



WWOOF

Österreich

55. 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 und Do 8.00 – 11.30 Uhr)

office@wwoof.at, www.wwoof.at

ZVR-Zahl 541998525

Raiffeisenkasse Stainz,

IBAN AT12 3821 0000 0500 8743, BIC RZSTAT2G210

Liebe WWOOF- Mitglieder,

Wieder einmal gibt es Neuigkeiten aus dem WWOOF-Büro.
Erfreulicherweise hat es aber immer schöne Gründe, wenn sich im Team etwas ändert. Unser neues Büro-Mitglied Maria stellt sich selbst vor:

Halli-Hallo!

Mein Name ist Maria Ploschnik, ich bin 33 Jahre alt, verheiratet und Mutter von zwei Töchtern (6 und 4 Jahre alt).

Da Astrid Kahr im Dezember ein Baby bekommt, unterstütze ich Martina seit September an zwei Vormittagen im WWOOF-Büro.

In meiner Freizeit lese ich sehr gerne bzw. treibt mich unsere wunderschöne Natur auch immer wieder raus zum Spazieren gehen oder Wandern mit der Familie oder Freunden.

Nach sechs schönen Jahren zuhause bei und mit meinen Kindern freue ich mich aber auch über die nette Abwechslung im WWOOF-Büro.

Ich wünsche euch allen eine wunderschöne Herbst- und Winterzeit und freue mich, den einen oder anderen von euch vielleicht mal persönlich kennenzulernen!

Der WWOOF-Rundbrief ist ein Forum von euch für euch und soll neben der Information vor allem dem gegenseitigen Verständnis von WWOOF Gastgeber/Innen und WWOOFer/Innen dienen und die österreichische WWOOF-Gemeinschaft stärken.

Er lebt von Euren Erfahrungsberichten und Informationen!

Viele spätherbstliche Grüße,
Marion und Gerhard Wiesler
WWOOF Bauern aus Puch bei Weiz

WWOOF-TERMINE

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)

Infotage 2016 in Wien: 9. Dezember 2015 (**nur bis 18 Uhr**), 13. Jänner 2016, 10. Feber 2016, 9. März 2016, 13. April 2016, 11. Mai 2016, jeweils 15-19 Uhr

Bürozeiten WWOOF Österreich:

Wir sind immer Montag und Donnerstag von 8.00 bis 11.30 telefonisch unter +43 (0)676 505 16 39 für euch erreichbar. Außerhalb dieser Zeiten könnt ihr ein Email an office@wwoof.at mit euren Anliegen schicken. Spätestens am nächsten Montag/Donnerstag melden wir uns zurück.

Inhaltsverzeichnis

Editorial.....	2
Termine.....	3
Wichtig.....	4
WWOOF-Mitgliedschaft.....	5
WWOOF und Asylwerber.....	6
Besuch bei WWOOF Deutschland.....	6
Green Care.....	8
Fair Trade Österreich.....	9
Briefe an WWOOF.....	10
WWOOF Intern Sommerfest.....	15
Diverses.....	16
Veranstaltungen.....	17
Tolle Ideen – Innovationen.....	19
Bücher.....	21
Rezept.....	22
Wwoof&Hof Comic, Suche-Habe-Brauche, Impressum....	23
Der Gute Schluss.....	24

Mitglieder können gerne kostenlos im Rundbrief inserieren.

Schickt einfach eine Email an office@wwoof.at.

WICHTIG!

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 herangezogen werden.

WWOOFerInnen dürfen keine gefährlichen Geräte bedienen.

WWOOFerInnen helfen freiwillig in der Landwirtschaft mit.

WWOOFerInnen erhalten freie Unterkunft und Verpflegung.

WWOOFerInnen haben nur mit einer gültigen Mitgliedschaft den WWOOFer-Status. Bitte fragt unbedingt nach dem Mitgliedsausweis oder der gedruckten Hofliste!

Fragt auch nach einer Versicherung, denn die WWOOF-Mitgliedschaft beinhaltet keine Versicherung!

Bitte beantwortet die Anfragen von **WWOOFerInnen**, auch wenn ihr absagen müsst. Immer wieder hören wir, dass Anfragen per Email nicht beantwortet werden.

Die Hofprofile auf der Webseite warten zum Teil noch auf Aktualisierung und sind teilweise veraltet.

Liebe WWOOFerInnen,

WWOOFerInnen helfen freiwillig in der Landwirtschaft mit.

WWOOFerInnen erhalten freie Unterkunft und Verpflegung.

WWOOFerInnen sind selbst für eine gültige Versicherung verantwortlich, die WWOOF-Mitgliedschaft enthält keine Versicherung.

Bitte gebt bereits bei eurer Kontaktaufnahme mit einem WWOOF Hof eure Mitgliedsnummer bekannt, damit die Hofleute überprüfen können, ob ihr tatsächlich ein Mitglied bei WWOOF seid.

Und haltet bitte Abmachungen und Termine zuverlässig ein. Einfach nicht zu kommen, ohne Bescheid zu geben, ist unfair den Hofleuten und anderen **WWOOFerInnen** gegenüber, und noch dazu unhöflich. Sollte sich etwas ändern, rechtzeitig die Hofleute informieren.

Mitgliedsbeiträge bei WWOOF-Österreich

WWOOF-Hof:

Beitrag pro Kalenderjahr € 30

Wir sehen uns gezwungen, WWOOF-Höfe, die mit dem Beitrag zwei Jahre im Rückstand sind, auszuschließen!

WWOOFerIn:

Beitrag Einzelmitgliedschaft für ein Jahr

- Nur Onlinezugang auf der Webseite Euro 25
- Onlinezugang + gedruckte Hofliste Euro 28

Beitrag Partnermitgliedschaft für ein Jahr

(zwei gemeinsam WWOOFende Erwachsene)

- Nur Onlinezugang auf der Webseite Euro 37
- Onlinezugang + gedruckte Hofliste Euro 40

Die Mitgliedschaft von WWOOFerInnen erlischt automatisch nach einem Jahr und verlängert sich nur, wenn der Mitgliedsbeitrag nach 12 Monaten wieder eingezahlt wird. Wer eine E-Mailadresse angegeben hat, bekommt ein Erinnerungsmail.

ÖsterreicherInnen müssen mindestens 15 Jahre alt bzw. StaatsbürgerInnen anderer Länder mindestens 18 Jahre alt sein um in Österreich zu WWOOFen. Kinder in Begleitung eines Erwachsenen sind bis 15 Jahre kostenfrei.

Keine Altersgrenze nach oben!

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

WWOOF und ASYLWERBER

Ganz aktuell ist die Frage, ob **AsylwerberInnen** WWOOFen dürfen. Das WWOOF Netzwerk ist für alle offen und aus unserer Sicht wird hier nicht unterschieden. Wir wissen im Normalfall auch gar nicht über die rechtliche Situation einer Person Bescheid, wenn sie sich als WWOOF-Mitglied anmeldet.

Von Seiten der Caritas ist eine klare Absage gekommen! Sobald AsylwerberInnen als WWOOFerInnen tätig sind, verlieren sie jeglichen Anspruch wie Grundversorgung, Taschengeld, etc. und stehen sozusagen „leer“ da! Unklar ist die Situation für Hofleute, sollte es zu einer Kontrolle kommen.

Ein weiteres Email mit dem ausdrücklichen Hinweis auf den positiven Lerneffekt unserer Sprache und der Aneignung von verschiedenen landwirtschaftlichen Tätigkeiten sowie dem Nachgehen einer sinnvollen Aufgabe, Verständnis für unsere Kultur, Integration usw. wurde von der Caritas nicht mehr beantwortet.

Martina Heuberger

Besuch bei WWOOF Deutschland

Eine private Reise führte mich mit meiner Familie letzten Sommer nach Deutschland und wir konnten es mit einem Besuch bei Jan und seinem Team von WWOOF Deutschland verbinden. Hatten wir uns doch schon lange nicht mehr gesehen.

Also besuchten wir Jan, Gabriel und Patrick in Thüringen auf dem Quellenhof von Micha und Rosi. Sie durften zu dieser Zeit diesen Hof bewohnen und sozusagen als „WWOOF Zentrale“ nutzen. Bereits auf der Fahrt bekamen wir einen Einblick in die Region und die herrliche Natur. Zum Glück sind wir uns auch einmal verfahren, denn erst dadurch kamen wir in ganz kleine, ruhige Dörfer mit schönen charakteristischen Fachwerkbauten.

Die Freude auf ein Wiedersehen war groß, hatte sich doch zu Jan, durch seine Ausbildungszeit in Wien und den monatlichen Treffen beim Infotag ein sehr schöner Kontakt entwickelt.



Der Quellenhof liegt an einem schönen und ruhigen Plätzchen, umgeben von steilen Wiesen und Wald. Im üppigen Gemüsegarten wurde schon fleißig gearbeitet und allerhand experimentiert. Auch im Haus haben sich die drei jungen Männer schon viel einfallen lassen und einige Räume wohnlicher gemacht. Bei herrlichem Wetter konnten wir uns im Garten austauschen und nebenbei den freilaufenden Hühnern zuschauen. Interessante Gesprächsthemen waren die Entwicklung von WWOOF Deutschland und WWOOF Österreich bzw. die jeweilige

Vereinsführung. Ähneln sich die beiden Organisationen doch sehr bzw. haben wir auch zum Teil mit den gleichen rechtlichen Dingen zu tun. Weiters die europäische und internationale Entwicklung von WWOOF und die Zusammenarbeit der einzelnen Koordinatoren. Über Kooperationsmöglichkeiten wurde auch nachgedacht wie zum Beispiel eine ermäßigte Doppelmitgliedschaft für beide Länder.

Mit Micha spazierten wir zu seinen Eseln und er erzählte uns von seinen tollen Weitwanderungen mit seinen Tieren. Ganz gut in Erinnerung und bis dahin völlig unbekannt sind mir auch noch die eigens angefertigten Lederschuhe für seinen Wanderesel, die er uns später zeigte!

Am Nachmittag durften wir noch Jess vom Debrahof besuchen und sie nahm sich Zeit, uns ihren tollen Garten zu zeigen. Als Bildhauerin und Landschaftsarchitektin hat sie ihn mit Permakultur, einem Weidenlabyrinth, verschiedenen Architekturelementen, Beerensträucher und Kräuter gestaltet.



Am Abend stärkten wir uns gemeinsam bei einer Pizza in Rudolstadt und konnten den schönen Tag ausklingen lassen.

Martina Heuberger

„Green Care“ – über die gesundheitsfördernde Wirkung von Bauernhöfen

Was uns WWOOFern schon lange bewusst ist – neben interessanten Begegnungen, dem Lernen praktischer Fähigkeiten sowie dem authentischen Kennenlernen der heimischen (oder ausländischen) Landwirtschaft: Bauernhöfe und bäuerliche Tätigkeiten wirken sich positiv auf das Wohlbefinden aus. Das sagt nun auch die Wissenschaft.

Die Komplexität der Welt, Krisen- und Katastrophenmeldungen aus nah und fern, Lebensmittelskandale, entfremdete Arbeit, Stress im Beruflichen und in der Freizeit, Bewegungsarmut, künstliche Lebenswelten ... vielfältig sind die Gründe dafür, dass psychische Leiden wie Burnout und Depression, sowie auch verschiedenste physische Erkrankungen in unserer gegenwärtigen Gesellschaft zunehmen.

Gleichzeitig verspüren immer mehr Menschen eine Sehnsucht nach Natur, nach überschaubaren Strukturen und sinnstiftenden Tätigkeiten.

Diese Zusammenhänge ergründet zunehmend auch die Wissenschaft.

Depressive erfahren beim Gärtnern Selbstwirksamkeit, Tiere vermitteln Geborgenheit.

Tiere motivieren Kinder zu mehr Bewegung und erleichtern in Therapien den Zugang für den Therapeuten.

Allein der Ausblick auf Bäume fördert den Heilungsprozess.

Die Heilkraft des Waldes und der Bäume stärken das Immunsystem und erleichtern das Abschalten („being-away-Effekt“) - Buchtipp: Clemens G. Arvay: Der Biophilia-Effekt. Heilung aus dem Wald. – gibt Überblick über eine breite Studienlage.

Kinder die auf Bauernhöfen aufwachsen, leiden nachweislich seltener an Asthma und Allergien (sogenannter „Bauernhof-Effekt“)

Vielerlei Effekt also.

Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe haben dies auch erkannt und bieten verschiedene Angebote, um ihr gesundheitsförderndes Potenzial anderen Menschen zugänglich zu machen.

Neben einigen großartigen und in Zunahme begriffenen österreichischen Pionierbetrieben zeigt das Ausland, welches Potenzial in diesem Bereich liegt. So gibt es in den Niederlanden über 1000 Care Farms und über 8000 Orte für Bauernhofpädagogik, sowie auch in Norwegen über 1100 Green Care Betriebe.

Seit dem Jahr 2012 werden soziale, pädagogische oder therapeutische Angebote hierzulande nun auch von der Landwirtschaftskammer

unterstützt. Die Zielgruppen sind vielfältig und umfassen Kinder, Jugendliche, ältere Menschen, Menschen mit psychischen und physischen Erkrankungen sowie arbeitsmarktfremde Personen.

Bleibt zu hoffen, dass dadurch noch mehr Menschen einen Zugang zur Landwirtschaft finden und deren Wert und Wichtigkeit erkennen.

Näheres zu Green Care: <http://www.greencare-oe.at/>

Stefanie Heidinger, WWOOF-Team Wien und Bäuerin aus Wels



"FAIR TRADE" Österreich

Wir kaufen Fair Trade Kaffee, Fair Trade Schokolade, Fair Trade Orangen, weil wir wollen, dass es den Bauern in den Entwicklungsländern besser geht. Dass sie von ihrer Arbeit leben können. Umweltfreundlicher wirtschaften können.

Inzwischen scheint es jedoch, dass wir auch Fair Trade für unsere Bauern brauchen. Ohne Subventionen kann sich schon lange kaum ein Bauer über Wasser halten. Dies ist nicht nur wirtschaftlich ein Problem. Keiner ist gerne "Almosen"-Empfänger.

WWOOFen leistet hier einen wichtigen Beitrag, das Verständnis von Städtern für Bauern und ihre Situation zu stärken. Wer im Supermarkt Äpfel für € 2,49 kauft, und dann als WWOOFerIn mitbekommt, dass der Bauer davon gerade einmal 15c erhält (die seine Kosten nicht decken), wer selbst miterlebt hat, wie viel Arbeit und Hingabe in einem Kilo Äpfel, einem Liter Milch, einem Laib Brot steckt, der wird nach seiner Zeit als WWOOFerIn gewiss anders einkaufen. Bewusster. Bauernfreundlicher. Und damit vielleicht etwas für unsere Bauern verändern.

Wir Bauern können auf die Straße gehen, um Verständnis zu erwecken, doch Menschen, die bei uns, mit uns, erlebt haben, was es heißt, Bauer zu sein, sind unsere besten Vermittler.

BRIEFE AN WWOOF ÖSTERREICH

Liebe WWOOFerInnen, liebe WWOOF-Bauern!

Die sehr beliebte Rubrik "Briefe an WWOOF Österreich", in der sich oft wirklich interessante Erfahrungsberichte und Anregungen befinden, lebt davon, dass Ihr uns Briefe und Erfahrungsberichte schickt. :-)

Nicht nur wir, sondern so gut wie alle Leser freuen sich über **Eure** Berichte aus nah und fern, Erfahrungen mit WWOOF und auch Veranstaltungstipps, wenn möglich bitte mit Foto!

Also, lasst uns wissen, wie ist es euch bei Eurem letzten WWOOF-Aufenthalt ergangen? Welche spannenden, witzigen, berührenden oder erleuchtenden Erlebnisse hattet ihr beim WWOOFen – als WWOOFerIn oder auch als WWOOF-Bauer.

Euer WWOOF Team

Liebe Familie Schwar!

Jetzt bin ich wieder zu Hause in meinem Alltag eingekehrt und möchte euch ein kurzes feedback geben.

Vielen Dank für die 2 schönen und interessanten Wochen. Ihr habt mich mit offenen Armen in eurer Familie aufgenommen und an eurem Alltag teilhaben lassen.

Der Hof liegt an einem paradiesischen Fleck in Unterkärnten, der Ausblick ist ein Wahnsinn und die Umgebung ein Traum.

Die Stallarbeit und was sonst noch alles dazugehört wenn Tiere am Hof leben, war für mich ungewohnt aber ihr habt mir viel zugetraut und mich gut angeleitet. Dass ich auch dann noch bei der offiziellen Hoftafelverleihung dabei sein konnte, war der krönende Abschluss dieser Zeit. Liebe Barbara du bist eine, junge taffe Frau und ich wünsche dir viel Erfolg bei der Verwirklichung deiner Zukunftspläne und alles, alles liebe dir und deiner Familie.

P.S: an Ylva: Pass gut auf dein "allerheiligstes Lieblingsspielzeug" auf.

Liebe Grüße aus Unterkirchbach,

Regina Müller-Thomann





Liebe Leute von wwoof!

Mein Name ist Sabine Strobl und ich war heuer das erste Mal woofen und möchte euch dazu meine Erfahrungen schildern:

Weil ich immer schon mal wissen wollte, wie es auf einem Weingut so zugeht, habe ich als Neo-Wooferin meinen Focus speziell auf Weingüter gerichtet und so habe ich meine WWOOF-„Premiere“ in der Zeit vom 07. September bis einschließlich 17. September 2015 am Weingut der Familie Ploder in der Steiermark gehabt.

Die Familie Ploder besteht aus Maria und Fredi Ploder und ihren Kindern Manuel und Lydia.

Maria hat mich in Leibnitz vom Bahnhof abgeholt und schon auf der Fahrt zum Weingut haben wir total nett und ungezwungen miteinander geplaudert. Am Weingut selbst war ich dann – dank dieser wirklich netten Familie – sofort mittendrin statt nur dabei.

Ich war total begeistert und auch überrascht, wie schnell und wie herzlich mich diese Familie aufgenommen hat – ich habe ja so etwas zum ersten Mal in meinem Leben gemacht und hatte keine Ahnung, was auf mich zukommt. Aber Dank meiner lieben Ploder-Family war das alles einfach nur unkompliziert.

Ich habe versucht, überall mit anzupacken, was so angefallen ist. Ich muss dazu natürlich festhalten, dass ich mit meinem 40-Stunden-Bürojob die körperliche Tätigkeit nicht wirklich gewöhnt bin und manchmal dann abends schon ein bisschen müde war – was aber auch ein total gutes Gefühl war.

Ja und natürlich durfte ich während meines Aufenthaltes dreimal beim Highlight der Weinbauern schlechthin dabei sein – bei der Weinlese. Ehrlich gesagt habe ich mir das auch leichter vorgestellt, aber es war einfach nur unvergleichbar schön.

Erwähnen möchte ich noch die beiden wunderschönen Ausflüge, die Maria und Fredi mit Susann (eine Schweizer Wooferin) und mir

unternommen haben – wir waren in Slowenien, in der Südsteiermark und in der Oststeiermark – wunderschön – und Maria und Fredi haben uns so viel gezeigt und erzählt! Nochmals danke!

Abschließend kann ich sagen, dass ich mit einem Koffer und einem Rucksack am Weingut Ploder angereist. Heimgereist bin ich zwar wieder mit Koffer und Rucksack, aber ich hatte zusätzlich noch – gedanklich – ein sehr sehr wertvolles Paket mit – vollgefüllt mit Eindrücken, Erfahrungen, Erlebnissen, neuen Perspektiven, und und und

Ich bin sehr froh, dass ich über die Organisation WWOOF die Möglichkeit hatte, diese Erfahrungen zu machen und werde meine hochinteressante Zeit, die ich bei der Familie Ploder verbringen durfte, sicher nicht vergessen. Ganz liebe Grüße aus Osttirol!

Sabine Strobl

Liebes WWOOF-Team!

Nachdem wir viel durch Asien und Australien gereist sind, beschlossen meine Partnerin und ich etwas mehr von Europa kennen zu lernen. Als wir Bilder von Österreich im Winter sahen, wussten wir, dass wir dieses Land gerne besuchen würden und dort gerne wie Österreicher leben würden, und nicht wie Touristen. Da dies unsere erste WWOOF-Erfahrung werden würde, lasen wir viele Erfahrungsberichte von anderen



WWOOFern im Internet, um ein Gefühl für die Sache zu bekommen. Wir waren sehr erfreut, so viele positive Erfahrungsberichte zu finden und beschlossen, es selbst auszuprobieren.

Als Nächstes mussten wir uns für einen Hof entscheiden. Wir suchten und diskutierten Höfe mit bestimmten Kriterien – ich wollte gerne Bauarbeiten durchführen, und meine Partnerin war daran interessiert, etwas über die lokale Küche zu lernen.

Zwei Wochen nach dem Beginn unseres ersten WWOOF-Abenteuers haben wir bereits viele neue Fähigkeiten gelernt und Erfahrungen gemacht, wie Lehmofenbau, Baumarten bestimmen, Wildtiere beobachten, idyllische Spaziergänge und viele regionale Kochrezepte. Hätten wir all diese Dinge in Seminaren lernen wollen, wir hätten es uns nie leisten können!



Nach wie vor helfe ich beim Lehmofen, dessen Trocknungsrisse jeden Tag verschmiert werden. Dieses Projekt war von Anfang an sehr interessant, da ich so etwas noch nie gemacht hatte. Wir mussten ein Steinfundament legen, dann einen Ziegelbogen als Ofenloch. Danach hieß es, Scheibtruhen voll Lehm zu füllen und diesen in Lehmziegel zu verwandeln, die dann über einem Sandhügel zum Ofengewölbe geformt wurden. Dies war besonders interessant. Am Schluss machten wir noch ein hölzernes Dach, und wie man auf den beigefügten Bildern sehen kann, der Ofen sieht gut aus!

So kann ich nur sagen, dass es bis jetzt ein voller Erfolg war!

Richie Bore, England

Liebes Team von WWOOF!

Wir kamen spät an einem Samstag Abend auf "unserer" Farm an, müde und erschöpft nach einem langen Reisetag. Trotz der späten Stunde erwartete uns der Duft eines wärmenden Nachtmahls. Nach einer schnellen Dusche gesellten wir uns zu der Familie in die Küche und verbrachten den Abend damit, einander kennenzulernen und über Projekte zu reden, die uns interessieren könnten. Als wir zu Bett gingen, waren wir sicher, dass die nächsten Wochen spannend werden würden. Am nächsten Morgen sahen wir dann endlich unsere Umgebung bei Tageslicht. Ich stand am Balkon, rund um mich Gras, Berge und herbstlich bunte Bäume, soweit ich sehen konnte. Ich schloss die Augen und genoss die Sonne auf meiner Haut. Ich war zufrieden. Ich war von Natur umgeben.

Gary zeigte uns den Hof, erklärte uns die verschiedensten Pflanzen und sprach darüber, wie sie versuchten, auf ihrem Land möglichst viel Platz für Wildleben – tierisches und pflanzliches – zu schaffen. Wir verbrachten den Rest des Vormittags damit, Bäume zu pflanzen. Als wir den ersten Baum in sein Pflanzloch senkten und die Erde auf seine Wurzeln schoben, wurde mir plötzlich bewusst, dass dies der erste Baum war, den ich je gepflanzt hatte. Als ich dies begeistert Gary und Richie erzählte, lachten sie beide und meinten, dass jeder Mensch mindestens einmal in seinem Leben einen Baum pflanzen sollte.

Die nächsten Wochen verbrachte ich Zeit damit, Quitten, Weintrauben und Äpfel zu ernten, sie zu Chutneys, Marmeladen, Essig und Likör zu verarbeiten. Unglaublich, wie viele Quitten ein Baum tragen kann! Ich muss gestehen, nach ein paar Tagen konnte ich die gelben, harten Früchte nicht mehr sehen ... Ich lernte viele lokale Rezepte kennen und konnte verschiedene Arten von Knödeln kosten. Die



österreichische Küche hat wirklich viel zu bieten! Unsere Gastgeber schafften es auch immer, so zu kochen, dass sowohl mein Fleischliebender Freund als auch ich als Vegetarierin glücklich bei Tisch saßen. Ich machte unzählige Fotos davon, wie Richie und Gary einen Lehmofen bauten, um sicherzustellen, dass Richie wusste, wie es geht, wenn er mir eines Tages einen baut!

Unsere erste WWOOF Erfahrung ist voller schöner Erinnerungen und neuer Erfahrungen, die unsere Gastgeber uns mit großer Bereitschaft ermöglichten. Den Kulm hinaufzuwandern und das dortige Keltendorf mittels einer sehr persönlichen Führung zu erleben, ist etwas, das ich gewiss nicht vergessen werde.

Es war auch sehr nett, Martina vom WWOOF Büro bei dieser Gelegenheit zu besuchen.

Alles in allem haben wir wunderbare und erfahrene Menschen kennengelernt, viele neue Erfahrungen gemacht, und freuen uns darauf, dieses neue Wissen in der Zukunft gemeinsam anzuwenden.

Nuala, England

WWOOF INTERN

3. WWOOF-Vernetzungstreffen & Sommerfest

Am Freitag, 24. Juli 2015, fand das 3. Vernetzungstreffen inklusive Sommerfest auf der KLEINenFARM (St. Nikolai im Sausal / Stmk.) statt. Ulli und Scott sind WWOOF-Hofleute, www.kleinefarm.org

Am Nachmittag gab es die Möglichkeit bei den „Helfertagen“ mitzuhelfen. Die meisten der etwa 50 Gäste jedoch spazierten einfach bewundernd über Ullis und Scotts wunderbare Farm und genossen das herrliche Wetter.

Das Bio-Catering Tischlein deck dich, www.tischleindeckdich.co.at, verwöhnte uns mit ausgesuchten Leckerbissen, von Suppen bis Kuchen.

Zusätzlich zur vielgenutzten Möglichkeit, mit anderen WWOOF-Bauern und WWOOFerInnen interessante Gespräche zu führen, probierten sich viele auch im Bogenschießen, angeleitet von Gerhard Wiesler.



Simone, Tochter der Scotts, organisierte gemeinsam mit anderen Kindern eine Schatzsuche – für die Erwachsenen! Es machte unglaublichen Spaß, den Rätselzeichnungen der Kinder zu folgen und ihren Schatz zu bergen!

Abends gab es noch Geschichten am Lagerfeuer mit Geschichtenerzählerin Mariou.



Finanziell unterstützt wurde dieses großartige Fest durch den Projektfonds "Miteinander – Füreinander" des Landes Steiermark.

Ein großes Dankeschön an ALLE, die dazu beigetragen haben, dass dieses Fest so schön war! Vor allem auch an Ulli und Scott dafür, dass sie ihren Hof zur Verfügung gestellt haben, und an

Elisabeth Zury für die Unterstützung bei der Organisation!

DIVERSES

Wir haben diesem Rundbrief ein Exemplar von unserem **neuen WWOOF-Flyer** beigelegt. Bitte meldet euch, wenn ihr mehr zum Verteilen und Auflegen benötigt. Wir schicken euch gerne welche zu.



Leider haben wir im letzten Rundbrief eine wichtige Gratulation versäumt.

Die Gailtaler WWOOF-Biobäuerin **Dipl. Ing Christiane Halder** vom Biohof Madritsch-Halder hat bei der Fernsehsendung „Land und Leute“ als Saatgutbäuerin im Österreich-Finale „Land und Leute Favorit 2014“ den 1. Platz erreicht!

Wir freuen uns sehr und gratulieren herzlich!

Unsere Druckerei – **REHA Druck** in Graz – hat uns heuer im Mai 1000 Kuverts mit dem WWOOF Aufdruck gesponsert. Dafür bedanken wir uns hier nochmals!



Eine ganz tolle Nachricht gibt es von **WWOOF Deutschland**: WWOOF-Hofleute aus Niedersachsen sind umgezogen und haben ihren über Jahre bewohnten und gepflegten Hof mit Garten der Organisation WWOOF – Deutschland überlassen! Eine überwältigende, großartige Geste und eine einmalige Chance für Jan und sein Team, die gerade dabei sind über die künftige Nutzung ein Konzept auszuarbeiten. Wir freuen uns mit und wünschen alles Gute für die neue „WWOOF –Basis“!

WWOOF Österreich ist seit Oktober 2015 ein Mitglied der FOWO (**Federation of WWOOF Organisations**). Die FOWO ist eine Art „Dachverband“ der einzelnen WWOOF Organisationen und unterstützt die internationale Zusammenarbeit und Entwicklung der einzelnen Landesorganisationen. Unsere Unabhängigkeit und Eigenständigkeit wird dadurch nicht beeinflusst.

www.wwoof.net/fowo/



VERANSTALTUNGEN

Korbwickelkurse bei Walter Friedl

Walter hat eine besondere Art, Körbe herzustellen. Er nimmt Kräuter, Gräser, Binsen und näht daraus praktische und schöne Schalen, Einkaufskörbe, Vogelhäuser. Seine Technik ähnelt der der alten Strohkörbe, doch seine Produkte sind abwechslungsreicher, duftender und wahre Hingucker. Dank seiner geduldigen und fröhlichen Art werden seine Workshops zu produktiven und erholsamen Tagen, von denen man ein selbstgemachtes Meisterwerk und viele Anregungen mitnimmt. Nun veranstaltet er im Winter Kurse auch außerhalb seiner Heimat Steiermark.

8.12.2015 (3400) Klosterneuburg

15.1.2016 (2801) Katzelsdorf

12.2.2016 (4792) Münzkirchen

im Gemeindeamt Nitscha (bei Gleisdorf) ab 9⁰⁰:

am 19.12.2015,

16.1.2016,

20.2.2016,

12.3.2016 und am 16.4.2016.

Anmeldung unter **www.seifenkraut.at**

Wer es nicht zu einem seiner Kurse schafft, es gibt auch ein Buch von Walter Friedl: "Bunte Körbe aus Gräsern und Kräutern selbst hergestellt" ISBN 978-3936896749

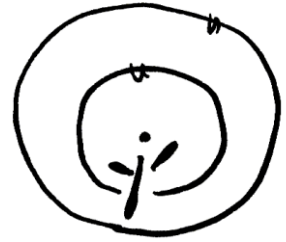


Tiefenökologie Methodenlehrgang „Die Natur der Seele“ 24. März 2016 - 27. März 2016

Dieser neu entwickelte Lehrgang bietet eine umfangreiche Aufbereitung der Übungen der Tiefenökologie und richtet sich an MultiplikatorInnen, die interessiert sind Methoden selbst anzuwenden sowie an Menschen, die ihr Leben durch die Erfahrung mit den Übungen bereichern und vertiefen wollen.

1. Theoretische Grundlagen und Naturachtsamkeit
2. Wieder heimisch werden in der Zeit: deep time work

3. Emotionales Lernen und despair and empowerment work
4. Energiearbeit und schamanische Praxis
5. Verbunden Sein und innerer Friede
6. Weiter gehen: Integration ins Leben



Umfang: sechs verlängerte Wochenenden
(Do abend bis So mittag) verteilt auf ein Jahr. Die
Module können auch Einzeln gebucht werden.

Ort und Zeit: Großraum Wien, Start Frühling 2016, 24.3.2016

Veranstalter: Mag. Andreas Schelakovsky & Team

Telefon: 069910195569

www.tiefenoekologie.at

Die größte Veranstaltung des Jahres

Auch wenn es mir heute, bei über 20° und strahlendem Sonnenschein, absolut unvorstellbar ist, doch in 6 Wochen feiern wir **Weihnachten**, die wohl größte Veranstaltung des Jahres.

Vor drei Jahren haben mein Mann und ich beschlossen, unsere Weihnachtsveranstaltung anders zu gestalten. Der Christbaum steht im Garten, unsere jährlich wachsende Föhre, und wird mit Meisenknödeln und Vogelfutterringen geschmückt.

Geschenke gibt es auch für uns und die Kinder – aber Selbstgemachtes. Auch die Großeltern haben sich inzwischen daran gewöhnt, dass sie von uns "nur" Körbe mit Esswaren bekommen. Andersherum funktioniert es nicht ganz so – Enkelkinder und wir bekommen nach wie vor Gewand, Gutscheine, Bücher, etc. In glänzendem Einpackpapier...

Weihnachten ist einerseits die Veranstaltung, an der die meisten Menschen teilnehmen, gleichzeitig sollte es die familiärste sein. Wie gedenkt ihr, eure Weihnachtsveranstaltung zu gestalten?

Wir vom WWOOF Team wünschen euch auf alle Fälle geruhsame, erholsame, fröhliche, friedliche und ausgelassene Festtage!

TOLLE IDEEN - INNOVATIONEN

Lebensmittel ohne Verpackung

Mitte 2014 wurde gemeldet, dass Geologen an der Küste der Insel Hawaii Gebilde aus geschmolzenen Kunststoffen, Vulkangestein, Korallenfragmenten und Sandkörnern entdeckt hätten, die sie aufgrund ihrer Festigkeit als eine eigene Art Gestein bezeichneten, als **Plastiglomerat**. Das ist das geologische Zeugnis des Anthropozäns – des Zeitalters der Menschen.

Wurst in Plastikfolie eingelegt, das Müsli gleich doppelt in Plastik und Papier verpackt und sogar die Gurken eingeschweißt - Lebensmittel einzukaufen, ohne Unmengen Plastik mit nach Hause zu nehmen, ist in normalen Supermärkten nicht möglich. Im Gegenteil, es scheint, dass die Verpackungsindustrie immer neue Möglichkeiten findet, ihre "Produkte" auf den Markt zu bringen. So wurden bereits geschälte Bananen, fein säuberlich auf Plastiktassen in Plastikfolie eingeschweißt, in Supermärkten entdeckt.

350 Euro im Durchschnitt gibt jeder Deutsche pro Jahr für Verpackungen aus.



Gibt es Alternativen für den Konsumenten?

Ja, zumindest in Wien und Linz und hoffentlich sehr bald auch an anderen Standorten in Österreich.

Lunzers Maß-Greisslerei in Wien und **Holis Market** in Linz sind die Vorreiter einer Bewegung, die verpackungsloses Einkaufen möglich machen. Oder besser gesagt, wieder möglich machen, denn was jetzt als neuer Trend für umweltbewusste Konsumenten angepriesen wird, war bis vor wenigen Jahrzehnten eigentlich ganz normal.

Nur rund ein Viertel des in den Industrienationen gesammelten Plastikmülls fließt wieder in einen "Kreislauf", mehr als die Hälfte wird verbrannt.

In Lunzers Maß-Greißlerei in der Wiener Heinestraße gibt es Biolebensmittel - Getreide und Brot, Obst und Gemüse, Essig und Öl, Süßigkeiten und selbst Putzmittel - offen und lose zum Selbstabfüllen und Selbstdosieren, zumeist mit selbst mitgebrachten Vorratsdosen oder mit Gläsern und Flaschen aus der Greißlerei. „Viele



Konsumenten fragen sich ja, ob Papier oder Plastik besser ist, und für mich ist die Antwort ganz einfach, nämlich keine Verpackung“, erklärt Lunzer ihr Konzept.

Nach oder vor dem Einkaufen kann man im angeschlossenen Café mit Gleichgesinnten plaudern und hausgemachten Kuchen genießen.

Es gibt ein Abfall-Gefälle: Je reicher ein Land ist, desto mehr Müll verursachen die Menschen. Mehr Geld, mehr Konsum, mehr Müll.

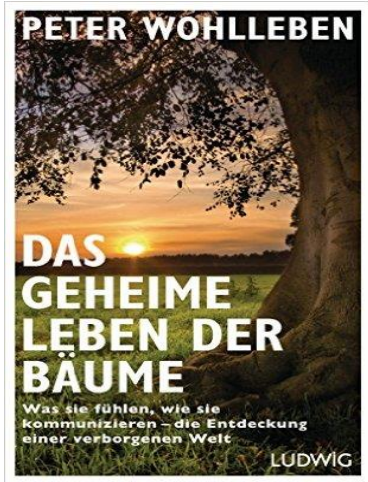
Holis Market nennt sich der erste Zero-Waste Supermarkt in der Linzer Innenstadt. Das Angebot umfasst Obst, Gemüse, Brot und Gebäck, Teigwaren, Getreide und Cerealien, Eier und Milchprodukte, Öle und Essig, Süßes, Knabbereien, Tee, Kaffee, Kakao, Kräuter, Gewürze. Daneben gibt es auch hier im angeschlossenen Café ein Mittagsmenü, Kaffee und Smoothies und sogar eine Ernährungsberatung vor Ort.

Im Jahr 2465 wird eine Plastikflasche, die wir heute wegwerfen, so weit zerfallen sein, dass sie mit dem freien Auge nicht mehr sichtbar ist.

Wenn ihr als WWOOF Höfe oder als WWOOFerInnen in ähnlichen Initiativen eingebunden seid, oder ihr eure Erfahrungen zum verpackungslosen Einkaufen schildern wollt, schickt uns bitte ein Mail. Gerne stellen wir eure Erfahrungen und Initiativen einem größeren Publikum vor.

Mehr Details unter: www.mass-greisslerei.at und www.holis-market.at

BÜCHER

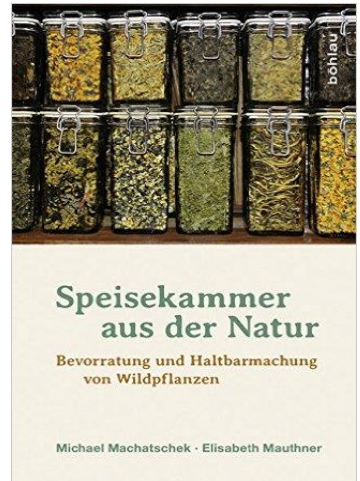


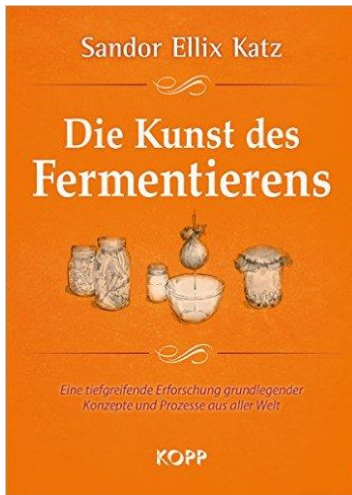
Peter Wohlleben "Das geheime Leben der Bäume" ISBN 978-3453280670 € 19,99

Meiner Meinung nach ist dieses Buch jedem wärmstens zu empfehlen, der auch nur irgendwo auf seinem Hof einen Baum stehen hat oder schon einmal im Wald spazieren war. Und nach der Lektüre wird man Bäume anders sehen. Feststellen, dass zwischen ihnen und uns gar nicht so viel Unterschied ist. Sie haben Gefühle, ein Gedächtnis, umsorgen ihre Kinder. Und ein ganz anderes Zeitverständnis als wir, von dessen Ruhe wir uns einiges abschauen könnten.

Michael Machatschek, Elisabeth Mauthner
"Speisekammer aus der Natur"
ISBN 978-3205796565 € 29,90

Michael Machatscheks Buchreihe "Nahrhafte Landschaft" ist inzwischen wohlbekannt. Nun hat er gemeinsam mit Elisabeth Mauthner ein Buch voller Rezepte zur Vorratshaltung geschrieben. Großartige Bilder, die das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen und Neid auf diese wunderbare Vorratskammer erwecken. Für jeden Wildpflanzen-Liebhaber eine herrliche Entdeckungsreise, was sich aus den Schätzen um uns alles machen lässt.





Sandor Elix Katz "Die Kunst des Fermentierens"

ISBN 978-3864452376 € 29,95

Noch ein Rezept-/Kochbuch. Ein Wälzer. Ein Nachschlagewerk für viele Jahre. Eine Entführung in die Welt der Bakterien, der Gärung und der Gaumenfreuden. Nicht nur Rezepte aus aller Welt, von denen manche für uns absonderlich wirken, sondern auch fundiertes Hintergrundwissen. Mich hat dieses Buch mit dem Fermentierungsvirus infiziert – in Küche und Keller blubbert es, ein Experiment folgt dem nächsten...

REZEPT

Sauerkraut – die einfachste Variante

Man nehme schönes Kraut – ich habe letzts die alte Rotkrautsorte Vysocke gewählt, die heuer in meinem Garten großartig gewachsen ist – Salz und ein Einmachglas.

Dann schneidet man das Kraut ganz fein, mischt es in einer Schüssel mit etwas Salz (2 EL auf 500g Kraut) und stopfe das ganze dann fest in das Einmachglas. Fest! Stopfen! Sodass der Krautsaft am Ende über dem Kraut steht (notfalls etwas Wasser auffüllen, aber nur notfalls, besser fester stopfen und sich wundern, wieviel Kraut in so ein Einmachglas passt). Nicht bis ganz oben füllen, das Kraut tendiert dazu, sich etwas auszudehnen...



Schraubglas fest verschließen, ein paar Tage in der warmen Küche stehen lassen – sollte es so stark zu blubbern beginnen, dass das Glas undicht wird und übergeht, öffnen und Inhalt ein wenig reduzieren – dann ab in den Keller. Kann nach fünf Tagen bereits gegessen werden, schmeckt nach einem Jahr immer noch lecker.



SUCHE - HABE - BRAUCHE

Anscheinend sind alle WWOOF-Bauern und alle WWOOFerInnen glücklich und zufrieden, denn es gibt diesmal keinerlei Inserate, die uns zugeschickt wurden. Oder alle nutzen inzwischen die Pinnwand auf der Homepage.

Aber selbst wenn ihr die Pinnwand nutzt, hier im Rundbrief bekommen Inserate noch einmal eine andere Form der Aufmerksamkeit.

Herausgeber: WWOOF Österreich, Elz 99, A 8182 Puch bei Weiz
Mobil +43 (0)676 5051639 (Mo u. Do 8 – 11.30 Uhr), office@wwoof.at, www.wwoof.at

Redaktion: Martina Heuberger, **Druck:** REHA-Druck, 8020 Graz

Erscheinungsweise: 1.500 fallweise

Offenlegung laut § 25 Mediengesetz: Offenlegung laut § 25 Mediengesetz: WWOOF Österreich ist als eigenständiger Verein Teil der weltweiten, friedlichen WWOOF-Bewegung, die interessierten Menschen ermöglicht, auf biologischen Höfen freiwillig 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!

DER GUTE SCHLUSS

**Biodorf Seeham
im Salzburger Land**



In der Tourismusgemeinde Seeham produzieren mehr als 80 % der Landwirte nach biologischen Richtlinien, 30 % der Seehamer Vermieter bieten ihren Gästen Bio-Produkte an.

Seeham steht für Biomasseheizwerk, Boden- & Klimabündnisgemeinde, öko- und biologische Landwirtschaft zur Pflege und zum Schutz der Kulturlandschaft, für die Erhaltung einer intakten Umwelt, für barrierefreie Entwicklungen, für gesunde Produkte, für gesunde Ernährung und optimale Wasserqualität.

2004 erarbeitete der Tourismusverband Seeham gemeinsam mit interessierten Bürgerinnen und Bürgern ein erstes Konzept – DAS HERZ DER SEEHAMER SCHLÄGT IM BIO-RHYTHMUS, in dem es darum ging, als Modellgemeinde das Thema Bio auf nachhaltige, ökologische und ökonomische Weise sinnvoll umzusetzen. Ein wesentlicher Schwerpunkt war dabei die Bewusstseinsbildung der Bevölkerung.

Und Bios bedeutet ja LEBEN. Leben mit all seinen Bereichen: Landwirtschaft, Tourismus, Lebensmittelproduktion, Energie, Wohnungsbau, Barrierefreiheit, Freizeit und Lebensqualität. Der biologische Grundgedanke betrifft alle Lebensbereiche innerhalb der Gemeinde Seeham.

Mitte des Jahres 2011 wurde das neue Leitbild der Gemeinde ausgearbeitet und es war geschafft, worauf man ein halbes Jahrzehnt hingearbeitet hat:

Österreichs erstes Biodorf zu sein - inmitten der Bio-Heu-Region, in der man bereits vor über zehn Jahren damit begonnen hat, das Interesse an regionalen Bioprodukten bei Einheimischen und Urlaubern zu fördern.