

WOOOF

Österreich

50. RUNDBRIEF

**We're
Welcome
On
Organic
Farms**

Freiwillige HelferInnen auf biologischen Höfen

Elz 99, A 8182 Puch bei Weiz

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

office@woof.at, www.woof.at

Raiffeisenkasse Stainz, Konto-Nr. 5008743, BLZ 38210

IBAN AT12 3821 0000 0500 8743, BIC RZSTAT2G210

Liebe WWOOF- und alle anderen Menschen,

seit dem letzten Rundbrief ist schon viel Zeit vergangen, aber nun ist es wieder soweit. Diesmal ist er gleich um vieles dicker, weil es einfach so viel zu berichten gibt.

Zum Beispiel wie das WWOOFen und Leben in Uganda aussehen kann oder welchen Zugang zur Natur bzw. welchen Nutzen das WWOOFen uns selbst verschaffen kann. Erstmals führen wir heuer auch eine Kooperation mit der FH JOANNEUM in Graz für einen neuen Studiengang durch und ich freue mich sehr darüber.

Aber wie immer sind auch ein paar andere Themen dabei – allen voran der Konflikt zwischen der FMA (Finanzmarktaufsicht) und der Waldviertler Schuhfabrik. Wir dürfen uns von den Banken und dem Gesetzgeber nicht alles gefallen lassen! Das ist unsere Chance und fordert uns auf, dagegen etwas zu tun. Jegliche Unterstützung von Euch ist dabei wichtig!

Der Rundbrief beginnt aber in bewährter Form wieder mit vielen interessanten Berichten von WWOOF-Erlebnissen. Auch selber war ich WWOOFen und habe schöne Erfahrungen und liebe Bekanntschaften gemacht. Unter anderem, wie das Foto zeigt, mit vielen braunen Gebirgsziegen.



Für das immer noch junge neue Jahr wünsche ich Euch
soviel Glück, wie der Regen Tropfen hat,
soviel Liebe wie die Sonne Strahlen hat
und so viel Gutes wie der Regenbogen Farben hat!

Sonnige Grüße,
Eure Martina

TERMINE

7. - 9. Februar 2013

Frauen am Land - Potentiale und Perspektiven

BOKU Wien, Gutttenberghaus, Feistmantelstraße 4, 1180 Wien
www.wiso.boku.ac.at/frauentagung2013.html

22. - 24. Februar 2013

Solidarische Ökonomie Kongress 2013

BOKU Wien, Gregor Mendel Strasse 33, 1180 Wien
www.solidarische-oekonomie.at

16. Mai 2013 – Termin vormerken

NEONGREEN NETWORK - Erdgespräche 2013

Permakultur Zertifikatslehrgang 2013 in Herzogenburg / NÖ

Details siehe Seite 21, www.permakultur.net

Arche Noah - Die neuen Termine sind online!

Seminare, Workshops und vieles mehr
<http://netzwerk.arche-noah.at/>

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 Schwarzspanierstrasse, 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 eine Email an office@wwoof.at.

*Als ich in die Schule ging, fragten sie mich,
was ich werden will, wenn ich erwachsen bin.*

Ich schrieb: "Glücklich".

Sie sagten mir, ich hätte die Aufgabe nicht verstanden.

Ich sagte ihnen, sie hätten das Leben nicht verstanden.

John Lennon

BRIEFE AN WWOOF ÖSTERREICH

Hallo Martina,

ich hatte eine sehr schöne Zeit bei Silvia und Gottfried in der Oststeiermark. Die ganze Familie ist sehr herzlich, offen und man fühlt sich sehr wohl. Ich habe gelernt, wie man Ziegen melkt, Topfen und Frischkäse macht und habe unter anderem Marmelade gemacht. Ich hatte eine sehr schöne Zeit!

Liebe Grüße, **Katrin**

Liebe Organisatorin,

haben eine wunderbare Woche WWOOFen hinter uns und mögen uns herzlich bedanken für die "Hintergrundarbeit"!

Liebe Grüße, **Andreas Voglsam und Eva Höllrigl**

„Im Almrausch“ im Montafon

*Wo die WWOOFer fleißig sind,
und der Kuhschwanz weht im Wind,
im Garnera, im Garnera!*

Es ist 5 Uhr morgens irgendwo im Montafon. Wanderer machen sich auf den Weg durch das Tal Garnera und genießen die frühmorgendliche Ruhe. Doch was ist das? Seltsame Laute kommen da aus einem Kuhstall und das auch noch 4-stimmig! Das kann nur eines bedeuten: WWOOFer in Action auf der Alpe Garnera! Begonnen wird nicht etwa mit einem Morgengebet sondern mit lautem Gesang im Takt zur Melkmaschine und dem Glockengeläut der Kühe.

Diesen gefällt dies übrigens sehr gut und die Milch rinnt wie von selbst - außer vielleicht bei Burgi, die braucht immer extra Aufmerksamkeit oder Pommel, wo die Milch erst nach einer gehörigen Portion Streicheleinheiten einschießt. Halb 7, wir



haben es geschafft und freuen uns schon auf ein ausgiebiges Frühstück (Riebel mmhhmm). Wenn's Wetter passt (und das tut es äußerst selten) genießen wir den Kaffee vor dem Haus und schauen der Sonne beim Aufgehen zu. Die Bergspitzen sind schon in blass-rosa Licht getaucht aber bis wir hier unten ein paar warme Sonnenstrahlen bekommen, dauert es noch ein bisschen und in der Zwischenzeit steht Ausmisten und Kühe treiben noch am Programm. Gummistiefel aus, Wanderschuhe an, denn jetzt geht es bewaffnet mit Zaunmaterial hinauf auf die steilen Dobl zum Zäunen. Wenn's regnet oder neblig ist, kann das eine richtige Rutschpartie werden und falls man sich aus den Augen verliert hilft ein lautes „JODL, JODL“ um sich wiederzufinden.

*Wo es steile Bliesen gibt
und ein jeder sich verliebt,
ins Garnera, ins Garnera!*

Das Geheimnis liegt im Miteinander, das ist unser Motto. Denn gemeinsam geht nicht nur die harte Arbeit schneller und besser von der Hand, man hat auch viel mehr Spaß an der Sache. Und der Spaß kommt bei uns sicher nicht zu kurz, Streitereien oder Zickenkrieg gibt's da nicht. Aber was huscht denn da durch das idyllische Alpenbild? War das ein Schneehase? Ganz in weiß? Nein, ganz falsch: WWOOFer in Action, dieses Mal in der Sennkuchi. Unter Anleitung von WWOOFer Mama Vroni und Papa Christian produzieren wir köstlichen Sura Kees, Saladiner, Joghurt, Topfen, Butter, Buttermilch und Molkedinks. Von der Zitze bis zum Verkauf der fertigen Milchprodukte dürfen wir den Weg der Milch verfolgen. Ein schönes Gefühl, wenn man die selbst gemachte Butter verkauft. In diesem Sinne:

*Wo das Alpvolk fleißig sennt,
was im Tal ein jeder kennt,
im Garnera, im Garnera!*

Jeder Tag ist aufs Neue ein großes Abenteuer und man weiß am Abend definitiv warum man müde ins Bett fällt. Ich könnte mir keine schönere Urlaubsbeschäftigung vorstellen, hab schon extrem viel gelernt und bin unendlich dankbar, dass ich so liebe Leute kennen lernen durfte. Obwohl ich auch eine Österreicherin bin, komm ich mir wie in einem fremden Land vor und genieße jede Sekunde im fernen Vorarlberg. I'll be back, das steht fest, wahrscheinlich sogar schon recht bald, weil meine Käsevorräte jetzt schon zur Neige gehen und ich nicht weiß, wie ich den Winter ohne die selbst produzierten Köstlichkeiten der Alpe Garnera überstehen soll:

*Wo die Gamserl oben stehen,
möchte ich dich bald wieder sehen,
im Garnera, im Garnera!*

Herzlichen Dank für den fast dreiwöchigen Höhenflug!

Manu Reiter, WWOOFerin aus der Steiermark

Liebe Martina!

Haben übrigens erstaunlich viele WWOOF-Anfragen heuer, haben schon einiges abgelehnt (haben einfach festgestellt, dass die ganz jungen Mädels (16-18) wesentlich mehr Belastung als Hilfe sind, aber auch schon viele tolle (und weniger tolle) Leute hier gehabt. Dabei sind wir doch gar nicht so ein richtiger Bauernhof! Nächstes Wochenende kommt ein älteres Ehepaar aus Deutschland, selbst Weltreisende, auf die freu ich mich echt schon! Als Resümee unserer Wwoof Erfahrungen der letzten Jahre muss ich sagen, dass es meist echt spannende Gespräche mit den wwoofern gibt, über Gott und die Welt, und es da immer sehr bereichernd ist, arbeitsmäßig ist es selten wirklich Hilfe, oft braucht man wesentlich länger mit ihnen als ohne oder wenn man sie was alleine machen lässt (und sei es nur Unkrautjäten) geht oft was schief... (wie die eine wwooferin, die sich beschwert hat, dass sie nur helfen darf und nix alleine tun. Hab ich sie das Kräutersalz machen lassen, hat sie vergessen, den Deckel auf den Mixer zu geben, mit dem Effekt, dass wir den Kräuter-Salz-Staub in der ganzen Küche verteilt hatten. War ja nur froh, dass es nichts Flüssiges war! Oder unser vorletzter wwoofer, eigentlich eine super Hilfe, total lieb, fleißig, toll mit den Jungs. Hab ich ihn Mais und Erdäpfel setzen lassen, habs ihm genau gezeigt. Aufgegangen ist (fast) nix, sind dann draufgekommen, dass er den Mais und die Erdäpfel etwa 40cm tief eingesetzt hatte....gottlob sind wir von der Ernte nicht abhängig!) Dennoch möchte ich die Erfahrungen nicht missen. Man lernt total viel über sich, Gemeinschaft, Toleranz, andere Lebensweisen.

Marion, WWOOF Bäuerin aus der Steiermark
(Marion ist mit ihrer Familie noch bis Frühjahr 2013 auf Weltreise)

liebe martina,

ich habe soeben meinen ersten einsatz als wwooferin hinter mir! es war eine wunderschöne woche im kloster in Salzburg. die herzlichkeit und freundlichkeit dort war umwerfend und ich wollte gar nicht mehr nachhause! auch die arbeit war gut und abwechslungsreich. ich durfte unkraut jäten, kräuter sammeln für tinkturen und in der kellerei mithelfen. das essen nahm ich mit den gästen ein. ich habe unter ihnen ein paar freunde gefunden!

vielen dank für die vermittlung!

anita hollnbuchner aus Steyr

Hallo liebe Martina,
wir bedanken uns recht herzlich für die Mail. Natürlich würden wir uns über den kompletten neugedruckten Katalog für 2013 freuen, da wir diese Form der "Urlaubs- und Freizeitgestaltung" für sinnvoll und nützlich entdeckt haben. Nun zu unseren Erlebnissen: Wir waren ja innerhalb von zwei Wochen auf zwei Höfen, was sicherlich recht kurz ist. Aber insgesamt sind wir zu der Erkenntnis gekommen, dass das WWOOFen für beide Seiten eine tolle Sache sein kann. Unsere Erfahrungen auf dem ersten Hof im Burgenland (Schafhof) haben uns schon von der guten Idee überzeugt. Besonders gefiel uns der gut strukturierte Tagesablauf der Familie, der trotz der hohen Temperaturen in diesem Sommer gut organisiert ist. Es blieb auch genügend Zeit, das kulturelle Leben des Ortes und die Umgebung zu erkunden. Genau wie im Heft beschrieben, erlebten wir die zweite Familie. Es ist ein großes Anwesen, auf dem es sehr viel Arbeit gibt. Man hätte noch viel mehr schaffen wollen. Dabei waren die Gespräche und die umfangreiche Bibliothek der Familie sehr nützlich. Schade, dass dieser große Hof umgeben ist von konventionellem Apfelanbau, bei dem jeden Tag gespritzt wird. Aber es ist ja zu erwarten, dass es auch auf diesem Gebiet ein Umdenken gibt. Da du aus Puch bist, kennst du dieses Problem, wenn neben einem Biohof Obst herkömmlich angebaut wird. Alles Gute für die weitere Arbeit. Wenn wir deine Angaben auf dem Deckblatt richtig gelesen hätten, wäre uns aufgefallen, dass du um die Ecke wohnst. Dann wären wir vorbeigekommen.

Viele Grüße **Marianne und Stefan** aus Deutschland

Liebe Martina,
Ich möchte Dir gerne mitteilen, dass meine heurigen WWOOFer wieder super waren. Heuer waren Tschechei, Ungarn, Österreich, Amerika und Neuseeland vertreten. Es waren immer so liebe Begegnungen und große Bereicherungen für meinen Alltag. Herzlichen Dank für Deine Organisation!
Bitte komm, wann immer Du in der Gegend bist!

Johanna, WWOOF Bäuerin aus Salzburg

Mein erstes Mal WWOOFen

Hallo liebe WWOOFer, WWOOF-Bauern und andere Interessierte! Mein Name ist Helena und ich bin 14 Jahre alt. Da Martina Almer, meine Tante, WWOOF-Österreich leitet, befasse ich mich immer wieder mit WWOOF. Ich helfe die Rundbriefe einsackeln und war auch schon bei Hof-Besuchen dabei und ich war immer wieder begeistert. Da ich den Rundbrief auch immer schön brav lese bin ich jetzt mal an der Reihe für

Euch etwas zu schreiben und zwar werde ich über mein erstes Mal wwoofen mit meiner Tante berichten. Gemeinsam suchten wir einen Bauernhof aus, eine Woche in den Sommerferien in der Obersteiermark mit ganz vielen Ziegen sollte es sein. Die erste Aussage meiner Mama: “Da passt du



ja gut dazu! “ Und das habe ich auch! ☺ (Meine Mama hat es sicher anders gemeint, aber egal!) Ziegen füttern, Melken, Stall ausmisten, Zaun bauen auf der Alm, Ziegenkäse machen, all das waren Sachen die ich vorher noch nie so richtig miterlebt hatte. Deswegen in dieser Woche umso mehr. Es war wirklich ein Erlebnis, vor allem das erste Mal Ziegenmelken mit der Hand, weil der erste Spritzer Milch direkt meine liebe Tante traf. ☺ Also Spaß hatten wir auf jeden Fall genug!

Ich war auch total begeistert davon, dass wir vom ersten Tag an schon in das Familienleben aufgenommen wurden, so herzlich und nett. Dadurch habe ich auch neue Freunde gefunden. Ich glaube, ich kann jetzt für mich und Martina sagen, dass es ein wunderschönes Erlebnis war so viele Eindrücke mitzunehmen und dass es generell eine tolle Woche war.

Ich habe auf jeden Fall vor wieder WWOOFen zu gehen und neue Leute kennenzulernen. Ich wünsche natürlich Allen noch ein gutes neues Jahr und viel Freude beim WWOOFen!

Helena Almer, WWOOFerin aus der Steiermark

Unser 1. WWOOFer

Unser erster WWOOFer Clemens, kam mit dem Fahrrad. Mit seiner heiteren aufgeschlossenen Ausstrahlung brachte er frischen Wind in den Tagesablauf, er zeigte sich in seinem Umfeld an allen Dingen interessiert und unterstützte uns im Stall, Haus & Feld sehr zuverlässig und gewissenhaft. Danke an Clemens für deine Mithilfe und alles Gute auf Deinem weiteren Weg.

Selbst das erste Mal WWOOFen

Als Clemens fort war, ließ mich der Gedanke selbst zu WWOOFen nicht mehr los. Nach vielen Jahren als Nur-Hausfrau und Mithilfe im landwirtschaftlichen Betrieb, die Kinder erwachsen, wurde mir bewusst, wenn, dann jetzt. Ich zögerte, zweifelte an meinem Selbstvertrauen, meinen Fähigkeiten. Tu es ganz einfach, kam mir in den Sinn und wählte einfach die Nummer. Ich fuhr für eine Woche zu Marc und Marie Therese nach Niederösterreich. Ich wurde freundlich aufgenommen. Marc zeigte mir seine Gemüsegärten, in denen sich eine Vielfalt an Sorten auftat. Da gab es Tomaten, Paprika, Zucchini und vieles andere in den unterschiedlichsten Arten, Größen, Reifestadien und Farben zu sehen. Ich durfte bei der Gartenpflege, jäten, mulchen helfen. Marc zeigte mir wie man Mohnkapseln drischt und Salatsamen richtig abnimmt. Marie Therese kochte selbst kleine Gerichte, die wir im Freien im Schatten des Apfelbaumes genossen. Auch eine Führung durch den Arche Noah Schaugarten durfte ich erleben - eine kostbare Schatztruhe. Danach genossen wir Badespaß, bei dem Selina (5) sich als mutige Schwimmerin erwies. Albin-Findus (9) brachte mich mit selbst erdachter Kostümierung und ebenfalls selbst erdachten, durch die Luft gewirbelten Dreh- und Sprungübungen auf der Schaukel, die der Zirkusakrobatik nahe kamen, in sprachloses Erstaunen. Ich war jedesmal erleichtert, wenn die Vorstellung wieder zu Ende war.

Als Unterkunft durfte ich ein gemütlich eingerichtetes Gästehäuschen bewohnen, welches ich ganz allein für mich hatte. Danke Marc und Marie Therese. Es war eine Woche an die ich gerne zurückdenke.

Petronella Weißensteiner, WWOOF-Bäuerin aus der Steiermark

GRATULATIONEN

WOOOF Deutschland hat einen neuen Vorstand gewählt und wir gratulieren herzlich **Jan-Philipp Gutt** zum Vorsitz! Wir wünschen dir und dem neuen WOOOF-Deutschland-Team viel Freude und Schaffenskraft!

Ein WOOOF-Baby! Der **WOOOF-Bauer Georg Schmidt** und seine **Partnerin Margret** haben im Oktober 2012 einen **kleinen Sohn** bekommen: **Alwin**! Wir wünschen den Eltern viel Glück und Freude und dem kleinen Sonnenschein ein schönes und erfülltes Leben!



*Eine glückliche Kindheit ist mehr
als ein paar unbeschwerte Jahre.
Sie ist eine magische Hülle.
Ist man einmal von ihr umschlossen,
bietet sie Schutz ein Leben lang.
Gottfried Hofmann-Wellenhof*

DIES UND DAS

WOOOF in Uganda

Vergangenen Sommer habe ich mich für meine Diplomarbeit auf den Weg gemacht und bin nach Uganda gefahren, um dort zu WOOOFen. Es war eine sehr spannende und bereichernde Reise zu drei Bauern, bei denen ich sehr herzlich aufgenommen wurde und die mir durch ihre Offenheit und Antwortbereitschaft sehr viele Einblicke in ihr Leben gegeben haben.

WOOOF Uganda wurde 2004 von Bob Kasule ins Leben gerufen, der nachwievor Koordinator und begeisterter WOOOF-Bauer ist. Zuerst schickte ich ihm eine Email um mich bei WOOOF Uganda anzumelden, die er sofort damit beantwortete, dass ich ihn gerne anrufen kann, damit wir alles ausmachen. Und so stellte ich eine überraschenderweise glasklare Telefonverbindung nach Uganda her

und klärte mit dem sehr freundlichen und unkomplizierten Bob alles Weitere. So stand meiner Reise nichts mehr im Weg. Nach ein paar Impfungen ging's los. Nachdem mein Flug um 3 Uhr morgens in Entebbe ankam, nahm ich mir vorerst dort ein günstiges Hotel mit Airportservice, wo ich mich noch ausschlafen konnte. Dann ging's einen Tag lang mit Matatus (Sammeltaxis - Kleinbusse in denen bis zu 15 Personen Platz finden) und Bodas (Motorradtaxis) weiter. Die Leute in den Verkehrsmitteln und auf den Taxiplätzen waren alle äußerst hilfsbereit und so kann man sich in Uganda schnell auch alleine durchschlagen.

Meine Reise führte mich mit einem vollen Matatu 40km auf einer Landstraße hinaus aus dem Ballungsgebiet rund um die Hauptstadt Kampalla. Die Straßenränder sind gesäumt von schlichten Häuschen, reger Betriebsamkeit und eine Menge von Kindern. Die Hälfte der Bevölkerung ist unter 15 Jahre alt. Der „Driver“ ließ mich in Naggalama aussteigen, wo mir auch gleich ein Bodafahrer entgegenkam und mich fragte wo ich hinwolle. Na zu Bob. Klar zu Bob. Und ab ging's auf dem Moped über die Erdpiste weg von der Hauptstraße. Das Land ist dort flach und dicht besiedelt, Bäume verstellen einem die Aussicht. Die Häuser entlang den Straßen in dieser Gegend haben meist einen Grund von ca. 1-2 ha dabei,



wo hauptsächlich Bananen, Mais, Obst und Gemüse für die tägliche Küche angebaut wird und ein paar Hühner Ziegen, Schweine oder Rinder gehalten werden. Auch Bob hatte so ein Grundstück und als ich mit dem Boda dort ankam, saß er gerade vor dem Haus und drückte Maiskörner aus den Kolben, um diese später für die Hühner und Schweine schroten zu lassen. Eine Dreschmaschine gab es dort genauso wenig wie Strom oder fließendes Wasser. Trotzdem verbrachte ich eine grandiose Zeit bei Bob und seiner Frau Robina und deren Buben Comfort und Ebeneza. Wir pflegten die acht Schweine und ebenso viele Hühner, bestellten Kartoffel- und Bohnenäcker, ernteten Avocados und Karotten, drückten Mais aus

den Kolben, gingen in die Stadt um Bekannte zu treffen, besuchten Sonntags gemeinsam die Gospel-Kirche, wo ich mich auch bei allen vorstellen musste, wir besuchten eine Kaffee-Kooperative und kochten gemeinsam. Abends saßen wir immer zusammen im Haus, spielten oder lernten mit den Buben und redeten über Gott und die Welt, bis wir umgeben von Grillengezirp, welches durch die glaslosen Fenster drang, in unsere Betten sanken.

Ich blieb etwa eineinhalb Wochen bei Bob und besuchte danach noch zwei weitere Familien, bei denen ich mich ähnlich wohl fühlte. Meine Erfahrungen als WWOOFer in Uganda habe ich als ethnographischen Bericht ausführlich in meine Diplomarbeit eingearbeitet, welche sich mit dem Konzept Solidarökonomie als gemeinschaftliche geldlose Wirtschaftsform mit dem Konzept von WWOOF gut vergleichen lässt und in welches ich WWOOF letztendlich eingeordnet habe. Gerne sende ich meine Arbeit allen Interessierten auf Anfrage zu - eine Email an matthias@farfeleder.at genügt. **Matthias Farfeleder**

*Die Zerstörung unserer Lebensgrundlagen ist aus wirtschaftlichen Gründen unverzichtbar. Ein Überleben können wir uns im Interesse des Wirtschaftswachstums nicht leisten.
gefunden auf der Homepage von ATTAC*

Polentaauflauf mit Äpfeln (2-3 Portionen)

Zutaten: ½ lt. Milch, 125 g Polenta (Maisgrieß), 60 g Butter, 2 Eier, 1 EL Honig, Vanillezucker, Äpfel, ev. Zimt

Zubereitung: Die Milch aufkochen und den Polenta einrieseln lassen, unter Rühren kurz aufkochen, vom Herd ziehen und ausquellen lassen, gelegentlich umrühren. Sobald die Masse überkühlt ist, Eier, Honig, Vanillezucker und Butter unterrühren. In eine weite befettete Auflaufform füllen und dicht mit Apfelspalten belegen, je nach Geschmack mit Zimt bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 190 Grad cirka 30 Minuten backen. Je mehr Apfelspalten desto besser und saftiger wird der Auflauf. Schmeckt herrlich!

Kooperation mit der FH JOANNEUM Graz - neuer Studiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“

Eine neue Vertiefungsrichtung des Bachelorstudiengangs „Produktionstechnik und Organisation“ startete im Oktober 2012 erstmalig an der FH JOANNEUM in Graz. Lebensmittel und die Gestaltung und das Management eines nachhaltigen Produktionszyklus vom Bauern bis zum Konsumenten bilden das zentrale Thema des Studiums. Im ersten Jahr bilden die landwirtschaftlichen Grundlagen den Schwerpunkt in der Lehre, im zweiten Semester muss eine **Praxis in einem landwirtschaftlichen Betrieb** absolviert werden. In den Studienjahren zwei und drei folgen Praktika in der Verarbeitung, im Handel und Vertrieb sowie in Marketing und Produktentwicklung.



Durch eine Kooperation mit WWOOF Österreich sollen genügend geeignete Praktikumsplätze für die Studierenden im zweiten Semester zur Verfügung gestellt werden. Vier Wochen dauert das Praktikum und beinhaltet neben der aktiven Mithilfe im Betrieb auch Aufgaben im Rahmen der akademischen Ausbildung. Diese werden bereits vor Praktikumsbeginn abgesprochen, Beispiele dafür könnten Recherchen, Dokumentationen, Erstellung einer Website, eine Idee für ein technisches Entwicklungsprojekt oder ähnliches sein. In jedem Fall sollen diese Projekte auch einen Mehrwert für den jeweiligen Hof darstellen. Erstmals wird das Praktikum von Mitte Mai bis Mitte Juni 2013 stattfinden. Zusätzliche Praxiszeiten davor (z.B. über Ostern) und danach (im Sommer) sind vorgesehen, können aber frei vereinbart werden. Als Minimum für einen Aufenthalt in einem Praxisbetrieb wird eine Woche festgelegt, es können auch zwei Studierende gleichzeitig ihr Praktikum auf einem Hof absolvieren. Viele WWOOF Höfe haben diese Idee bereits positiv aufgenommen und wollen als Praktikumsbetrieb dabei sein. Es können sich aber immer noch interessierte Höfe per Email oder Telefon bei WWOOF Österreich melden. Nähere Inhalte zum Studium sind auf der Website www.fh-joanneum.at/pto zu finden.

Earth Overshoot Day

Bereits am 22. August 2012 war der **Welterschöpfungstag** !
Damit wurde die Gesamtleistung der Natur auf unserem Planeten im Jahr 2012 in weniger als neun Monaten aufgebraucht. Somit lebte die Menschheit ab dem 23. August bis zum Jahresende 2012 über ihre Verhältnisse - sozusagen auf Pump!

„Wenn in weniger als neun Monaten das gesamte Jahreseinkommen verbraucht wird, sollten die Alarmglocken längst Sturm läuten“, sagt Wolfgang Pekny, Geschäftsführer der Plattform Footprint, und warnt: „Noch immer ist der Welterschöpfungstag ein wichtiges Datum, von dem kaum jemand Notiz nimmt.“

www.permakultur.net/?mdoc_id=1001141



Winter daheim in der Steiermark

WWOOF - eine bewusste Begegnung mit der Natur, kleinen Wundern und vielen wertvollen Lebenserfahrungen

Was bewegt Menschen, freiwillig auf biologische Höfe zu gehen um dort mitzuhelfen und um dort den Alltag am Hof zu erleben? Ich frage mich deswegen, weil die Arbeit am Hofe keine leichte ist. Ich bin selbst auf einem biologisch geführten Bauernhof aufgewachsen und weiß wovon ich spreche. Zwar stellt die Arbeit keinen Ersatz für bezahlte Arbeitskräfte oder für gewerbliche Tätigkeiten dar, aber immerhin packen die WWOOFerInnen für 4-6 Stunden doch ordentlich, für freie Kost und Unterkunft, mit an.

Was ist also die Motivation, um es im Fachjargon zu sagen, „WWOOFen zu gehen“? Ist es die Möglichkeit günstig zu reisen? Die Natur wieder zu entdecken? Als Student auf eine Forschungsreise zu gehen? Eine andere Möglichkeit sich kulturell auszutauschen? Ein Abenteuer fernab der gewohnten Umgebung zu erleben? Geht es, um es einfach zu sagen, schlicht um die Freiheit? Sich zurückzuziehen, um innere Klarheit für sich selbst zu bekommen und dabei dem Alltagsstress zu entkommen? Ist es vielleicht die Neugier zu erfahren was auf dem Land passiert oder dient all das einer Selbsterfahrung?

Wohl egal was Menschen aller Generationen wirklich bewegt und motiviert WWOOFen zu gehen. Vielleicht sogar von allem etwas. Viel wichtiger ist da, dass es überhaupt die Möglichkeit dazu gibt, über WWOOF die Welt zu entdecken und spannend ist es allemal, nach all den Erzählungen von Martina, es zumindest einmal versucht zu haben.

Noch so in meinen Gedanken, stelle ich mir vor, was mich dazu bewegen könnte wwoofen zu gehen.

Es wäre für mich wohl, wie einem Abenteuer zu begegnen, inmitten der Natur. Auf interessante Charaktere zu stoßen um Erfahrungen auszutauschen. Viel Neues zu lernen und zu entdecken, einfach um mitzuwirken. Die spannende Möglichkeit zu haben, vieles auszuprobieren, für jede Menge neuer Erfahrungen die mir bis dahin fremd waren. Es sollte mein Interesse und meine natürliche Neugier stillen, von Begegnungen und Wissen, die ich noch nie bewusst gesehen und erlebt, vielleicht gerade nur mal davon gehört habe. Das wäre die Vorstellung von meinem WWOOF-Abenteuer.

Unser Leben besteht wohl aus einer Vielzahl von Erfahrungen, deren Summe uns den eigenen Wert unseres Lebens widerspiegelt. Egal ob das gute, angenehme oder mal unangenehme Erfahrungen sind. Positiv betrachtet ergeben sich daraus die nächsten Schritte für das weitere Leben.

Mit jeder Erfahrung, mit jedem Tun und Handeln oder Rückzug stärken oder schwächen wir den eigenen so lebenswichtigen Selbstwert.

Es sind die Erfahrungen, die dazugehörigen Möglichkeiten und die Umsetzung der daraus gewonnenen positiven Erkenntnisse, die den eigenen Selbstwert fördern und stärken. Umso öfter es einem gelingt, die damit verbundenen Talente, die Fähigkeiten und Bedürfnisse im Leben zu integrieren, umso mehr Freude wird für das eigene Leben verspürt und empfunden.

Dabei ist die Achtsamkeit sehr wichtig. Zufälle, Augenblicke und besondere Momente in den



Erfahrungen zu erkennen, um daraus intuitive Entscheidungen treffen zu können. Respektvoll, mitfühlend und ehrlich zu sich und seiner Umgebung zu sein. Sich bereit fühlen für Veränderungen und ihnen auch die Möglichkeit geben, sie im Leben zuzulassen und zu integrieren. **Sich seiner Sinne öffnen und die Verantwortung für sein Tun und Handeln übernehmen und tragen, damit das Abenteuer „Erfahrung mit WWOOF“ ein Erfolg wird.**

Es ist jedem selbst überlassen, dieses Meinungsbild in seine Erfahrung miteinfließen zu lassen. Ich kann nur für mich sprechen, es für mich im Leben integrieren. Für viele wertvolle emotionale Erkenntnisse und Erfahrungen die zu meiner persönlichen Entwicklung beitragen dürfen.

Unser allzu oft gestresster Alltag, der darin verborgene Druck und Sorgen, unsere Denk- und Verhaltensstrategien, erlauben es oft nicht sich frei, losgelöst vom Alltag und ungezwungen auf Erfahrungen einzulassen ohne dadurch blockiert zu werden. Der intellektuelle Wettlauf und der gesellschaftliche Vergleich unserer

Zeit machen es oft unmöglich den Druck und die unzähligen Gedanken von sich fern zu halten. Um positiv aus den unzähligen großen wie kleinen, wichtigen und unwichtigen, bedeutenden und unbedeutenden, unangenehmen und angenehmen emotionalen Erfahrungen zu lernen.

Umso schöner ist es aber zu wissen, dass wir hierbei Unterstützung haben. **In uns tragen wir alle unbewusst eine tiefe und liebevolle Beziehung zur Natur**, die uns erst im Bezug mit ihr klar und bedeutsam wird und sich erst in der bewussten Begegnung mit der Natur entfaltet. Wenn man sich auf diese Beziehung einlässt, passieren kleine Wunder. Man spricht: „verbunden und im Einklang zu sein, mit sich und der Natur, fühlt sich darin geborgen und die Zeit scheint still zu stehen in diesem Moment. Durch den bewussten Blick in die Natur, in die Ferne, auf dessen Schönheit, deren Geräusche und Bewegungen, deren Vielfalt und Leben werden wir automatisch mit diesen inneren Gefühlen durch ein tiefes vertrautes Empfinden unserer Wahrnehmungen verbunden.

Es lässt Probleme kleiner werden, es verwurzelt, gibt uns Klarheit, neue Kraft wie Mut und mehr Halt im Leben. Es schafft Vertrauen, gibt innere Ruhe, mehr Geduld und Gelassenheit sowie neue Zuversicht. Es ermöglicht eine Erleichterung und Ausgeglichenheit für das eigene Leben. Manchmal verändert es unsere Sicht- und Denkweisen und verlangt nach neuen Strategien. Wer sich darauf einlässt findet zu neuen Lösungen und entdeckt neue Möglichkeiten für seinen weiteren Weg oder für den nächsten Schritt und dies vollkommen egal in welchem Zusammenhang stehend. Du bekommst den Mut Veränderungen zuzulassen und entwickelst darin neue Sichtweisen.

Dieses Werkzeug steckt in allen von uns und unterstützt uns in unserer emotionalen Selbstständigkeit. Mit diesem Werkzeug in uns können wir Tag für Tag kleine Wunder erleben und spüren darin den eigenen Wert, um uns darin entwickeln zu können.

Vielleicht ist deswegen das Abenteuer WWOOF eine wunderbare Möglichkeit auf den vielen biologischen Höfen in Österreich, egal aus welcher Motivation und Aufgabe heraus, diese Sicht- und Denkweise zu integrieren, um ein großes Stück von sich selbst bewusster zu erkennen und zu erfahren. **Mit dem Ziel für mehr Begeisterung und Freude am Leben.** Die unbewusste Verbindung

in uns durch eine bewusst wahrgenommene Natur und Dankbarkeit darin Leben zu dürfen, lässt diese Möglichkeit zu. Denkt nicht weiter und viel darüber nach, sondern lasst euch einfach intuitiv auf diese vertraute Verbindung ein. Somit kann und darf jede Erfahrung als ein wertvolles Ereignis im Leben zur persönlichen Entfaltung beitragen und es ermöglicht einem das Gefühl der inneren Freiheit.

Somit schließe ich hier ab und wünsche jedem WWOOFer und jeder WWOOFerin durch das WWOOFen eine einzigartige und wertvolle persönliche Bereicherung für das eigene Leben und wer mag darf gerne meine Gedanken als Tipp und Inspiration auf seine Reise mitnehmen. Ich kann nur jedem empfehlen, bewusst loszulassen um sich bewusst auf die Natur und WWOOF einzulassen.



Viel Erfolg und alles Liebe, **Markus Reitbauer**

Markus ist im WWOOF-Vorstand und arbeitet selbständig als Dipl. Energetiker. Bei Interesse ist er gerne telefonisch unter 0650-6209608 oder per E-Mail unter markus.reitbauer@remar-wohnrezept.at erreichbar. Weitere INFOS findet ihr auf seiner Website: www.remar-wohnrezept.at/index.php/klarheit_raum_leben.html

Neue Broschüre: Gesunde Innenraumluft

Das Lebensministerium hat eine neue Broschüre veröffentlicht, die sich mit dem Thema der gesunden Innenraumluft beschäftigt. Die Broschüre soll dabei helfen, potentielle Schadstoffquellen in Innenräumen aufzuspüren und gibt Tipps für Gegenmaßnahmen, um die schädliche Raumluft zu minimieren. In der Broschüre werden bestimmte Probleme identifiziert, wie zum Beispiel Schimmelbildung oder Ultrafeinstaubbelastung, und die KonsumentInnen werden über deren Ursachen und Auswirkungen auf die Gesundheit informiert. Auch die entsprechenden Gegenmaßnahmen werden angeführt. Die 2-seitige Broschüre steht auf der Webseite des Lebensministeriums gratis als Download zur Verfügung.

www.lebensministerium.at/publikationen/umwelt/klimaschutz_luft/innenraumluft.html



Stimmt es, dass natürliches Erdbeearoma aus Sägespänen hergestellt wird?

Die Recherchen dazu sind gar nicht so einfach. Es ist nicht möglich und wurde fälschlicherweise von den Medien verbreitet, sagen die einen. Die anderen bestätigen, dass sehr wohl Erdbeearoma aus allem möglichen hergestellt werden kann, in den seltensten Fällen allerdings aus Erdbeeren. Im Falle von Holzspänen passe sogar die Definition „natürlich“, liest man da. Egal ob es nun geht oder nicht: Das ist doch reiner Wahnsinn und wenn es stimmt Irreführung der Konsumenten! Andererseits würde es mich nicht wundern. Woraus sollten auch die riesigen Mengen an Erdbeerjoghurt hergestellt werden, die wir *unbedingt* das ganze Jahr über essen müssen?

Wer einmal frische, reife Bio-Erdbeeren vom Bauern oder dem eigenen Garten in der *Erdbeersaison* selbst in sein Bio-Naturjoghurt gemischt hat, der wird ohnedies kein Erdbeerjoghurt mehr im Supermarkt kaufen!

Gemeinsam für den europaweiten Atomausstieg

Die österreichische Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 bereitet mit internationalen Partnerorganisationen das Europäische Volksbegehren „Meine Stimme gegen Atomkraft“ vor.

Mit 133 Reaktoren stehen in der EU cirka ein Drittel der weltweiten Reaktoren. Spätestens seit den Katastrophen von Tschernobyl und Fukushima ist klar: Atomenergie ist eine Risikoenergie. Es ist



höchste Zeit, dass sich etwas ändert. Die Energiewende muss vorangetrieben werden.

Gemeinsam mit Friends of the Earth Europe und anderen Umweltschutzorganisationen

bereitet GLOBAL 2000 das Europäische Volksbegehren

"Meine Stimme gegen Atomkraft"

für den europaweiten

Atomausstieg vor. Damit können die BürgerInnen Europas ein klares Statement für ihre Energiezukunft abgeben und auf die gesetzlichen Rahmenbedingungen der EU einwirken. Unsere Forderungen können in jedem europäischen Land auf

www.my-voice.eu

unterstützt werden.

Weitersagen!

· Bitte animieren Sie auch Ihre Familie und FreundInnen zum Unterzeichnen auf my-voice.eu

· Wenn Sie oder Ihre Organisation auf Facebook sind, werden Sie ein Freund: [facebook.com/myvoice.eu](https://www.facebook.com/myvoice.eu)

· Auf Twitter? Folgen Sie uns: twitter.com/myvoice_eu

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Sebastian Felixberger

Koordinator der ECI-Mobilisierung, GLOBAL2000 - Friends of the Earth Austria

„Leben ist Veränderung“ - Der 13. Permakulturrkurs steht unter obigem Motto – Was bedeutet dies für uns?

Vor 13 Jahren haben wir, Susanne und Barbara, unabhängig von einander JOE POLAISCHER kennen und lieben gelernt.



Ein charismatischer Kämpfer, der durch sein immer für PERMAKULTUR loderndes persönliches Feuer, unsere Vision zur Veränderung anfachte. Durch sein umfangreiches Wissen, das er uns sowohl in Neuseeland, als auch in zahlreichen Kursen in Österreich vermittelte, haben wir Einblick gewonnen in das was möglich ist - und unser Leben hat sich drastisch verändert. Im vollen Bewusstsein der Verantwortung für das eigene Leben, ohne aber den Blick auf das Gesamte zu verlieren, konnten wir uns an ein sinnvolles Handeln wagen. Die ethischen Prinzipien der Permakultur im eigenen Leben angewendet, brachte unserem Tun im Alltag eine sinnvolle, fließende und wachsende Gestaltungsweise ein. Aus dieser persönlichen Erfahrung der enormen Weiterentwicklung heraus, kommt unser Anliegen das Prinzip der Kooperation und des Teilens anzuwenden und unser Wissen anderen Menschen weiterzugeben.



Unsere Ressourcen wachsen aus unseren Wurzeln, unserer Herkunft und unserem Potenzial. Unser breites Erfahrungsspektrum ermöglicht eine umfangreiche Wissensvermittlung. Die eigentliche Intention des Kurses ist es, zum Wohle aller, Paradiese zu schaffen. Und zwar nicht nur in Form von „essbarer Landschaft“, Selbstversorgergärten oder Landwirtschaft sondern auch bezüglich Verantwortlichkeit gegenüber der eigenen Selbstständigkeit und Lebensorganisation.

Unsere unterschiedlichen Referenten zeigen eine Vielfalt an praktischen Wegen auf und eröffnen den Teilnehmern zahlreiche Sichtweisen zur realen Umsetzung. Durch die Planungsarbeiten am Gruppen- und den Einzelprojekten werden die Gestaltungsprinzipien gut verständlich näher gebracht und das erfolgreiche Umsetzen wird zur folgerichtigen Konsequenz.

Im April 2013 startet der nächste Permakultur-Design-Zertifikatskurs

Der Kurs dauert 12 Tage und ist mit 80 Kursstunden, plus 40 Stunden Heimstudium für das Einzelprojekt veranschlagt, also insgesamt 120 Stunden. Kursschwerpunkt ist das "Permakultur Gruppenprojekt" und die Abschlussarbeit der TeilnehmerInnen mit einem "Permakultur Einzelprojekt".

Kurszeiten jeweils Donnerstag 17 Uhr bis Sonntag 14 Uhr

Teil 1: 25. bis 28. April 2013

Teil 2: 13. bis 16. Juni 2013

Teil 3: 12. bis 15. Sept. 2013

Der theoretische und der praktische Teil finden in Herzogenburg / NÖ statt. Informationen und Anmeldung unter www.permakultur.net



Wird sie untergehen?

Auf die Frage nach dem Ende der Welt am 21.12.2012 hatte der Grazer Pfarrer Hermann Glettler sofort eine Antwort parat:

„Ja, sie wird untergehen. Aber nur ganz kurz.“

Natürlich hatte er Recht. Der Tag, an dem der Maya-Kalender endete, war wie jeder andere. Voller Weltuntergänge. Denn immer gibt es jemanden, für den die Welt zusammenbricht. Verlust, Trennung, Unfall. Manchmal hat man Glück, schon nach einer Schrecksekunde schaut alles ganz anders aus. Manchmal dauert es Wochen und Monate, bis sie sich abzeichnet: die neue Welt, die man sich selbst schaffen wird... Genau betrachtet, bietet jeder Augenblick die Chance, eine alte Welt unter- und eine neue aufgehen zu lassen. Du musst nur Überholtes los- und dich auf Neues einlassen. Und weil ja alles eine Frage der Perspektive ist, gilt das natürlich auch für Jahre. In diesem Sinne: Schaffen Sie sich ein gutes neues Jahr 2013. Wir wünschen Ihnen viel Glück dabei!

Annelies Pichler, Auszug aus dem Editorial des Megaphons

BÜCHER

Praxishandbuch artenreiches Grünland

Artenreichtum und Biodiversität wurden früher allein aus naturschutzfachlicher Sicht gefördert. Heute bedeutet Artenreichtum sowohl eine gute Bodenabdeckung und entsprechenden Erosionsschutz als auch einen geringen Pflegeaufwand zur Erhaltung dieser Vegetationsbestände. Das 221 Seiten starke - bei der HBLFA Raumberg-Gumpenstein erhältliche - **"Praxishandbuch zur Samengewinnung und Renaturierung von artenreichem Grünland"** liefert eine gute Grundlage für die Entwicklung artenreicher Vegetationsbestände. Es gibt den planenden und ausführenden Personen ein hervorragendes Rezept in die Hand, mit dem sie auf einfache und fachgerechte Weise artenreiche und standortgerechte Vegetationsbestände nicht nur neu errichten, sondern auch pflegen können. Das Handbuch ist in Deutsch und Englisch erschienen. Informationen und Bestellung unter: www.raumberg-gumpenstein.at, weiter auf Publikationen – Buchversand.



Nun ja, wir wissen es ohnehin!

Aber wer es wieder einmal schwarz auf weiß lesen will:

Bio-Lebensmittel. Warum sie wirklich gesünder sind



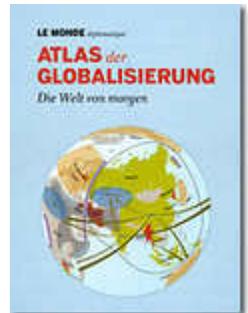
Wie erkenne ich Bio-Lebensmittel zweifelsfrei? Was sagt die Wissenschaft zu den gesundheitlichen Vorteilen? Welche Produkte darf man zur Not auch konventionell kaufen und bei welchen geht man besser keine Kompromisse ein? Eines steht fest: Bio-Lebensmittel sind gesünder. Doch was ist eigentlich Bio, und wie erkenne ich diese Produkte auch im Supermarkt und beim Discounter? Andrea Flemmer, Biologin und

Fachautorin für Gesundheitsthemen, stellt mit diesem 192 Seiten umfassenden, im Humboldt-Verlag erschienenen Ratgeber das Angebot auf den Prüfstand, erläutert gesetzliche und ökologische Hintergründe und gibt sachkundige Informationen und zahlreiche Tipps zur kritischen "Bio-Waren-Wahl" und für den gesunden Einkauf im Alltag.

ISBN 978-3-86910-325-9.

Atlas der Globalisierung - Die Welt von morgen

Wer bekommt die Seltenen Erden aus China? Was machen die Neonazis in Europa? Welche Folgen hat der Landraub für Afrika? Wie verändert der Drogenkrieg die Staaten Mittelamerikas? Antworten auf diese und alle anderen wichtigen Fragen von morgen gibt der neue „Atlas der Globalisierung“. Der vierte große „Atlas der Globalisierung“ von Le Monde diplomatique führt in fünf Kapiteln durch die Welt von morgen. Themen sind unter anderem Chinas Aufstieg zum Exportweltmeister, der neue Seeweg durch das Packeis, der Kampf um die richtige Landwirtschaft, das Online-Universum, Japan nach Fukushima, das Jahr der Arabellion und die Berechnung des Happy-Planet-Index. ISBN: 978-3-937683-38-6



www.attac.at/shop

Das Alter

Altern ist ein hochinteressanter Vorgang:

Man denkt und denkt und denkt -

und plötzlich kann man sich an nichts mehr erinnern.

Ephraim Kishon,

israelischer Schriftsteller (geb. 1924)

FILME

More Than Honey

Millionen Bienen sind in den letzten Jahren auf mysteriöse Weise verschwunden, ganze Völker auf einen Schlag gestorben. Über die Gründe gibt es diverse Spekulationen. Doch eines ist klar: Wenn die Bienen weiter sterben, wird sich das auch drastisch auf die Menschen auswirken. Im Dokumentarfilm „More than Honey“ geht Regisseur Markus Imhoof auf die Suche nach den Ursachen für das grassierende Bienensterben, verfolgt das Schicksal der Insekten von der eigenen Familienimkerei bis hin zu industrialisierten Honigfarmen und BienenzüchterInnen und spürt den Bedeutungen nach, die die Biene seit ewigen Zeiten für den Menschen verkörpert. Prädikat: wertvoll & sehenswert. Filmstart war im Herbst 2012.

www.morethanhoney-derfilm.at

"Ein neues Wir – Ökodörfer und ökologische Gemeinschaften in Europa"

Der österreichische Dokumentarfilmer Stefan Wolf ist 1 Jahr lang quer durch Europa gereist, um eine Vielzahl an langjährig bestehenden Gemeinschaften zu filmen und ihre Ideen und Lösungen für ein Leben in Gemeinschaft zu dokumentieren. Ein Film über 10 Gemeinschaften in 8 Ländern.

www.neueswir.info



BAUERNSCHMANKERL

Der Wanderschäfer wurde sesshaft

Hans Breuer, unser Wanderschäfer, zog gemeinsam mit seiner Familie und seiner großen Schafherde im Herbst 2012 das letzte Mal quer durchs Land. Die Herde wurde bis auf eine Gruppe Mutterschafe verkleinert und der letzte Wanderschäfer Österreichs, hat sich sozusagen sesshaft gemacht. Eine kleine Selbstversorgerschäferei im Raum Steiermark/Burgenland ist für die Zukunft angedacht.

Es sollte so sein, dass ich Hans gerade in den letzten Wochen seiner Reise zufällig kontaktierte. Er erzählte mir von seinem Vorhaben und sofort ergriff ich die Gelegenheit, noch ein Stück mit ihm zu gehen, bevor es zu spät war! Die Tage vergingen schnell –



geprägt von den vielen organisatorischen und logistischen Vorbereitungen, die dieser Umbruch mit sich brachte. Dennoch blieb vereinzelt Zeit für gute Gespräche und das Gehen hinter der Herde als „Lämmertreiber“, wenn die Herde weiterzog, war ein sehr schönes und fast meditatives Erlebnis.

Liebe Breuer's, ich wünsche euch alles Gute für eure Zukunft!

BANG, Die BIO AUSTRIA Next Generation startet durch!

Im Rahmen der „Green Days “ (Umwelt-Ideen-Netzwerk-Tage mit verschiedenen Workshops für Jugendliche) in St. Pölten, fand letzten Oktober das Start-Treffen der BIO AUSTRIA Next Generation statt. Acht junge, engagierte Nachwuchs-BiobäuerInnen und -Biobauern aus ganz Österreich wollen gemeinsam ein BIO AUSTRIA-Jugendnetzwerk aufbauen. Mitreden und Mitgestalten in der Organisation, eine Plattform schaffen für den Austausch unter

Gleichaltrigen und Gleichgesinnten - das sind die Ziele der BANG-VertreterInnen. Eine Fülle von Ideen für Veranstaltungen und Aktionen konnte bei diesem ersten Treffen gesammelt werden und Schritt für Schritt soll der BIO AUSTRIA-Nachwuchs nun vernetzt werden.

Liebe Leute!

Wir möchten auf diesem Wege unser **Solidarisches Landwirtschaftsprojekt** vorstellen und euch alle einladen, den Weg mit uns gemeinsam zu beschreiten. Also unsere vielfältige Landwirtschaft mit zu gestalten und an ihren Früchten Teil zu haben. Wir sind der **Biohof Mogg**. Seit über 10 Jahren bewirtschaften wir unseren **Hof bei Herzogenburg** biologisch-dynamisch - vor allem mit Gemüse verschiedenster Art. Bisher basierte unser Betrieb wirtschaftlich auf einer immer beliebteren Biokistl-Belieferung. Da dieses Verteilsystem auch mit viel Handelsware und viel zu vielen Transportwegen einhergeht, haben wir uns entschlossen, noch einen Schritt weiter zu gehen und in Zukunft nur noch unsere eigene Ernte an eine solidarische Gemeinschaft von 300 ErnteanteilhaberInnen abzugeben. Im April 2013 geht's los! Wir wollen weiterhin Menschen in unserer unmittelbaren Umgebung aber auch in St. Pölten, Krems, Wien und am Weg dorthin die Möglichkeit geben, an unserem Gemüse und unserem Hof Teil zu haben. Informiert euch auf unserer Homepage: www.biohof-mogg.at/community-supported-agriculture. Eure Familie Mogg



Frischkost enthält weniger Vitalstoffe als noch vor 50 Jahren.

Fünf Portionen Obst und Gemüse pro Tag sollen laut Empfehlung der "Ernährungsexperten" den Bedarf an Vitaminen und Mineralstoffen decken. Das ist falsch! Frühere Studien widerlegen dies schon lange und eine aktuelle amerikanische Studie bestätigt es wieder. Obst und Gemüse sind längst nicht mehr so vitaminreich wie früher. Laut der aktuellen Untersuchung fällt der Gehalt an Vitalstoffen seit den 70er-Jahren rapide ab: Der Verlust von Vitamin A bei Äpfeln beträgt 41 Prozent. Paprika hat um 31 Prozent weniger Vitamin C und Brokkoli nur noch die Hälfte an Eisen. Blumenkohl (Karfiol) hat heute nur halb so viel Vitamin C, B1 und B2 als noch vor 40 Jahren. Ausgelaugte und schadstoffbelastete Böden in der Landwirtschaft führen zu einem drastischen Verlust an Mineralstoffen und Vitaminen in der Nahrung. „Der Mangel an Magnesium in der heutigen Ernährung ist auffallend“, bestätigt Arzt und Biochemiker Jörg Birkmayer.

Und US-Mediziner Al Sears meint: „Sie müssen heute zehnmal so viel Obst und Gemüse essen, um die gleiche Menge an Vitaminen und Mineralstoffen wie vor 50 Jahren zu bekommen“.

Kommentar: Die Landwirte werden durch das kapitalistische System dazu gezwungen auf Quantität, anstatt auf Qualität zu setzen. Die Böden können sich nicht erholen, werden ärmer, verlieren ihre Nährstoffe und werden mit Chemikalien (Pestiziden) verseucht. Gen-Saat (vor allem in den USA) kommt Dank den Lobbyisten in unserer Politik auch vermehrt zum Einsatz. Das ist eine Tragödie die auf kurzfristiges Denken beruht. Was werden die Menschen essen, wenn die Nahrung nichts mehr wert ist? Müll natürlich... Und was passiert dann? Eine total kranke Gesellschaft. Wer zu Nahrungsergänzungsmitteln greift, sollte jedoch auch hier auf erhebliche qualitative Unterschiede achten. Grundsatz: alles was künstlich ist, macht den Körper krank!

Mein persönliches Fazit:

Kauft euer Obst und Gemüse frisch beim Biobauern und zieht es nach Möglichkeit selbst im Garten!

www.gesundheitlicheaufklaerung.de/obst-gemuese-verlieren-a-naehrstoffen

seed - Zeitschrift für ökosoziales Leben und Wirtschaften

Das neue Magazin des Ökosozialen Forums "seed - Zeitschrift für ökosoziales Leben und Wirtschaften" (erster Erscheinungstermin: Juli 2012) baut auf die 82-jährige Tradition der Vorgänger-Zeitschrift "Agrarische Rundschau" auf. Als zeitgemäßes und attraktives Magazin lädt es zum Blättern und Lesen ein. Im frischen Design wird „seed“ sechsmal im Jahr als Kompass in wichtigen Fragen der Landwirtschaft und Wirtschaftspolitik fungieren. Aktuelle gesellschaftliche Themen werden aus ökosozialer Sicht dargestellt und kommentiert. Als Verlagspartner fungiert wieder der Agrarverlag.

Der Name "seed" weist auf die agrarischen Wurzeln der Zeitschrift hin und unterstreicht den Zukunftsfokus - es solle "eine Saat gesät werden, die reiche Ernte bringt". Der englische Name steht für den Blick über den Tellerrand, der Blick auch auf internationale Entwicklungen. Neu ist unter anderem ein Agrarporträt, in dem Bäuerinnen und Bauern über ihre Lebensumstände, Arbeitsweise, Wünsche und Erwartungen erzählen. Das Agrarporträt soll der Landwirtschaft "ein Gesicht" geben. In einer weiteren Rubrik stellt "seed" regelmäßig Unternehmen mit ökosozialen Geschäftsideen vor. Im Agrar- und Umweltrechtsteil erläutern und kommentieren Juristen rechtliche Streitfragen und Gerichtsurteile.

Die Zeitschrift erscheint sechsmal im Jahr, der Abo-Preis Inland beträgt € 51,20 (inkl. 10 % MwSt. und Versand).

Bestellung: InTime Services GmbH, 1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 24, Telefon: 01/740 40-7815, E-Mail: aboservice@agrarverlag.at

Täglich verschwindet ein Bauernhof

Wissenschaftliche Studie belegt: Bodenverbrauch durch Bebauung ist auch für den Klimaschutz problematisch. **15 ha ist der tägliche Bodenverbrauch in Österreich für Verbauungszwecke.** Dies entspricht der Größe eines durchschnittlichen Bauernhofes. Böden sind wichtige Energie- sowie Rohstoffquellen und müssen durch verantwortungsvolle Raum- und Verkehrsplanung geschützt werden!

SUCHE - HABE - BRAUCHE

Hallo, ich bin **Dagmar**, 33 und auf der Suche nach Menschen die, wie ich, gerne in einer **Hofgemeinschaft** leben möchten aber noch nicht das Richtige gefunden haben. Ich hätte Lust euch zu schreiben oder zu treffen und durch den Austausch und die Kommunikation tun sich vielleicht kleine unerwartete Türen auf. Es wäre großartig Menschen zu finden und gemeinsam und gleichberechtigt einen Lebensraum schaffen zu können, in dem wir gerne leben, arbeiten und das erarbeitete genießen können und trotzdem unseren individuellen Freiraum haben. Eine Gruppe von etwa sechs bis zehn Leuten wäre optimal und als Region denke ich an die Steiermark aber auch Oberösterreich oder Niederösterreich kann ich mir vorstellen. Ich freu mich schon darauf euch kennen zu lernen und vielleicht mit ein bisschen Glück bald Ideen in die Tat umsetzen zu können. Schreibt einfach an dagmar.dampfhofer@gmx.at

Grundstück mit Gebäuden

2 1/2 Hektar (Wiese, Feld, Wald) in der Nähe von Fehring in der Steiermark mit einfachen Gebäuden zu verpachten oder verkaufen. Bei Interesse wird eine detaillierte Beschreibung geschickt.

Raimund Sobotka, 0680/1246676, raimund.sobotka@univie.ac.at

Wohnung zu vermieten

ich, 48, lebe mit meinem Freund Rainer, 53, und meinem sohn jonas, 16, in eberndorf, südkärnten auf einem kleinen bauernhof mit ca. 3000m² grund rundherum, der mit sense und heugabel geheut und gegrummet wird und einem hektar acker, der noch bis ende 2013 verpachtet ist. wir betreiben einen gemüsegarten zur selbstversorgung, es gibt viele obstbäume, die beerntet und verarbeitet werden, einen kleinen erdäpfel- und zwiebelacker, ca. 10 bienenstöcke, die demetergemäss gehalten werden und neuerdings auch 2 ziegen für die kaffeemilch!! ich habe viele jahre als selbständige tischlerin hier in meiner kleinen holzwerkstatt gearbeitet. unser bestreben ist es möglichst wenig einkaufen zu müssen, vor allem am liebsten in überhaupt keinen supermarkt

mehr, ohne aber irgendeinen mangel zu leiden. vor einigen jahren habe ich im nebengebäude eine wohnung ausgebaut, die zurzeit darauf wartet wieder von ähnlich orientierten menschen bewohnt zu werden. sie ist ca. 75 m² gross, auf 2 ebeneN verteilt, sonnig, alles total bio, wird von einer zentralen hackschnitzelheizung beheizt, mit klo, dusche, warmwasser mit sonnenkollektoren, einer grossen küche und 2 zimmern im 1. stock mit kleinem balkönchen. die kosten für die wohnung wären ca. 480 euro im monat alles (strom, wasser, heizung, müll, kanal) inklusive. mitbenützung von garten, wiese, stall, werkstatt, acker und zusammenarbeit sehr gerne möglich!!

alles liegt in einem kleinen dorf an einer sackstrasse, alles ebenes gelände, abgesehen von den bauern mit ihren riesen-traktoren rundherum ziemlich ruhig. berge, seen, radlwege - alles in reichweite. also, falls es interesse gibt, erwarte ich freudig eine antwort! **eva schmid**, evavonhart@hotmail.com, 0680 23 588 93

Grundstückssuche in Niederösterreich

Werte Damen und Herren,

seit nun 21 Jahren lebe ich in Österreich, und habe somit mehr als 3/4 meines Lebens in Wien verbracht. Geboren und aufgewachsen bin ich auf dem Land in Bosnien-Herzegowina. Die Nähe zur Natur und etwas selbstständiges Wirtschaften fehlt mir, fast schon schmerzvoll. Ich suche für die Bewirtschaftung eines Landstückes (ca.800-1000qm) in Niederösterreich einen fairen Pachtvertrag mit (kl.) bewohnbarer Hauseinheit. Wichtig: Bus/Bahnverbindung in der Nähe (bis 5 km). Ich bin ein sorgsamer Mensch und habe ein Jahrzehnt in der Altenpflege gearbeitet.

Interessen: Medizin; Sprachen

Achtungsvoll, mit inständiger Bemühung

Emina Hrust, Email e.hrust@gmx.a

GRÜNLAND GRUNDSTÜCK gesucht: Wiener Student sucht ca. 1000m2 Grünland Grundstück zum "Garteln" in Niederösterreich - gerne im Eigentum (Kauf), aber auch Pacht. Das Grundstück sollte halbwegs gut mit der Bahn aus Wien erreichbar sein.

Peter Jedlicka, Email: a8002480@unet.univie.ac.at

Hallo Martina,

ich bin Mitglied seit letztem Jahr und habe sehr, sehr nette Erfahrungen gemacht. Danke dafür und für euer Engagement. Nachdem ich hier vor Ort nicht mehr langfristig planen kann, schaue ich mich nach einem guten Platz für das ROOTS Camp um. (Über ROOTS und über mich - <http://www.rootscamp.at>)

Ich habe einen Traum - einen Wunsch ans Universum.

Ich wünsche mir einen Platz am Waldrand mit Bach, in einem 70 km Radius von Wien. Ich wünsche mir etwa 2000qm, die ich gestalten darf, für die Jurte, ein Tipi, die Lehmküche, den Ratsplatz und 2 Grubenhäuser. Ich wünsche mir als Vermieter Biobauern, deren Produkte ich meinen Gästen zubereite, auftische und vermittle. Ich wünsche mir etwas Platz am Hof um meine Sachen im Winter einlagern zu können. Ich wünsche mir eine Miete, oder Pacht, die ich mir gut leisten kann. Ich wünsche mir eine schöne, fruchtbare, langfristige Verbindung, getragen von Respekt, Eigenverantwortung und Solidarität. Jetzt hab ich noch einen Wunsch an dich. Kannst du diese Mail an die Höfe aus Niederösterreich und eventuell Burgenland aussenden? Vielen Dank und liebe Grüße,

Jürgen Schneider, 0676-73 83 380, office@rootscamp.at

Praktikum für Schulklasse

Sehr geehrte Damen und Herren,
mein Name ist Hans Kumfert. Ich gebe an unserer Schule die Landbauepoche und bin auf der Suche nach einem Bauernhof, der für eine neunte Klasse bis zu 36 Kindern für 10 Tage ein Praktikum anbieten kann. Es wäre schön, wenn wir ein Angebot bekommen, das zwischen dem **22.05. und dem 14.06.2013** liegt. Unsere Schule ist die freie Waldorfschule Bremen Osterholz in Bremen. Über eine Rückmeldung würde ich mich sehr freuen.

Mit herzlichen Grüßen, **Hans Kumfert**

Email: hans-kumfert@t-online.de

Ferialarbeit für ca. 6 Wochen, buthanische Bäuerin

Guten Morgen, könnt Ihr mir bitte Bauern im Land Salzburg ausfindig machen, die im nächsten Sommer eine buthanische Bäuerin aufnehmen würden, sie spricht Englisch und würde gerne bei einem Biobauern mitarbeiten, egal ob Alm, Feld, Vermietung,...
Vielen Dank & liebe Grüße, Annemarie Stuhler, bio@hintermann.at

Kleines Häuschen zu vergeben

Wir, Meiki und Katharina, 4 Kinder (manchmal auch 5) zwischen 13 Jahren und 10 Monaten, sind auf der Suche nach MitbewohnerInnen auf unserem 2,5 ha Bauernhof, in der südlichen Steiermark (Bezirk Feldbach). Derzeit haben wir Obstpflanzen in großer Vielfalt, Gemüseanbau im Aufbau, zwei Hunde und drei Meerschweinchen. Für nächstes Jahr möchten wir Hühner und Schafe dazu nehmen. Ideen gibt es noch viele, aber alles mit der Zeit. Wir haben auf unserem Grund auch einen Schwitzhüttenplatz nach der Tradition der Siouxfamilie Lame Deer. Hier finden immer wieder Seminarwochenenden statt. Außerdem wollen wir einen Verein gründen, der mit Gesundheit, Natur, Menschen, Spiritualität, Handwerken ... zu tun hat, da Meiki in verschiedenen alternativen Heilpraktiken arbeiten und unterrichten darf und wir unsere Landwirtschaft mit möglichst wenig Maschinen biologisch bewirtschaften wollen und offen sind für alles was daraus noch entstehen kann.

WEN WIR SUCHEN

Einen alleinstehenden Menschen oder ein Paar oder eventuell eine Kleinfamilie (eventuell, weil die Wohnmöglichkeit derzeit - bis unbestimmte Zeit - noch zu klein ist). Wichtig ist eine gewisse finanzielle Unabhängigkeit, da wir unsere Landwirtschaft in erster Linie für die Selbstversorgung bewirtschaften wollen und in den ersten Jahren keine Einnahmen erlangen werden. Mithilfe bei der Betreuung unseres jüngsten Sohnes und eventuell der anderen Kinder bei Bedarf. Mithilfe bei baulichen und landwirtschaftlichen Arbeiten.

WAS WIR BIETEN

Ein eigenes kleines Zwei-Zimmerhäuschen, das teilweise noch renovierungsbedürftig ist (Schlafzimmer, Bad, WC, kl. Vorraum, Wohnküche).

Mietfreies Wohnen im Tausch für die Kinderbetreuung (Stundenanzahl nach Absprache). Teilweise freie Verpflegung im Tausch für die Mitarbeit in Haus, Hof und Landwirtschaft (Einzelheiten nach Absprache).

Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass Folgendes wichtige Punkte sind und daher gleich hier erwähnt gehört:

Es besteht für die zukünftigen MitbewohnerInnen zu keiner Zeit

irgendein Anspruch auf Eigentum, weder auf Land, noch auf Gebäude oder Einrichtungen. Bei Investitionen, die nicht von uns getätigt werden, muss vorher eine für beide Seiten passende Lösung gefunden werden. Jegliche Drogen und Alkohol sind derzeit auf unserem Grund nicht gestattet. Zigaretten tabak ist erlaubt. Wir freuen uns auf deine/eure Meldung unter **katna88@aon.at**.

Ich suche ein schönes Zuhause ...

Ich bin 59 Jahre alt, weiblich und seit kurzem in Pension. Ich bin fit und gesund, sehr natur- und tierliebend und bemühe mich um eine bewusste Lebensführung. Ich bin sportlich aktiv und viel in den Bergen unterwegs. Ich suche nun ein schönes Zuhause - nahe oder auf einem Hof mit lieben, naturverbundenen Menschen (Wohnung oder kleines Häuschen, Miete, Kauf, Leibrente - alles ist denkbar). Ich würde auch gerne bei Bedarf am Hof mithelfen und mich über eine gemeinsame Gestaltung des Lebens freuen, brauche aber auch meine Rückzugsmöglichkeiten. Wenn sich jemand angesprochen fühlt, bitte meldet euch: Tel. 0676/6247560 oder **sosei@gmx.at**



Herausgeber: WWOOF Österreich, Elz 99, A 8182 Puch bei Weiz
Mobil +43 (0)676 5051639 (Mo – Do 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!

BÜRGERRECHT statt BANKENRECHT !!

Viele haben den Konflikt der Finanzmarktaufsicht (FMA) mit dem Waldviertler Schuhunternehmer Heini Staudinger (GEA) wahrscheinlich schon beobachtet. Dieser Fall offenbart einige Grundprobleme des heutigen Bankensystems. Die Banken erfüllen ihre Aufgabe an der Gesellschaft nur mehr ungenügend, das Misstrauen wächst und gleichzeitig wollen immer mehr Menschen wissen, wo ihr Geld investiert wird und suchen nach alternativen Anlageformen. 1999 wollten dem Waldviertler Schuhunternehmer die Banken trotz guter Bilanzen keinen Kredit mehr gewähren.



Daraufhin borgte er sich das Geld von Freunden, KollegInnen und KundInnen. Die Geldleih-Bereitschaft und somit das Vertrauen, das Menschen in Form von Geld dem ökologisch und nachhaltig orientiertem Unternehmen, welches in der Waldviertler

Krisenregion angesiedelt ist, entgegenbrachten, übertraf die kühnsten Erwartungen. Dadurch konnten 100 neue Arbeitsplätze (von 30 auf 130) geschaffen werden. **Für viele Klein- und Mittelbetriebe können solche Finanzierungsmodelle das Überleben bedeuten. Viele Sonnenstrom-Projekte wurden auch mittels solcher Bürgerbeteiligungen realisiert.** Jetzt meint die FMA, GEA sei eine Bank und das sei nicht legal. Heini dazu: „Jede/r kann sehen, dass wir keine Bank sind. Wir machen Schuhe und Matratzen und allerlei andere gute Sachen. Wir wollen kein Geld, um mit Geld Geld zu machen, sondern wir verwenden das geborgte Geld nur, um das Unternehmen weiterzuentwickeln.“

Unterstützt die **Parlamentarische Bürgerinitiative “Allgemeine Freiheit der direkten Kreditgewährung”** mit eurer Unterschrift und sagt es weiter! Ihr könnt direkt im Internet unter **www.gea.at/fma** unterzeichnen.

Es werden vom Nationalrat gesetzliche Regelungen gefordert, die unsere bürgerliche Freiheit gewährleisten, unser Geld ohne Bankenzwang im direkten Wege für Unternehmen und Initiativen unseres Vertrauens zur Verfügung stellen zu können. Im Dezember 2012 wurden bereits die ersten 11.675 Unterschriften übergeben. Das Ziel sind mindestens 100.000 Unterschriften.