diese Form der ökologischen Landwirtschaft auf trockenen Böden wurde zur Lebensweise der Falaheen, die heute noch dieselben Methoden anwenden wie schon ihre Vorfahren.

Wer Landwirtschaft in Palästina betreibt muss sich vermutlich mit speziellen Schwierigkeiten auseinandersetzen. Müssen Bauern Landkonfiszierung fürchten?

In Palästina gibt es tatsächlich viele spezifische Komplikationen. Die zwei größten sind die der Landkonfiszierung und Umsiedlung. Die West Bank ist in drei Bereiche aufgeteilt:

Area A bezeichnet Städte in denen sowohl die Verwaltung als auch die Überwachung der Sicherheit in Händen von Palästinensern liegt. Orte mit der Kategorie Area B sind palästinensisch verwaltet, die Sicherheitskräfte werden jedoch von Israel gestellt. Area C schließlich versammelt Ortschaften und zusammengeschlossene Gemeinden, in denen sich die israelische Kontrolle sowohl über die Verwaltung als auch die Sicherheitskräfte erstreckt. 62% der West Bank fallen in die Kategorie Area C, die von Bauern und Beduinen bewohnt wird. Von dort und auch aus den Area B-Gebieten gibt es aus verschiedenen Gründen einen permanenten und steigenden Flüchtlingsstrom: Einschüchterung und Gewalt von israelischen Soldaten und Siedlern, Abriss ihrer Heimstätten und Landkonfiszierung für die Ausweitung israelischer Siedlungen. Letztere ist eine direkte Verletzung von Artikel 53 der vierten Genfer Konvention von 1949, welche festlegt, dass es illegal für eine Besatzungsmacht ist einen Teil ihrer Bevölkerung in ein Gebiet zu übersiedeln, das sie besetzt hat. Noch dazu gibt es zwei getrennte Rechtssysteme: Illegale israelische Siedler der West Bank leben unter israelischem bürgerlichem Recht während einheimische Palästinenser unter israelischem Militärrecht leben. Ein bestimmtes altes osmanisches Gesetz wendet Israel noch immer auf die Palästinenser in der West Bank an. Es legt fest, dass Ackerland in israelischen Besitz übergeht, wenn es 3 Jahre hindurch nicht bewirtschaftet wird. Es wird dann schließlich an Siedler übertragen, wodurch vertriebene Palästinenser die Grundlage ihres Lebensunterhaltes verlieren.

Wie gehen die Menschen mit dem Problem der Wasserversorgung um?

80% des palästinensischen Wasserreservoirs wurde konfisziert und an israelische Siedlungen verteilt um dort üppige Gärten auf privatem und illegal konfisziertem palästinensischen Land

anzulegen. Nicht selten führt das Wassernetzwerk an einem palästinensischen Dorf vorbei um zwei Siedlungen zu verbinden, und den Palästinensern ist es verboten das Wasser zu verwenden, was das Leben in diesen Gebieten schwieriger macht. Somit wurde Wasser als ein Werkzeug zur Umsiedlung genutzt. Palästinensische Bauern müssen häufig dutzende Kilometer auf ihren Traktoren fahren um Zugang zu auch nur einem Kubikmeter Wasser zu erhalten. Das Wasser stammt von ihrem Land, wird jedoch von Israelis zu unrealistischen Preisen verkauft um die subventionierten Wasserkosten für israelische Siedler zu kompensieren. Die Extrakosten für den Transport erhöhen die Ausgaben noch mehr. Deswegen haben Palästinenser kaum genug Wasser zum Trinken und für die persönliche Hygiene – deswegen nutzen Palästinenser keine Bewässerung und verlassen sich auf die 60 cm jährlichen Regen für ihre Früchte auf dem Feld.

Aus welcher Motivation heraus gründest Du eine palästinensische WWOOF-Organisation? Was ist deine Vision, was sind deine Pläne für WWOOF-Palästina?

Meine Motivation WWOOF-Palästina auf die Beine zu stellen geht über die Landwirtschaft hinaus. Ich wünsche mir, dass den Palästinensern auf dem Land Beziehungen und kultureller Austausch mit Menschen aus der ganzen Welt ermöglicht werden. Ländliche Gemeinschaften in Palästina sind sehr arm und können es sich oft nicht leisten zu reisen. Kontakte können also nur dann entstehen, wenn Besuch von Außerhalb kommt. Außerdem möchte ich, dass Menschen hierher kommen und uns Palästinenser so kennenlernen wie wir sind statt nur ein Bild aus den täglichen Nachrichten zu haben. Ich wünsche mir, dass WWOOFer und Palästinenser in gleicher Weise die gemeinsame Menschenwürde erkennen, die sie verbindet. Darüber hinaus hoffe ich, dass WWOOFer, nachdem sie das ländliche Leben in Palästina unter militärischer Besatzung kennengelernt haben, eine gerechte friedliche Lösung und ein Ende der Besatzung auf der Grundlage des Völkerrechts befürworten, wenn sie in ihre Heimatländer zurückkehren.

Neongreen-Network hat eine **Gebrauchsinformation für den Planeten Erde** verfasst: www.neongreen.net → Gebrauchsinformationen.

Maggie, eine schwedische Studentin und ehemalige WWOOFerin in Italien, verfasst eine **wissenschaftliche Arbeit über die Lernprozesse von Menschen durch WWOOF**. Um ein repräsentatives Ergebnis zu erzielen, hat sie für ihre Studie einen Online-Fragebogen für WWOOFerInnen entworfen. Nachfolgender Link führt euch direkt zum Fragebogen. Es wäre schön, wenn möglichst viele von euch an der Umfrage teilnehmen würden!
<http://edu.surveymzmo.com/s3/772358/The-WWOOFing-Experience>

Wisst ihr warum Zebras Streifen haben?

Die spezielle Musterung bewahrt die Tiere vor blutsaugenden Insekten. Für die Facettenaugen von Tsetsefliegen und anderer



Insekten werden Zebras dank der Streifen unsichtbar. Von den Augen dieser, vor allem nachtaktiven Insekten, können die Streifen nicht aufgelöst werden. Forscher konnten dies mit verschiedenen Plastikmodellen (graue, schwarze, weiße und gestreifte Plastikzebras) feststellen – tatsächlich lockte

das gestreifte Exemplar, mit der größten Ähnlichkeit zum echten Zebrafell die wenigsten Insekten an.

Aus dem Standard

Roter Linsenaufstrich mit Radieschen

1 Tasse rote Linsen mit 2 Tassen Wasser, etwas gehackter Zwiebel, und eventuell Ingwer ausdünsten. Mit Salz, Kurkuma, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken und überkühlt im Mixer kurz pürieren (nicht zu fein). Wer will kann noch etwas Frischkäse darunter mischen – Masse wird streichfähiger. Mit Radieschen oder Rucola garnieren.

Im Einklang mit der Natur – ein Traumhaus um wenig Geld

Der Brite Simon Dale hat in Wales ein reines Naturhaus für sich und seine Familie gebaut. Auf einem kleinen Stück Land verwirklichte er ein Haus, das für sich selbst spricht - Wärme und Gemütlichkeit, künstlerischer Anspruch und Ausstrahlung. Gemeinsam mit seinem Schwiegervater errichtete er das Haus in Handarbeit - ohne Vorkenntnisse. Benutzt wurden nur eine Kettensäge, ein Hammer und ein Meißel. Nach vier Monaten und circa 1000 bis 1500 Arbeitsstunden war es einzugsfertig. Kosten für das Haus: knapp 4000 Euro. Verwendet wurden natürliche Materialien und Baustoffe aus Abrissen und von Schrottplätzen.

Das Haus ist in einen Hang gebaut, was eine perfekte Isolierung bietet, die durch Strohballen im Boden und an den Wänden ergänzt wird. Das Dach besteht aus einer Spirale aus Baumstämmen, die Wände sind aus Steinen und Lehm und wurden mit Kalk verputzt. Das Ofenrohr des Holzofens wird vor dem Austritt durch Lehm geführt, um die Wärme maximal zu speichern. Der Kühlschrank wird über Kaltluft betrieben, die durch das Erdreich geführt wird, Solarpaneele erzeugen Strom für Licht, Musik und Laptops und eine

Komposttoilette spart Wasser.

Umgeben ist das Haus von einem Permakultur-Garten, welcher der Familie einen Teil der Nahrungsmittel liefert. Von außen sieht das Haus ein bisschen aus wie bei den Hobbits, von innen, wie in einem gemütlichen Märchen. Inzwischen baut Simon an größeren Projekten - sein



Traum ist eine nachhaltige Gemeinschaft. Dieses erste Haus hat sein Leben stark verändert.

Weitere Informationen:

www.simondale.net/house/index.htm

www.sein.de/gesellschaft/nachhaltigkeit/2011/im-einklang-mit-der-natur-ein-traumhaus-fuer-4000-euro.html

Dohle - Vogel des Jahres

Hoch über den Bäumen fliegt die Dohle (*Corvus monedula*), die von BirdLife Österreich sowie deutschen Partnerorganisationen zum "Vogel des Jahres 2012" gekürt wurde. Der früher weit verbreitete Steppenvogel ist in Österreich in vielen Regionen selten geworden, es gibt geschätzte 3.600 bis 4.600 Brutpaare. "Trotz ihrer Anpassungsfähigkeit an Dörfer und Städte findet sich die Dohle auf der Vorwarnliste der gefährdeten Arten", berichtet BirdLife. "Die Intensivierung der Landwirtschaft, die hohe Pestizidbelastung und fehlende Brutmöglichkeiten lassen die Bestände schwinden."

Die schwarz gefiederte Dohle mit den silber-blauen Augen ist ein Höhlen- und Nischenbrüter und nutzte einst Fels- und Lehmwände, aber auch Astlöcher und Schwarzspechthöhlen. Später hat sie sich in der menschlichen Nachbarschaft gut eingerichtet: Hohe Gebäude wie alte Kirchtürme oder Industriekamine boten vorzüglichen Unterschlupf sowie Weiden, Felder und Wiesen einen reich gedeckten Tisch mit Käfern, Heuschrecken, Würmern und Schnecken.



Es gibt im Leben nichts Wichtigeres als DAS LEBEN.
gefunden bei den Waldviertlern, Heini Staudinger

BÜCHER

„Lust auf Neues?

SOJA einfach faszinierend, faszinierend einfach“

Aufgrund der großen Nachfrage hat Maria Karl ihr Buch über die Sojabohne nochmals aufgelegt. Das Buch zeigt zum Beispiel wie man/frau selbst Sojamilch und Tofu herstellen kann. Viele leckere süße und pikante Rezepte bringen Abwechslung in den Speiseplan. Auch Wissenswertes über die Geschichte der Sojabohne sowie Tipps von zwei Biobauern für den Anbau im eigenen Garten sind enthalten.

Achtet auf die Herkunft der Sojabohnen! Schützt die Regenwälder und unterstützt den Erhalt von gentechnikfreiem Saatgut durch den Kauf bei österreichischen Bio-Betrieben! Die Sojabohne ist die eiweißreichste Hülsenfrucht, sie enthält essentielle Aminosäuren, Mineralstoffe, Vitamine, Lecithin und ungesättigte Fettsäuren. Eine gute Alternative ist die Sojabohne auch für Veganer, Vegetarier, Personen mit Lactoseintoleranz und bei hohem Cholesterinspiegel. Sie soll durch ihre Phytoöstrogene (pflanzliche Hormone) auch bei Wechselbeschwerden hilfreich sein.

Bezug bei Maria Karl, Bozenerstraße 7, 8200 Gleisdorf,
Tel. 03112-36973, maria-karl@gmx.at

Die 50 größten Energiesparlügen

Die Kosten für Energie steigen unaufhaltsam, die persönliche Energiewende steht längst an! Allerdings sind Empfehlungen von Umweltpolitikern, Energieunternehmen oder Ökoberatern oft nicht wirklich gut für unsere Geldtasche - und manchmal nicht einmal gut fürs Klima. Der Journalist Markus Groll legt in dem im Krenn-Verlag publizierten, 192 Seiten starken Buch den Finger auf 50 der gängigsten Irrtümer rund um Strom, Sprit und Heizen. Groll klopft Ökomythen ab, analysiert, wie die österreichische Umwelt- und Energiepolitik die Energiewende durch widersprüchliche Förderungen oder fehlende Richtungsentscheidungen blockiert und gibt am Ende jedes Kapitels Hinweise, was man als KonsumentIn glauben kann und was nicht.

DER GROSSE BIO-SCHMÄH

Wie uns die Lebensmittelkonzerne an der Nase herumführen

Biologische Lebensmittel liegen im Trend, die Umsätze steigen jährlich. Den allergrößten Teil des Kuchens sichern sich in Österreich mittlerweile die großen Supermarktkonzerne wie REWE (Billa & Co.), SPAR und HOFER.

Was steckt aber wirklich hinter deren Bio-Handelsmarken? Ausgehend von den vollmundigen Versprechen der Werbung macht sich der Agrarbiologe Clemens G. Arvay auf die Suche nach der Realität. Anstatt auf idyllische Bio-Bauernhöfe und glückliche Schweinchen stößt er auf Tierfabriken, endlose Monokulturen und industrialisierte Landwirtschaft. Begleiten Sie den Autor auf seiner Reise durch den biologischen Massenmarkt und erfahren Sie, was Sie nie hätten erfahren sollen, wenn es nach den Lebensmittelkonzernen ginge. Der Autor zeigt aber auch echte Bio-Alternativen auf. Clemens G. Arvay, Verlag Carl Ueberreuter, Jänner 2012, ISBN 978-3-8000-7528-7, www.arvay.info.



Englischunterricht:

Was heißt Bürgermeister in Englisch?

Burgerking

Und was heißt Vizebürgermeister?

Bic Mac

FILME

„Seed Warriors“ greift die Frage auf, welche Aussichten wir angesichts der sich bereits in Gang befindlichen Klimaerwärmung haben. Zwei Ansätze, die sich mit der bedrohten Artenvielfalt und der Ernährungssicherheit auseinandersetzen, präsentiert der Film.

Da gibt es einerseits die Saatgutbank im norwegischen Svalbard, wo Samenproben aus der ganzen Welt gelagert werden, um im Fall von Katastrophen eine Rücklage zu haben. Gleichzeitig

experimentiert die Mais-Expertin Marianne Bänziger in Nairobi mit Maissorten, die auch bei ungünstigen Bedingungen noch hohe Erträge liefern. Der Film besticht durch seine pragmatischen ProtagonistInnen, die mit Ruhe an Lösungen arbeiten, ohne die Dramatik der Lage zu verharmlosen.

Ein Dokumentarfilm von Mirjam von Arx, Katharina von Flotow, Schweiz 2010.

Hier etwas zur Inspiration, vielleicht habt ihr schon was über den Film **EMPIRE ME** gehört: "Dokumentarfilmer Paul Poet führt mit seinem Film in sechs Alternativwelten, gegründet von Menschen, die mit dem herkömmlichen Gesellschaftssystem unzufrieden sind. In Mikronationen, die eine gewisse Autonomie erreicht haben, experimentieren die Bewohner mit neuen beziehungsweise neu entdeckten Formen des Zusammenlebens, um dem Einzelnen neue Freiheiten oder selbst gewählte Grenzen zu bieten."

Siehe auch: www.empire-me.net.

BAUERNSCHMANKERL

Angelika Leitner vom **Stranzenhof** in Salzburg hat eine **neue Email-Adresse**: stranzenhof@sbg.at.

Auch am **Hohlsteinerhof** hat sich die **Email-Adresse geändert**. Adelheid Pfandl ist nun unter hohlsteinerhof@aon.at erreichbar.

Wisst ihr eigentlich, dass **Familie Grissenberger** in Kematen/Ybbs das erste österreichische **Kornkreismuseum** betreibt? Infos und Veranstaltungstermine findet ihr im Internet unter www.grissenberger-gimpersdorf.at.

Am **Blasehof** der Familie Dörfler in Arndorf, Maria Saal, werden zum Thema „**Erlebensraum Natur**“ verschiedene Aktivitäten wie Schnuppertage für Kinder sowie Workshops für Jugendliche und Erwachsene (von der Kräuterwanderung bis zum Survival Biwakbau) angeboten. Schau doch mal auf die Homepage www.erlebensraum-natur.at.

Feriencamp

Auch im heurigen Sommer wollen wir uns (max. 20 Kinder, 6 Pferde und 5 Betreuer) zu einer lustigen und erlebnisreichen Feriencamp-Woche zusammenfinden. Es stehen wieder drei Termine im Juli und August zur Auswahl. Mit liebem Gruß, Herbert Lang und das Feriencamp-Team aus der Steiermark. Termine, Infos & Anmeldung: 0664-2339383, 0664-7990024, kinder.ferien.camp@gmail.com

TIMEWALK

Was ist TIMEWALK? Ein Naturpark gestaltet von einem englischen Landschaftsgärtner mitten in Oberösterreich zwischen Sauwald und Donau. Dieses Landschaftsprojekt von Ben und Birgit Chalcraft mit Biobauernhof ist wieder offen - www.timewalk.at.

*Die Jugend wäre eine viel schönere Zeit,
wenn sie etwas später käme.
Charlie Chaplin*

Monsanto dominiert die weltweite Agrogentechnik

Dass gentechnisch veränderte Futtermittel auf dem Weltmarkt heute billiger zu haben sind als jene aus konventionellem Saatgut, hat mit der weltweiten Expansion der Agrogentechnik in den vergangenen Jahren zu tun. Anders als in Europa wächst die Akzeptanz der grünen Genmanipulation in fast allen wichtigen Agrarländern, allen voran den USA, Brasilien und Argentinien. Mehr als drei Viertel des Weltmarktes für Agrogentechnik hält der US-Konzern Monsanto, der sich seine Marktanteile zum Teil durch Patente auf Pflanzen gesichert hat. Greenpeace kritisiert seit Jahren, dass Monsanto daran arbeite, die weltweite Landwirtschaft vollständig unter seine Kontrolle zu bringen. Durch seine Patente kann das Unternehmen Lizenzgebühren für die Ernten der Bauern einheben. 2011 erzielte Monsanto einen Nettogewinn von 1,6 Milliarden Dollar!

Kleine Zeitung

CSA - Community Supported Agriculture

(Deutsch: gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft)

Wie ist es heute noch möglich angesichts des globalen Supermarktes gesunde, frische Nahrungsmittel zu bekommen ohne sie selbst anbauen zu müssen? Wie kann eine bäuerliche, ökologische Landwirtschaft erhalten bleiben, die die Natur- und Kulturlandschaft pflegt?

Solidarische Landwirtschaft ist dafür das Konzept der Zukunft (auch Community Supported Agriculture oder kurz CSA (USA), Freihof, Solidarhof, Landwirtschaftsgemeinschaftshof; AMAP (Frankreich), Teikei (Japan) genannt). Ökologische



Nahrungsmittelproduktion und Solidarische Landwirtschaft sind essentiell für eine nachhaltige Entwicklung. Konkret handelt es sich dabei um einen Zusammenschluss von einem (selten mehreren) landwirtschaftlichen Betrieb mit einer Gruppe privater Haushalte. Auf Grundlage der geschätzten Jahreskosten der landwirtschaftlichen (Bio-)Produktion verpflichtet sich diese Gruppe regelmäßig im Voraus einen festgesetzten Betrag an den Hof zu zahlen, der mit dem Geld seinen Möglichkeiten entsprechend wirtschaftet.

Die AbnehmerInnen erhalten im Gegenzug die gesamte Ernte sowie weiterverarbeitete Erzeugnisse wie Brot, Käse etc., sofern der Hof diese herstellt. Bei der Festsetzung der Beträge kann in der Regel die finanzielle Lage Einzelner mit in Betracht gezogen werden. Oft existieren "Richtwerte" als Entscheidungshilfe. Entscheidend ist, dass die Anbau- und Verarbeitungskosten vollständig gedeckt werden. Die Verteilung der Ernteanteile erfolgt in regelmäßigen, etwa wöchentlichen Lieferungen direkt an die Haushalte oder zu zentralen Sammelstellen, aus denen dann nach Bedarf Lebensmittel entnommen werden können. Grundlegend ist also, dass eine Gruppe die Abnahme der Erzeugnisse garantiert und die Ernte bzw. alles, was notwendig ist, um diese zu erzeugen, vorfinanziert. Alle teilen sich die damit verbundene Verantwortung,

das Risiko, die Kosten und die Ernte. Diese Partnerschaft unterstützt eine lokale Produktion und eine lokale Ernährung. Das Konzept entstand in den 1960er Jahren in Japan, wo heute etwa ein Viertel der Haushalte an einem Teikei (dt. „Partnerschaft“) beteiligt sind. In den USA bestehen CSA-Gemeinschaften seit 1985, zurzeit mit etwa 1500 Gruppen. Auch in der Schweiz und in Frankreich gibt es dieses Kooperationskonzept seit vielen Jahren. Auch in Österreich und Deutschland wird dieses Modell praktiziert - Tendenz steigend! CSA war eines der favorisierten Konzepte auf dem Weltsozialforum 2001 in Porto Alegre (Brasilien).

***Sei selbst die Veränderung,
die Du sehen willst."
Mahatma Gandhi***

Biorama startet online eine neue Serie über „Innovation im Bio-Landbau“, farmers experiments und den Bauern/die Bäuerin als Entrepreneur/in.

Laufend werden auf der Homepage von Biorama innovative bäuerliche Betriebe, Hof- und Vermarktungskonzepte vorgestellt. Es folgt das erste Porträt eines - niederösterreichischen - Betriebs. Die Serie ist redaktionell unabhängig, läuft für mindestens ein Jahr und erscheint mit freundlicher Unterstützung des Lebensministeriums. Zum Auftakt haben wir 3 Wissenschaftler von der BOKU Wien (Susanne Kummer, Christian Vogl und Friedrich Leitgeb) darüber befragt, wie innovativ Bio eigentlich ist, warum Bauern als stur gelten und wie wir vom passiven zum aktiven Konsum kommen. Das Interview wurde bewusst nicht gestrafft und zugespitzt, um zum Start der Serie einen möglichst weiten Bogen zu ziehen.

www.biorama.at/innovation-im-bio-landbau

Weltagrarberichts-Broschüre

"Wege aus der Hungerkrise. Die Erkenntnisse des Weltagrarberichts und seine Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen" fasst die Ergebnisse des Weltagrarberichts auf 42 Seiten zusammen, kostenloses Download unter www.weltagrarbericht.de.

Wie nachhaltig ist Bio? - Ökologischer Fußabdruck

Die überarbeitete Studie „Ökologischer Fußabdruck der Biolandwirtschaft und ihrer Produkte“ liegt nun vor. Die Berechnung erfolgte nach der Methode des Sustainable-Process Index (SPI®), und wurde von der TU Graz (Institut für Prozess- und Partikeltechnik, Dr. Michael Narodoslawsky) im Auftrag von BIO AUSTRIA entwickelt. Das Excel-Programm zur Berechnung des Ökologischen Fußabdrucks mit einer genauen Anleitung ist unter www.fussabdrucksrechner.at aufrufbar. Eine Kurz- und eine Langversion stehen zur Verfügung. Bei der Kurzversion ist ein „Black Box“-Modell für den gesamten Betrieb mit einem Gesamtfußabdruck als Ergebnis, der auf die Bereiche Strom, Heizung, Maschineneinsatz, Düngemittel, Pflanzenschutz und Zukauf aufgegliedert ist. Die Langversion rechnet den ökologischen Druck bis hin zum veredelten Produkt und erfordert somit einen höheren Datenerhebungsaufwand. Land- und forstwirtschaftliche Betriebe können feststellen, wie intensiv sich ihre Wirtschaftsweise auf die Umwelt auswirkt, welche Bereiche am stärksten ins Gewicht fallen und wo demnach Veränderungen am wirksamsten sind, um den ökologischen Druck zu reduzieren.

Eine Sonne – zwei Kraftwerksbeteiligungen

Das erste Wiener Bürger-Solarkraftwerk der Wien Energie in Donaustadt ist ausfinanziert, moniert und am Netz. 2100 Paneele mit einer Leistung von 500 Kilowattpeak (kWp), die in das Wiener Stromnetz eingespeist werden – und den Strombedarf von rund 200 Wiener Haushalten abdecken.

Auch der (WWOOF) Biohof Adamah in Niederösterreich feierte eine neue Fotovoltaikanlage. Auch dieses Kraftwerk wurde mit Bürgerbeteiligung errichtet, es ist bereits das vierte auf dem Biohof, von dem wöchentlich rund 6000 Gemüseboxen nach Wien und Umgebung geliefert werden.

Derzeit sind auf den Dächern von der Familie Zoubek 600 Quadratmeter Sonnenstrom-Paneele installiert, mit einer Leistung von 85 kWp. Und es gibt noch Platz für weitere Ausbaustufen. Doch schon jetzt kann der Hof an Sonnentagen seinen kompletten Energiebedarf selbst abdecken. Der Vorteil: Im Sommer, wenn der

Sonnenertrag am höchsten ist, wird auch die meiste Energie für das Kühlhaus benötigt. Außerdem wurde bereits ein erstes Elektro-Lieferauto angeschafft, mit dem Zoubeks Team im Raum Gänserndorf die Schulen beliefert. In Planung ist ein Verteilzentrum in Wien – von dem aus dann auch in der Stadt die Hauszustellung mit Elektroautos abgewickelt werden könnte.

Beteiligungsprojekte sind beide – das Solarkraftwerk der Wien Energie und jenes vom Biohof Adamah. Bei den Konditionen der Beteiligung gibt es allerdings Unterschiede: Beim Bürgerbeteiligungskraftwerk kann man sich bei bis zu zehn Paneelen zu je 950 Euro beteiligen und bekommt dafür eine jährlich Rendite von 3,1 Prozent (knapp 30 Euro). Nach Ende der Beteiligungslaufzeit von fünf bis 25 Jahren wird das Grundkapital zurückerstattet.



Beim Kraftwerk vom Biohof können sich die Interessenten mit Sonnenstrom-Bausteinen beteiligen: Für einen Mindest-Investitionsbetrag von 100 Euro werden in Raten zehn Bio-Lebensmittelgutscheine im Wert von insgesamt 150 Euro ausgegeben. Das entspricht über die Laufzeit einer

Rendite von 8,14 Prozent, die jährlich auf die Inflationsrate angepasst wird.

Wien Energie will bis zum Herbst vier Bürgerbeteiligungskraftwerke in der Stadt errichten. Beim Biohof Adamah kann man sich noch an der vierten Ausbaustufe beteiligen.

Auszug aus dem Standard

SUCHE – HABE – BRAUCHE

ich bin 63, weiblich, in pension, (aber?) sehr fit und frisch und möchte von wien "aufs land" ziehen. ich suche eine kleine wohnung bei oder nahe einem biologischen hof. v.a. in der wärmeren jahreszeit bin ich viel wandernd und radelnd unterwegs, aber wenn ich da bin, würde ich gerne am hof mithelfen bei den diversen arbeiten. wenn sich da jemand angesprochen fühlt, hier meine e-mail-adresse: yutica.canal@gmx.at. liebe grüße von yutica

Hallo! Wir sind auf **Hofsuche für ein generationenübergreifendes Wohnprojekt** mit mehreren aufgeschlossenen und tatkräftigen Menschen und sehen uns nach einem dementsprechend großen Wohnobjekt um, das ein vielseitiges und ausbaufähiges Zusammenleben auf dem Land möglich macht.

Im Moment sind wir zwei Gruppen interessierter Menschen aus Wien und Graz, die sich ein Konzept überlegen, in dem sich alle Beteiligten entfalten und eigene Projekte verwirklichen können.

Die Landwirtschaft soll eher zur Selbstversorgung denn als wirtschaftliches Standbein betrieben werden und uns am Kreislauf der Natur vor Ort teilhaben lassen. Wir suchen Anschluss zu angrenzenden Dorfgemeinden, damit Menschen aus der unmittelbaren Umgebung eingebunden werden und möglichst viele von unserem Hofkollektiv profitieren können.

Wenn ihr Räumlichkeiten kennt (oder schon habt!?), in denen ein Zusammenleben von 10-15 Menschen möglich ist oder wenn ihr selbst Lust habt euch uns anzuschließen, schreibt doch einfach an folgende Mailadresse: jan@wwoof.de. Wir wollen dieses Jahr loslegen!

Suche Wohnmöglichkeit am Bauernhof

Schon seit meiner Kindheit begleitet mich die Liebe zur Natur, zu den Bergen und der Landwirtschaft. Da ich selbst von keinem Bauernhof komme, habe ich mit 18 Jahren begonnen, aktiv den Kontakt zu Bauern zu suchen. In dieser Zeit habe ich auf verschiedenen Höfen weltweit mitgearbeitet und dabei die Gewissheit stärken können, dass ich später unbedingt selbst auf einem Hof leben möchte. Während der letzten 3 Jahre habe ich Agrarwissenschaften studiert und bin nun auf der Suche nach einem Platz, auf dem ich mich niederlassen kann. Meine neue Heimat soll in der Region des Salzkammerguts sein, irgendwo zwischen den Bezirken Gmunden und Vöcklabruck, evt. auch Salzburg Ost oder der Bezirk Kirchdorf. Ich suche einen Hof mit einem oder mehreren lieben, naturbewussten Menschen, die eine Wohnung oder auch ein renovierungsbedürftiges Haus für 2 Personen zu vergeben haben. Miete, Kauf, Leibrente oder Pacht könnten wir uns alles vorstellen, sobald nach dem ersten Kennenlernen alle damit einverstanden sind. Über die Möglichkeit, aushilfsweise auf dem Hof mitzuarbeiten oder gemeinsam das

Leben zu gestalten, würde ich mich sehr freuen. Rückzugsmöglichkeit sollte aber trotzdem vorhanden sein. Mein besonderes Interesse gilt den Bereichen Selbstversorgung, bäuerliche Direktvermarktung und naturnahe Landwirtschaft. Ich würde neben meinem Job außerhalb, der hoffentlich auch im Agrarbereich sein wird, selber gerne einige Bienenvölker betreuen, Obst, Kräuter und Gemüse anbauen und einige Kleintiere halten. Außerdem würde es mich freuen, wenn ich einen Raum als Werkstatt nutzen könnte, um meinem erlernten Handwerksberuf nachgehen zu können. Noch einige Details zu mir: ich bin 27 Jahre alt, komme ursprünglich aus dem Pyhrn-Priel-Gebiet im südlichen Oberösterreich, bin sportlich aktiv und gerne in den Bergen unterwegs. Ich mag es, viele Tiere um mich zu haben, habe vor meinem Studium schon in verschiedenen Berufen gearbeitet (Hirtin, Kraftfahrerin, Bürokauffrau, landwirtschaftliche Hilfskraft, Produktionsarbeiterin, etc.) und würde mich sehr freuen, einen schönen Platz zum Leben zu finden. Wenn du oder ihr so einen Platz auf eurem Bauernhof für meinen Freund und mich zur Verfügung habt und ihn uns anvertrauen möchtet, dann bitte meldet euch bei mir: Regina, 0664/17 55 930, regina_eder@gmx.at



www.toonsup.com/eckicartoon

Herausgeber: WWOOF Österreich, Elz 99, A 8182 Puch bei Weiz
Mobil +43 (0)676 5051639 (18 – 20 Uhr), office@wwoof.at, www.wwoof.at
Redaktion: Martina Almer, **Druck:** REHA-Druck, 8020 Graz
Erscheinungsweise: 2.000 fallweise

Offenlegung laut § 25 Mediengesetz: WWOOF Österreich ist als eigenständiger Verein Teil der weltweiten, friedlichen WWOOF-Bewegung, die interessierten Menschen ermöglicht, auf biologischen Höfen für freie Kost und Unterkunft mit zu helfen. Zum Ziel haben wir uns gesetzt, den biologischen Landbau in Österreich konkret zu unterstützen, den Kulturaustausch zwischen Stadt und Land zu fördern, Erfahrungen im biologischen Landbau, Lebenserfahrungen zu ermöglichen. Der Rundbrief dient zur Weitergabe vereinsinterner und für unsere Mitglieder interessanter Informationen.

Dieser Rundbrief ist unabhängig und frei von Werbung!



NEONGREEN NETWORK

ERDgespräche 2012

**GRÖSSTE GRÜNE
VORTRAGS-VERANSTALTUNG
ÖSTERREICHS**

WANN: Donnerstag, 31. Mai 2012
WO: Wiener Hofburg

Heuer finden die 5. ERDGESPRÄCHE statt und wieder werden in der Wiener Hofburg interessante Persönlichkeiten eine breite Öffentlichkeit begeistern.

Das Programm wird sich erstmals auf eine Woche ausdehnen und mit zahlreichen Satelliten-Events begeistern. Via Livestream erfolgen Übertragungen der ERDgespräche im Internet.

WAS SIND DIE ERDGESPRÄCHE?

Die ERDgespräche sehen sich als Initiative der Zivilgesellschaft und Netzwerkevent. Sie laden die interessierte Öffentlichkeit ein, mit internationalen Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Umweltschutz und Menschen, die sich auf besondere Weise in diesen Bereichen engagieren, in Dialog zu treten.

Die Beiträge der Sprecherinnen und Sprecher informieren über aktuelle Entwicklungen in Forschung, Aktivismus und Umweltschutz, und geben getreu dem Motto „Bottom up“ Impulse, selbst zu handeln.

Programm und Anmeldung: www.neongreen.net