



Wwoof

Österreich

57. Rundbrief



Freiwillige HelferInnen auf biologischen Höfen

Elz 99, 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 Höfe, liebe WWOOFer!

WWOOF boomt. Viele neue Höfe und WWOOFer haben sich im ersten Halbjahr unserem Verein angeschlossen. Schön zu sehen, dass das Interesse an biologischer Landwirtschaft so groß ist und auch so viele Bauern bereit sind, ihr reiches Wissen weiterzugeben.

Nun in den Sommermonaten ist ja Hochsaison und wir hoffen, dass ihr alle bereichernde Begegnungen genießt.

Im Herbst wollen wir heuer erstmals einen Fragebogen an alle Höfe aussenden, um ein wenig über euer WWOOF-Jahr zu hören. Denn da ja alle Kontakte direkt über die Homepage zustande kommen, wissen wir eigentlich gar nicht, wie viele WWOOFer jeder Hof so hat. Deshalb wollen wir heuer so etwas wie eine Statistik erstellen, auch um zu sehen, was wir als Organisationsteam noch besser machen können. Alle Höfe werden daher im Oktober ein Mail von uns erhalten und wir bitten euch schon jetzt, euch dann ein wenig Zeit für die Beantwortung zu nehmen (keine Sorge, es wird nicht zu umfangreich).

Ebenso im Herbst gibt es heuer unser Jubiläumsfest! 20 Jahre WWOOF Österreich! Es soll ein Fest von WWOOFern und Höfen für WWOOFer und Höfe werden, eure Mitgestaltung ist äußerst erwünscht! Näheres dazu ab Seite 12.

Wir wünschen euch bis dahin eine spannende WWOOF Saison, keine Wetterkatastrophen und freuen uns, wenn wir euch beim Jubiläumsfest treffen!

Marion und Gerhard Wiesler

Der nächste Rundbrief erscheint im November.

Aus Lesbarkeitsgründen verwenden wir meist nur die männliche Form, meinen aber natürlich immer WWOOFer und WWOOFerinnen, Bauern und Bäuerinnen!

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 Schwarzspanierstr., Berggasse hinunter, 1. links)

Infotage 2016 in Wien: kein Infotag im August!! 14. September, 12. Oktober, 9. November, 14. Dezember 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
Mitgliedsbeiträge.....	4
Wichtig.....	5
OVEuropa Versicherung.....	7
Erfahrungsberichte.....	8
WWOOF Intern	
Jubiläumsfest.....	12
Vor 20 Jahren	14
Weingut Ploder.....	15
European Meeting in Irland	16
Diverses.....	18
Veranstaltungen.....	19
Tolle Ideen – Innovationen.....	20
Bücher.....	21
Rezept.....	22
Suche Habe Biete, Impressum.....	23
Der gute Schluss.....	24

Mitgliedsbeiträge bei WWOOF-Österreich

WWOOF-Hof:

Beitrag pro Kalenderjahr € 30

Wir sehen uns gezwungen, WWOOF-Höfe, die mit dem Beitrag mehr als ein Jahr im Rückstand sind, auszuschließen!

Wir empfehlen, einen Dauerauftrag einzurichten.

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.

Beiträge können per Überweisung (Bankdaten siehe Deckblatt) oder Paypal gezahlt werden. Wir legen keine Zahlscheine mehr dem Rundbrief bei, senden aber gerne einen zu, wenn gewünscht.

Altersgrenzen:

ÖsterreicherInnen müssen mindestens 15 Jahre alt, 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!

WICHTIG

Ihr findet hier die nach dem europäischen WWOOF Treffen in Irland leicht überarbeiteten Regeln, denen sich Höfe und WWOOFerInnen verpflichten, wenn sie unserem Verein beitreten.

Solltet ihr euch diesen Richtlinien nicht verbunden fühlen, so ist WWOOF vielleicht nicht die richtige Organisation für euch.

WWOOF Gastgeber

- Ich folge den Prinzipien der nachhaltigen und biologischen Landwirtschaft (egal ob zertifiziert oder nicht).
- Ich bin bereit, WWOOFerInnen in meinen Haushalt aufzunehmen und mich um sie zu kümmern; Zeit für sie, Gespräche und Fragen zu erübrigen.
- Ich Sorge für eine Unterkunft, die trocken, sauber und (im Winter) warm ist.
- Ich biete Mahlzeiten an oder Lebensmittel und Kochmöglichkeit.
- Ich stelle sicher, dass WWOOFerInnen ausreichende Anleitung bekommen, um Tätigkeiten auszuführen, und erlaube ihnen nicht, gefährliche Geräte zu benutzen.
- Ich biete WWOOFerInnen unterschiedliche Tätigkeiten an, ihren Fähigkeiten und Lerninteressen entsprechend.
- Ich verwende WWOOFerInnen für keine Tätigkeiten, bei denen sie gewerbliche Arbeiter ersetzen würden.
- Ich bin geduldig und aufgeschlossen für andere Lebens-einstellungen. Ich überfordere WWOOFerInnen nicht, Sorge für genügend Freizeit und unternehme in dieser mit ihnen manchmal auch etwas (Ausflüge, Sightseeing...) oder ermögliche es ihnen zumindest (bringe sie zum Bus etc).
- Es ist mir bewusst, dass ein WWOOF Aufenthalt jederzeit von mir oder dem WWOOFer beendet werden kann.
- Ich bespreche Probleme mit ihnen, sobald sie entstehen, und bin mir bewusst, dass Missverständnisse vorkommen und durch ein ruhiges Gespräch meist gelöst werden können.
- Ich beantworte Anfragen von WWOOFerInnen, auch wenn ich absage.
- Ich setze mich mit dem WWOOF Büro in Verbindung, wenn größere Schwierigkeiten auftauchen.

WWOOFerInnen

- Ich möchte mein Wissen erweitern.
- Ich bin bereit im Rahmen des praktischen Lernens bei Tätigkeiten zu helfen, die anstrengend sein können, und bin bereit bei jedem Wetter draußen zu sein und dreckig zu werden. Ebenso bin ich bereit, mich einem anderen Tages- und Essensrhythmus anzupassen.
- Ich bin geduldig und unvoreingenommen, ich habe realistische Erwartungen.
- Mir ist bewusst, dass mein Gastgeber mich als Gast in sein Haus einlässt und ich werde mich dementsprechend höflich und rücksichtsvoll verhalten.
- Mir ist bewusst, dass mein Gastgeber nicht immer Zeit hat, Tätigkeiten mit mir gemeinsam auszuüben oder jederzeit auf meine Fragen zu antworten.
- Ich verlasse den Hof nicht, ohne vorher meinem Gastgeber Bescheid zu geben.
- Sollte ich meinen Besuch nicht antreten können, so gebe ich rechtzeitig Bescheid, damit mein Gastgeber sich darauf einstellen kann.
- Es ist mir bewusst, dass ein WWOOF Aufenthalt jederzeit von mir oder dem Gastgeber beendet werden kann.
- Ich verfüge über eine aktive WWOOF Mitgliedschaft und über eine Kranken-/Unfallversicherung. Sollte ich für Österreich ein Visum benötigen, so kümmere ich mich selbst darum.
- Ich bin selbst für die Kosten für An- und Weiterreise verantwortlich und habe genügend finanzielle Mittel dafür.
- Ich bespreche Probleme mit meinem Gastgeber, sobald sie entstehen, und bin mir bewusst, dass Missverständnisse auftauchen und durch ein ruhiges Gespräch meist gelöst werden können.
- Ich setze mich mit dem WWOOF Büro in Verbindung, wenn größere Schwierigkeiten auftauchen.

O V Europa Versicherung

OVEuropa ist die Versicherung, die wir derzeit empfehlen, wenn wir von WWOOFern gefragt werden, die über keine Versicherung verfügen.

OVEuropa wurde 2006 auf Anregung mehrerer Freiwillige-Helfer Gruppen (WWOOF, Workaway, helpx, SE7EN u.a.) gegründet, um auf die speziellen Bedürfnisse freiwilliger Helfer und ihrer Gastgeber einzugehen.

Es handelt sich dabei um eine non-profit association, die ursprünglich ihren Sitz in Italien hatte, 2011 aber nach England übersiedelte.

Als non profit association kann die OVEuropa die günstigen Gruppentarife, die sie erhält, direkt an WWOOFer weitergeben.

Folgende Pakete hat OVEuropa im Programm:

Basic: Freiwillige Helfer, Unfall und Krankheit

Die meisten WWOOF Organisationen verlangen einen Versicherungsschutz auf mindestens diesem Level. Hierbei ist der WWOOFer unfall- und krankenversichert, aber auch gegen Schaden, den er auf einem WWOOF Hof anrichten könnte (WWOOFer haben schon versehentlich Ziegen umgebracht, Traktoren ruiniert, den Bauern verletzt). Diese Variante gilt nur auf den WWOOF Höfen, während ihr als Helfer tätig seid.

Intermediate: Basic+Reiseversicherung

Im Prinzip gleich wie Basic, nur dass ihr auch unterwegs versichert seid (also nicht nur auf den Höfen) und euer Gepäck ebenso.

Full: Intermediate+erweiterte medizinische und Reiseversicherung

Gleich wie Intermediate nur mit höheren Deckungssummen.

Um es noch einmal deutlich zu sagen:

WWOOFerInnen sind selbst für einen ausreichenden Versicherungsschutz verantwortlich, wenn sie WWOOFen! Die WWOOF Mitgliedschaft in Österreich beinhaltet keinen Versicherungsschutz! (Es gibt derzeit nur wenige Länder, die einen Versicherungsschutz inkludieren, mit wesentlich höheren Mitgliedsbeiträgen)

WWOOF Bauern verlassen sich darauf, dass ihr versichert seid. Manche fragen nach der gültigen Versicherung, manche nicht. Versichert sein müsst ihr!

www.oveuropa.com

The logo for OVEUROPA, featuring the word 'OVEUROPA' in a bold, blue, sans-serif font. The 'O' is stylized with a thick, blocky design.

ERFAHRUNGSBERICHTE

Liebe WWOOFerInnen, Liebe Hofleute!

Wir freuen uns immer sehr, wenn wir von euch Berichte bekommen, was ihr so beim WWOOFen erlebt! Auch wenn wir hier ganz altmodisch eure Beiträge nur veröffentlichen können, ohne dass sie jemand "liken" kann oder Kommentare dazu schreibt (andererseits – natürlich könnt ihr Kommentare zu Erfahrungsberichten schreiben!), WWOOFerInnen und Hofleute finden es immer spannend zu lesen, was andere so erleben. Bei unserer feedback-Umfrage zum Rundbrief waren die Erfahrungsberichte die Kategorie, die die meisten am liebsten lesen. Also – ran an die Tasten!

Ingrid Faltynek

Nachdem ich rein zufällig von Wwoof erfahren hatte, suchte ich im Internet nach dieser Homepage. Gleich entdeckte ich die Ankündigung der WWOOF-Informationstage, welche einmal im Monat in 1090 Wien, Wasagasse 28 stattfinden.

Voller Neugierde fand ich mich zur ausgeschriebenen Zeit im dortigen Restaurant Dreiklang ein. Lisbeth, die für WWOOF-Fragen zuständige Person, beantwortete ganz unkompliziert meine Fragen und überreichte mir die Hofliste und Rundbriefe des Vereins.

Es dauerte nur wenige Tage, bis die Freischaltung auf meinem Bildschirm funktionierte und ich in Ruhe sämtliche Biohofbeschreibungen Österreichs studieren konnte.

Als ich eine Adresse gleich in der Nähe meiner Wohnadresse entdeckte, beschloss ich, mit dem Auto hinzufahren und mir den Hof einmal von außen anzusehen.



Dort angekommen, beobachtete ich eine junge Frau, die gerade eine riesige Holzkiste in einen Lieferwagen schieben wollte. Ich bot spontan meine Hilfe an und schon war der erste Kontakt hergestellt.

Ich erzählte ihr vom WWOOF-Informationstag in Wien und erkundigte mich, ob es an ihrem Hof Kennenlerntage für WWOOFer gäbe.

Da kam plötzlich die Gegenfrage, ob ich nicht Zeit hätte, bereits am nächsten Mittwoch an der „Kartoffelparty“ teilzunehmen.

Ohne zu wissen, was eine „Kartoffelparty“ ist, nahm ich das Angebot an.

Zuhause machte ich mir dann Gedanken, wie ich mich auf eine „Kartoffelparty“ vorbereiten soll. Als ehemalige Musiklehrerin, die in einem Wiener Gymnasium unterrichtete, dachte ich natürlich sofort an meine steirische Harmonika. Dieses Instrument würde doch sehr gut zu einer „Kartoffelparty“ passen!

Es kam aber ganz anders.

Als ich am vereinbarten Mittwoch um 8 Uhr in der Früh am Hof eintraf, warteten bereits 11 HelferInnen in Arbeitskleidung auf die Anweisungen der Hofleiterin Marion.

Feldarbeit stand am Programm! Auf einem ca. 200 Meter langen Feld sollten Süßkartoffelpflanzen gesetzt werden.

Bis zum Abend (mit einer kurzen Pause für ein Mittagessen) wurden folgende Arbeitsschritte vollzogen:

- Wassersschläuche für die Bewässerung gelegt und mit Klammern in der Erde befestigt
- schwarze Folien ausgebreitet und Löcher für die Pflanzen gestanzt
- Süßkartoffelpflanzen in die Löcher gelegt und händisch in die Erde gedrückt
- Halterungsstangen für das Schutzfließ in die Erde gesteckt
- das Schutzfließ über das Gestänge gespannt und mit schweren Sandsäcken fixiert

Am Abend dieses Tages war ich körperlich sehr müde. Seelisch-geistig jedoch glücklich wie neu geboren.

Der Begriff „Kartoffelparty“ erschien mir wie ein Fenster in eine neue Welt, die ich unbedingt näher kennenlernen möchte.

DANKE der Biobäurin Marion, die mich herzlich und auch dankbar in ihr Team integrierte.

Emma (6 Jahre):



Wir haben oft WWOOFer. Ich finde das lustig weil dann hab ich wen zum spielen. Alle WWOOFer spielen mit mir Karten oder jätze. Oft haben die auch Kinder. Das kann lustig sein oder nerven. Am liebsten hab ich Kinder die so alt sind wie ich. Und Medchen. Keine Bebis. Blöd ist wen die Kinder da sind und ich hab Schule. Dan mag ich gar nicht Schule gehen weil da verseum ich ja zeit zum spielen.

Oft haben wir auch WWOOFer die nicht deutsch sprechen. Die sind trotzdem nett. Aber es ist schwer mit ihnen zu reden. Ich verste schon gut englisch. Aber reden kann ich nicht so. Da mus man dan imer viel deuten. Und dan mus man viel lachen.

Ich mag WWOOFer die lenger da sind dan kent man die schon gut und es ist leichter. Auser sie sind nicht nett. Aber das hatten wir noch nie glaub ich.

Ich war auch schon wwoofen in Australien. Aber da war ich erst 3 da kann ich mich nicht so erinnern. Heis war es. Und viele Kinder. Eine hies Iden glaub ich. Die war so alt und so blond wie ich. Ich hab Fotos, da kann man sich dan leichter erinnern.

Zweimal war eine Familie aus der Schweiz bei uns. Mit der Tochter schick ich noch brife aber sie braucht lang zum antworten. Leider.

Ich finds gut wwoofer zu haben. Meine grosen Brüder findens manchmal doof aber für die mus auch ales cool sein die sind grad in so einem alter. Und sie sind eh kaum zaus also hab ich die WWOOFer für mich.

Und Mama und Papa haben sie zum helfen. Da machen sie dan tolle projekte. Wen wwoofer lange da sind gehen wir zum abschluss essen mit ihnen. Das mag ich besonders da krig ich pommies und schnizl.



ZWETTL. Giovanni stammt aus Mailand. Der smarte junge Mann durfte den Wurmhof Thaller in Oberhof (Zwettl) einen Monat lang sein Zuhause nennen. Dort war er im Mai als WWOOFer tätig. Ein Austauschprojekt der ganz besonderen Art und eine Bereicherung für alle Beteiligten, wie Tips aus erster Hand erfuhr.

von KATHARINA PRINZ

„Wahrscheinlich habt ihr gedacht, jeder italienische Mann kann Pizza und Pasta kochen, dem ist nicht so. Meine ersten wirklichen kulinarischen Gehversuche habe ich hier am Wurmhof gesammelt, unter anderem lernte ich Brot zu backen oder Kardinalschnitten zu zaubern“, meinte Giovanni schmunzelnd mit einem Wink Richtung Gastmama Gaby Thaller. Denn er habe seinen italienischen Freunden zuhause versprochen, nach seiner Rückkehr nach Mailand eine österreichische Spezialität aufzutischen.

Aber der 23-Jährige war nicht zum Kochen nach Zwettl gekommen, nein, er wollte auf einem Bauernhof Erfahrungen aus erster Hand sammeln, unterstützen, lernen, mitarbeiten. Darum meldete er sich bei der Organisation WWOOF an. WWOOF (Abkürzung für: We're Welcome On Organic Farms) ist eine weltweite friedliche Bewe-

gung von Freiwilligen, die auf biologischen Höfen mithelfen und als Gastfreundschaft Kost und Logis bekommen. „Ich bin grundsätzlich ein sehr weltoffener Mensch, an Reisen und Landwirtschaft interessiert und möchte aus erster Hand erfahren und sehen, woher mein Essen kommt und wie sich die natürlichen Kreisläufe zusammensetzen. Nicht zuletzt lag es in meinem Interesse, mein Deutsch zu verbessern“, fasst Giovanni zusammen, der den Bachelor in Sprache und Internationalen Beziehungen in der Tasche hat.

Seit 1996 gibt es eine eigenständige WWOOF-Österreich Gruppe, interessierte Helfer als auch Bauernhöfe, die solche aufnehmen wollen, können über diese Plattform in Kontakt treten.

Der Wurmhof Thaller ist ein solch registrierter WWOOF-Bauernhof. Ende April tätigte Gaby Thaller einen Hilfe-Aufruf auf der Online-Pinnwand der Homepage: „Hallo hier ist der Wurmhof, ich würde jemanden für Mai brauchen – bitte meldet euch!“. Drei Mails und vier Tage später stand Giovanni auf der Matte.

„Wir hatten schon die letzten Jahre immer wieder Au-pairs aus den verschiedensten Ländern und auch ich bin eine Gereiste. Alleine die verschiedenen Kulturen bei uns zu erleben, deren Lebenseinstellung und

„Bedingt durch den Hof können wir nicht mehr von heute auf morgen in den Urlaub fahren, aber wir haben die Möglichkeit, uns die weite Welt ins Haus zu holen.“

GABY THALLER, WURMHOF

Essgewohnheiten hautnah mitzubekommen, ist faszinierend“, berichtet Gaby Thaller.

Von Wurm suchen bis Steine sammeln

Nicht jeder kann von sich behaupten, bereits Erfahrungen in einem Regenwurmstall gesammelt zu haben, so aber Giovanni. Er beschäftigte sich in diesem Monat bei den Thallers intensiv mit allen

Phasen der Humusproduktion. So hat er unter anderem gelernt, dass die fleißigen Kompostwürmer bis zu 90 Eier im Jahr legen, woraus wiederum rund 300 Nachkommen schlüpfen.

Für die Seminargäste am Hof sammelte er die winzigen Wurmeier, welche dann mit einer Dosenlupe bestaunt werden konnten. Auch die größeren Tiere am Hof, die Bullen, wollten betreut werden. Nicht zu vergessen, das Steineklauben: „Das zählte zwar nicht zu den aufregendsten Arbeiten, aber selbst hier habe ich viel gelernt, Wolfgang Thaller gab mir viel über die Struktur und den Aufbau eines Ackers mit“, freute sich der wissbegierige Italiener. Und bei maximal drei Stunden am Stück, ist diese Feldarbeit auch erträglich, fügt Gaby Thaller hinzu.



Giovanni bei seiner Arbeit im Regenwurmstall.

Fotos: KaPi

WWOOF INTERN

WWOOF Österreich wird 20 Jahre alt!

Nachdem Sue Coppard vor genau 45 Jahren die Idee des WWOOFens - des Helfens auf biologischen Höfen um etwas über Landwirtschaft zu lernen – in die englische Welt gesetzt hatte, gründete ein Vierteljahrhundert danach Hildegard Gottlieb eine eigene Landesgruppe in Österreich.

Wenn das nicht ein Grund zum Feiern ist!

So laden wir euch alle herzlichst ein, zu unserem

Herbst-Jubiläumsfest

am 10. September 2016 ab 14.00 Uhr

**am Weingut Ploder
Unterrosenberg 86,
8093 St. Peter a.O.**



Lets have fun and dance!

Wir wollen gemeinsam:

WWOOF ehren und
einander von tollen Erlebnissen berichten, die uns WWOOF beschert hat,
gut essen und trinken,
uns austauschen und
Spaß haben.

Es wird einen Bogenschießstand geben und Geschichten für Erwachsene und Kinder, Einblicke in das Permakultur Weingut der Ploders und Musik. Bringt eure Instrumente mit!

Da WWOOF von der Vielfalt seiner Mitglieder lebt und sich dies auch auf dem Fest widerspiegeln soll, freuen wir uns, wenn ihr etwas anzubieten und beizutragen habt –

Kurzvorträge, Vorführungen, Jonglieren, Jodeln - was euch gefällt! Lasst es uns per Mail wissen, damit wir Platz und Zeit dafür einrichten.

Zusätzlich wollen wir einen interessanten Vortrag organisieren, um auch unseren viel beschäftigten Bauern einen "beruflichen" Grund zu geben, zu kommen, damit sie das Fest als Fortbildung rechtfertigen können :-)
Wenn ihr Themenvorschläge habt oder selbst einen Vortrag anbieten möchtet, der andere WWOOF Bauern interessieren könnte, lasst es uns bitte bald wissen. Ich bin sicher, dass viele unserer WWOOF Bauern oder WWOOFer spannendes Wissen weiterzugeben haben.

Mitte bis Ende August werden wir ein Email mit den genauen Details – Programm, Wegbeschreibung – an alle aussenden.



Sue Coppard,
Gründerin
WWOOF
(Irland 2016)



Hildegard Gottlieb,
Gründerin
WWOOF Österreich
(ökoneWS 2006)



Es war einmal vor mehr als 20 Jahren

da hatte eine Buchhalterin Lust, ernten zu gehen, irgend etwas, Äpfel, Birnen, Trauben oder so. Aber wohin? Von einer Bekannten bekam sie die Adresse eines Apfelbauern und daraus wurde eine lange Freundschaft. 1995 erschien in der "Kleinen Zeitung" eine kurze Notiz über die weltweite WWOOF-Bewegung, speziell über WWOOF Deutschland. "Das ist es!!!!", rief es laut in ihrem Kopf und sie begann zu planen. Mit Hilfe der deutschen Freunde konnte sie, also ich, vor ziemlich genau 20 Jahren, im September 1996, WWOOF Österreich gründen, mit bereits beinahe 50 WWOOF-Höfen in der Liste. Der Zuspruch wurde immer größer und aus dem nebenbei Erledigen wurde ein richtiger Freiwilligenjob. Viele schöne Begegnungen folgten, die Besuche bei den Bauern, auch Engagement und Freundschaft mit befreundeten Vereinen, der Infotag in Wien, die sporadischen WWOOF-Treffen, viele Besuche bei mir daheim - eine schöne Zeit!

Schließlich musste an eine Übergabe gedacht werden - ich war ja eine Spätberufene. Auf einmal waren sie da, Martina und Michael, und auf mein beiläufig hingeworfenes Angebot kam ein spontanes "Ja". Am 1. April 2011 war es dann so weit. Um nicht immer als graue Eminenz im Hintergrund zu sein wusste ich, dass nur ein totaler Rückzug meinerseits vor Allem für Martina vorteilhaft und notwendig ist. Hoffentlich habt Ihr mir das nicht übel genommen! Ich bin weiterhin ständig präsent, aber eben nur privat und in Freundschaft mit Martina und Michael verbunden. Mit diesen beiden jungen Menschen kam erst so richtig Schwung in unsere

schöne Sache, sie sind ein einziger Glücksfall für WWOOF Österreich. Ich danke und gratuliere Euch beiden für die so erfolgreiche Weiterführung von WWOOF Österreich und wünsche Euch weiterhin viel Erfolg und Freude damit. Und allen WWOOF- und anderen Menschen wünsche ich viel Glück und ein gutes Leben.



Mit sonnigen Grüßen Eure Hildegard

Weingut Ploder

Wir freuen uns, dass die Familie Ploder uns das WWOOF Jubiläumsfest auf ihrem großartigen Weinhof veranstalten lässt.

Alfred und Maria sind zwei ungemein spannende Menschen, mit einem großen Erfahrungsschatz, Offenheit für Neues und Energie.



Seit der Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung 2006 entwickeln sich ihre Weinberge beständig zu vielschichtigen biodiversen Wein Gärten. Seit 2010 erzeugen sie zertifizierte Bioweine, seit 2015 sind sie anerkannter DEMETER Betrieb bester Reputation. Biodynamie ist zeitgemäße Landbaukunst, die auf Hofindividualismus, Kreislaufdenken sowie langfristig nachhaltiges Handeln setzt und sich beständig weiterentwickelt. Frei von synthetischen & systemischen Pestiziden schaffen sie robuste Pflanzen durch gut ernährtes Bodenleben. Und damit ein feines und reines Weinergebnis, das immer mehr Anklang findet.

Ziel ist die Gestaltung des Wirtschaftsraumes nach dem Vorbild eines eigenständigen Individuums. Es gilt eine möglichst große Vielfalt auf dem Hof aufzubauen, zu erhalten und zu erweitern. Der Betrieb sollte so weit wie möglich in der Lage sein, den eigenen Bedarf an Dünge- und Hilfsmitteln selber herzustellen. Als »Organe des Hofes« werden die Bereiche der Landwirtschaft gesehen (Ackerbau, Viehhaltung, Gemüse-Obst- und Weinbau, Hecken, Wald, Feucht- und Trockenbiotope, Wildniszonen, Obst- und Mulchwiesen, Regenwasseranlagen, Komposthaufen, Gewächshaus, Kräuterterrassen, Bienenhaus, Hühnergehege, Schafstall, Frühbeet, Photovoltaikanlagen, usw.)

Die Zeit für's Glück ist heute, nicht morgen! Lydia Ploder

WWOOF Europa Treffen Irland, Mai 2016

Mit großer Vorfreude haben Marion und ich uns im Mai nach Skibbereen aufgemacht, in den Süden von Irland, wo das Treffen der europäischen WWOOF KoordinatorInnen stattfand. Wir waren beide sehr erfreut darüber, dass wir für WWOOF Österreich auf die grüne Insel fliegen dürfen. Marion, da sie mit ihrem Mann Gerhard gemeinsam Martina Heubergers Karenzvertretung ist, und ich, Elisabeth, weil ich meine Doktorarbeit über WWOOF verfasst habe und seit Jahren WWOOFer und bei WWOOF Österreich mithelfe.



Vorne in der Mitte sitzend Sue Coppard, die Gründerin von WWOOF

Delegationen aus 18 Ländern aus ganz Europa waren bei dem Meeting, von Schweden bis Spanien bis Serbien. Zu unserer großen Überraschung und Freude war auch Sue Coppard, die Gründerin von WWOOF, extra aus England angereist, um bei diesem Treffen dabei zu sein.

Vier Tage lang haben wir diskutiert, erzählt, uns gegenseitig beraten und uns durch ein ziemlich langes Programm durchgearbeitet. Dabei ging es beispielsweise um Ideen zu nachhaltigem Reisen und WWOOFen ohne Auto und Flugzeug. Aber auch der Erfahrungsaustausch war uns wichtig, über rechtliche Angelegenheiten zu Arbeit, Steuern und Versicherung und über WWOOFende Flüchtlinge. Es war sehr inspirierend zu sehen, wie andere Länder mit ähnlichen Problemen umgehen oder welche Ideen sie haben, um WWOOFen noch interessanter zu machen. Außerdem erfuhren wir das Neueste von der FoWo (die internationale Federation of WWOOF Organisations, der auch WWOOF Österreich seit 2015

angehört). Wir haben dabei viele neue Ideen aufgeschnappt, die wir in den kommenden Rundbriefen vorstellen wollen.

Zum Glück fanden wir abseits von Meetings auch genügend Zeit zum Feiern – nämlich den 45. Geburtstag von WWOOF! Sue, eine bescheidene englische Dame, hat WWOOF 1971 in London gegründet. Seither hat sich diese friedliche Form des Kulturaustauschs überall auf der ganzen Welt verbreitet, was bei diesem Treffen wieder einmal deutlich zu sehen war.

Das besonders Schöne dabei – wir haben uns alle richtig gut verstanden, von den Jüngsten bis zu den Ältesten, von den TeilnehmerInnen aus Galway bis zu denen aus Istanbul. Besonders beeindruckend fanden wir, wie ausgelassen und unkonventionell viele von uns außerhalb der Besprechungen waren, während es in den Meetings äußerst diszipliniert zuging. Alle erschienen immer pünktlich nach der Pause, niemand unterbrach den Anderen, jede Meinung wurde respektvoll angehört. Ich habe selten erlebt, dass eine Gruppe von über 35 einander großteils fremden Personen über vier Tage hinweg so friedlich und produktiv arbeiten kann.

Annie King, WWOOF Irland Direktorin und Veranstalterin des Treffens, hat uns bestens versorgt mit köstlichem, vegetarischem Essen und guter Unterhaltung, inklusive einem Crashkurs in Irish Set Dancing am ersten Abend. Außerdem stand noch ein Ausflug zu Irlands schönstem Skulpturengarten auf dem Programm und ein Barbecue mit Lagerfeuer auf ihrem Hof, wo wir auch Gelegenheit hatten, WWOOF Hosts und Volunteers aus Irland kennenzulernen. Ein tolles internationales Team aus jungen WWOOFern hat uns außerdem noch bei dem Treffen unterstützt. Mit einem originalen Guinness Bierglas als Abschiedsgeschenk im Gepäck sind Marion und ich dann wieder gut gelaunt und voller neuer Ideen nach Hause aufgebrochen.



Elisabeth Kosnik

DIVERSES

Nun ist er da, der Nachfolger im WWOOF Verein. Nachdem Martinas Bauch schon eine Weile vor ihr das Büro betrat, waren wir alle schon sehr gespannt, wer sich wohl darin verbarg. Obwohl sie wussten, dass es ein Junge wird, haben sie es ja niemandem verraten!

Wir gratulieren Martina und Michael zu ihrem entzückenden und braven Baby - ganz der Papa ;-)) - und freuen uns immer, wenn die beiden Heuberger Buben uns im Büro besuchen.



Severin Heuberger, geboren am 1.6.2016 um 20.12 Uhr.

3660 g, 50 cm

Bruder Marius, 21 Monate

Servus TV Steiermark möchte diesen Sommer gerne einen Beitrag über WWOOF drehen. Dafür suchen wir einen Hof in der Steiermark, der gerne sich und die Idee von WWOOF präsentieren möchte. Ihr solltet deutschsprachige WWOOFer am Hof haben, die auch bereit sind, interviewt zu werden. Bitte meldet euch unter rundbrief@wwoof.at

VERANSTALTUNGEN

Bauerngolf.

Ein nachhaltiger, ökologischer Sport. Gummistiefel, die vor einem Ende auf dem Mistplatz gerettet werden, Hindernisse aus lokalen, meist up-gecycelten Materialien (wie alte Scheibtruhen, Körbe etc), Bio-Bauernhöfe, viel frische Luft und Spaß für Jung und Alt, Athlet und Mensch mit besonderen Bedürfnissen. Wer die Meister am Stiefel erleben will oder einfach mit der Familie den Sport ausprobieren will:



Bauerngolf Staatsmeisterschaft und Familienturnier

20. August ab 10.00 Uhr Zotters Essbarer Tiergarten, Riegersburg.

Das Meisterschaftsturnier ist von 13.30 – 18.30 Uhr, Anmeldeschluss 12.30 Uhr. Nenngeld: € 5.-

Für Bauerngolfer ist der Eintritt für den Essbaren Tiergarten an diesem Tag frei.

www.bauerngolf.at, www.facebook.com/bauerngolf



Boden Tag - Einsichten von "Unter der Erde"

Ein Tag der offenen Tür der Permakultur Akademie, an dem es um das Bodenleben geht, um Kompost und um die wichtige Frage: Woher kommen die Schnecken und wie werde ich sie wieder los? Weiters wird eine Kompostmiete angelegt und Angelika Lübke-Hildebrandt teilt ihr internationales Expertenwissen zu Bodenprozessen.

Freitag, 23. September 2016

9.00-18.00

GUT Landersdorf, Wölbling

www.permakultur.net



Permakultur
AUSTRIA

TOLLE IDEEN - INNOVATIONEN

Jeans aus Österreich

Ja, es gibt sie. Jeans, die nicht in Bangladesh oder Indien in Sweatshops gefertigt wurden und um die halbe Welt gereist sind.

Ähnlich der berühmten Schuhfirma GEA versucht auch Stefan Fölser mit seiner Manufaktur österreichische Produkte zu stärken.

Begonnen hat alles in den 50er Jahren, als Stefan Fölser als Kind die Leinen/Flachsarbeit lernte. In den 60er Jahren war es damit zu Ende, die Konkurrenz von Baumwolle und Billiglohnländern war zu groß.

Doch langsam gibt es ein Umdenken und heute versendet NFF-Naturfaser Fölser etwa 35 Jeans im Monat.



Denims aus eigener Produktion bestehen aus 40% Mühlviertler Ökoleinen und 60% türkischer biologischer Baumwolle – gerne würde er 100% Ökoleinen Jeans verkaufen, doch da diese sehr knittern, ist der Markt zu gering. Er arbeitet aber daran, den Leinenanteil zu erhöhen.

Gesponnen wird in Tschechien, gefärbt in Wien und genäht im Mühlviertel. Das bedeutet geringe Transportkosten, aber höhere Lohnkosten. Von etwa 100,- Euro Preis pro Jean gehen mehr als die Hälfte an die Angestellten, im Gegensatz zu sogenannten Markenjeans, deren asiatische Näherinnen keinen Euro pro Tag erhalten.

Nicht nur, dass diese österreichischen Jeans nicht pestizidbelastet sind und die heimische Wirtschaft fördern, sie sind auch noch maßgefertigt! Man schickt einfach eine alte Jean an die Firma und bekommt nach dem Schnitt eine neue genäht, auch mit Weitenänderung (sollte man zugenommen haben ...).

Wir finden, dass wir genau das brauchen – Firmen, die ihren Sitz in Österreich haben, faire Löhne zahlen, lange Transportwege vermeiden und gute Qualität liefern.

Ebenso wie GEA eine tolle Sache!

www.naturfaser-foelser.at

BÜCHER



Cordula von Dolsberg ist WWOOF Bäuerin. Nicht hier in Österreich, sondern in Schweden. Die gebürtige Deutsche berichtet in ihrem ersten Buch "Ohne Strom und fließend Wasser" von ihren ersten Jahren im Norden, vom Versuch, einen Selbstversorgerhof aufzubauen und dort "alternativ", also ohne Strom und ohne Fließwasser, zu leben. Cordula beschönigt nichts und dramatisiert nichts, gerade das macht ihr Buch so interessant.

In ihrem zweiten Buch "Mit Ökostrom und fließend Wasser" berichtet sie auch über viele ihrer WWOOF Erfahrungen.

Beide Bücher sind unterhaltsam zu lesen, spannend und informationsreich.

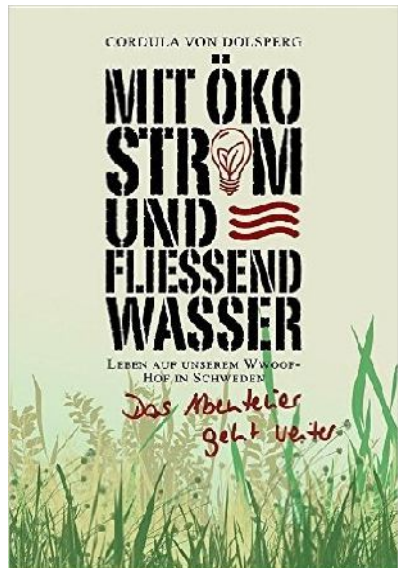
Jenen, die sich selbst mit alternativer Landwirtschaft und Selbstversorgung befassen, werden ihre Berichte ein amüsiertes Schmunzeln und vertrautes Mitleiden entlocken, Stadtmenschen mögen darüber staunen, was Landleben heißen kann (Duschen im Freien bei -15°!) und ein wenig von ihren idyllischen Vorstellungen verlieren.

Das erste uns bekannte deutschsprachige Buch, das von WWOOF handelt – abseits von einigen Doktorarbeiten.

(Bitte sich bei amazon nicht abschrecken lassen, wenn das Buch als "nicht auf Lager" aufscheint – man erhält es dennoch innerhalb einiger Tage)

Ohne Strom und fließend Wasser
ISBN 978-3-8391-0314-2

Mit Ökostrom und fließend Wasser
ISBN 978-3-7412-1146-1



REZEPT

Hofmarmelade

Weniger ein Rezept als eine Anregung. Die meisten von uns Bauern machen Marmelade. Sei es zum Verkauf, sei es einfach zum eigenen Genuss. Von der klassischen Erdbeermarmelade bis zu Pfirsich mit Chili findet sich viel in den Regalen und Rezeptbüchern.

Ich habe vor zwei Jahren nun begonnen, "lokale und saisonale" Marmelade herzustellen. Nicht so, wie man es wohl erwartet, sondern noch viel lokaler und saisonaler.

Ich wähle mir einen Tag im Spätsommer oder Herbst und mache mich auf die Suche, was mein Hof nun zu bieten hat, was an jenem Tag gerade besonders reif und verlockend ist. So entstand letztes Jahr eine Hofmarmelade aus Äpfeln, Isabellatrauben, Rosenblättern, Minze, etwas Waldmeister und Rosmarin. Sie schmeckte großartig und war wie eine Momentaufnahme unseres Hofes. Im Jahr davor war es ein anderer Tag und damit andere Pflanzen gewesen – Zwetschken mit Schafgarbe, Äpfeln, Thymian und Melisse. Ganz anders, aber ebenfalls ungemein gut wurde jene aus dem Keltendorf, in dem ich voriges Jahr arbeitete. Dort wuchsen Eberesche, Äpfel, ein paar Nüsschen von Linden, Schafgarbe und Hollerbeeren.

Ich finde es spannend, für die Marmelade sammeln zu gehen – welche Pflanzen springen mich regelrecht an? Und jedesmal, wenn ich meine ganz lokalen Momentaufnahmen-Marmeladen aufs Brot schmiere, fühle ich mich mit dem Land und seinen Gaben zutiefst verbunden. Diese Marmeladen sind einmalig.



SUCHE HABE BIETE

Wir leben mit unseren 3 kleinen Kindern im St. Johanner Talkessel von Tirol roh vegan mit großem Grünanteil. Wir suchen ab Herbst für mindestens 1/2 Jahr eine/n erfahrenen WWOOFer, der sich mit Pflanzen/Wildkräutern etwas auskennt, Schreinerische Fähigkeiten hat, sich schon mal nur von Rohkost ernährt hat und dafür wieder bereit ist und auch Lust hat sich mit Kindern zu beschäftigen!! Kontakt:

hanna.benker@googlemail.com, Mehr über uns: www.issgras.at



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

Vernetzungsplattform "Brot und Rosen"

BROT UND ROSEN wurde im März 2012 von mir, Elisabeth Zury, ins Leben gerufen. Die Inspirationen zu diesem besonderen Namen lieferte die Geschichte des Rosenwunders*, sowie das Streik-Lied vom Frauenaufstand 1912**. Brot und Rosen sind für mich das Symbol für die Verbindung von dem Erdigen mit dem Himmlischen, dem Alltäglichen mit dem Besonderen, dem Materiellen mit dem Spirituellen.

Es ist meine Aufgabe und Berufung, Menschen und Initiativen zu verbinden und zu unterstützen, die aktiv eine nachhaltige und lebenswerte Welt mitgestalten.

Auf der Brot und Rosen-Plattform (www.brotundrosen.at) stelle ich Initiativen, Unternehmen und Vereine übersichtlich dar und veröffentliche Veranstaltungen zu nachhaltigen und bewusstseinsfördernden Themen. Der Fokus liegt derzeit in der Steiermark.

Mit einem Good News-Abo bekommst du monatlich aktuelle Informationen zugesickt und kannst mit einem finanziellen Beitrag diese Vernetzungsarbeit unterstützen und stärken.

Ich freue mich sehr, dass ich seit rund zwei Jahren WWOOF bei der Organisation von Vernetzungstreffen und Sommerfesten unterstützen kann.

*Als (die heilige) Elisabeth eines Tages in die Stadt geht, um den Armen Brot zu geben, obwohl gerade dies ihr unter Strafe verboten ist, trifft sie die Mutter ihres Mannes, die ihre Barmherzigkeit nicht gutheißt und ihr eine Falle stellen will. Auf die Frage, was sie in ihrem Korb habe, antwortet Elisabeth, es seien Rosen. Ihre Schwiegermutter bittet sie, das Tuch zu heben, um die wunderbaren Rosen sehen zu können. Widerwillig hebt Elisabeth das Tuch und im Korb liegen Rosen statt des Brotes für die Armen.

***"Her mit dem ganzen Leben Brot und Rosen!"

