



WWOOF

Österreich

59. 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 WWOOFerInnen!



Endlich bedecken die Frühlingsknotenblumen den Boden wieder mit ihren weißen Blüten – der Frühling ist da! Bald wird es wieder überall blühen und grünen und uns auf Felder und in Obstgärten treiben.

Wir merken es auch im Büro, die Anmeldungen von neuen Höfen und von WWOOFerInnen häufen sich. Auch wenn für uns damit die ruhige Zeit vorbei ist, in der wir Hofprofile durchgeschaut und Allfälliges erledigt haben, wollen wir den Frühling für eine neue Umfrage nützen. Haben wir im November unsere Höfe nach ihren Erfahrungen mit WWOOF befragt, gilt die jetzige **Umfrage** den **WWOOFerInnen** im In- und Ausland.

Besonders gespannt sind wir auf die Motive der WWOOFerInnen zum WWOOFen und die Kriterien, nach denen sie Höfe auswählen. Denn wir erleben immer wieder, dass eigentlich interessante Höfe mit sehr netten Hofleuten keinerlei Anfragen erhalten, während andere völlig überlaufen sind, obwohl objektiv keine Gründe erkennbar sind. Das ist natürlich für die unbesuchten Höfe deprimierend und wir hoffen, über die Umfrage Möglichkeiten zu finden, diesen Höfen zu helfen.

Nach der Winterruhe haltet ihr diesmal einen relativ schlanken Rundbrief in Händen. Mögen die nächsten Monate allen spannende und interessante WWOOF Erlebnisse bescheren, über die ihr uns berichten könnt!

Marion Wiesler

Der nächste Rundbrief erscheint im Juli 2017.

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, 15-18 Uhr

Freiraum im Restaurant Dreiklang

Wasagasse 28, 1090 Wien

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

Infotage 2017 in Wien: 8. März, 12. April, 10. Mai, 14. Juni, 12. Juli 2017

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
Erfahrungsberichte.....	8
Zum Nachdenken.....	12
WWOOF Intern	14
Hofporträt.....	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 (jeweils im Jänner zu zahlen)

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 (nur innerhalb Europas)

Beitrag **Partnermitgliedschaft** für ein Jahr

(zwei gemeinsam WWOOFende Erwachsene)

- Nur Onlinezugang auf der Webseite Euro 37
- Onlinezugang + gedruckte Hofliste Euro 40 (nur innerhalb Europas)

Die Mitgliedschaft von WWOOFerInnen erlischt automatisch nach einem Jahr und verlängert sich nur, wenn der Mitgliedsbeitrag nach 12 Monaten wieder eingezahlt wird.

Beiträge können per Überweisung (Bankdaten siehe Deckblatt) oder Paypal gezahlt werden.

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 kostenfrei.
Keine Altersgrenze nach oben!

!WICHTIG!

WWOOF Richtlinien

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 u. biologischen Landwirtschaft (egal ob zertifiziert oder nicht).
- Als WWOOF-Hof wird mein Hof zum Austragungsort für Wissens- und Erfahrungsaustausch über naturnahe Landwirtschaft zwischen Vereinsmitgliedern. Im Zuge dessen gebe ich Grundlagen des ökologischen Anbaus/ artgerechter Tierhaltung/ Selbstversorgung auf dem Land und meine praktischen Erfahrungen an WWOOFerInnen gerne weiter.
- Ich bin bereit, WWOOFerInnen in meinen Haushalt aufzunehmen und mich um sie zu kümmern; Zeit für sie, Gespräche u. Fragen zu erübrigen.
- Ich Sorge für eine trockene, saubere und (im Winter) warme Unterkunft.
- Ich biete Mahlzeiten an oder Lebensmittel und Kochmöglichkeit.
- Ich überprüfe anhand von Mitgliedsnummer oder Mitgliedsausweis, ob meine WWOOFerInnen über eine aktive Mitgliedschaft verfügen.
- Ich stelle sicher, dass WWOOFerInnen ausreichende Anleitung bekommen, um Tätigkeiten auszuführen, und erlaube ihnen nicht, gefährliche Geräte zu benutzen. Ich lasse WWOOFerInnen nur Traktor fahren, wenn sie einen Traktorführerschein besitzen.
- Ich biete WWOOFerInnen unterschiedliche Aufgaben an, ihren Fähigkeiten und Lerninteressen entsprechend. Ich verwende WWOOFerInnen für keine Tätigkeiten, bei denen sie gewerbliche Arbeiter ersetzen würden (Ausschank, Zimmerservice, Verkauf...).
- Ich bin geduldig und aufgeschlossen für andere Lebenseinstellungen. Ich überfordere WWOOFerInnen nicht, Sorge für genügend Freizeit und unternehme in dieser mit ihnen manchmal auch etwas oder ermögliche es ihnen zumindest (bringe sie zum Bus etc).
- Sollte ich WWOOFerInnen unter 18 Jahren (nur für ÖsterreicherInnen möglich) aufnehmen, so verlange ich gemäß Jugendschutzgesetz eine Einwilligungserklärung und Notfallnummer der sorgeberechtigten Person.

- Es ist mir bewusst, dass ein WWOOF Aufenthalt jederzeit von mir oder den WWOOFerInnen 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 über biologische Landwirtschaft 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 lege meinen Nachweis einer gültigen WWOOF Mitgliedschaft bereits bei einem ersten E-Mail Kontakt bei (Mitgliedsnummer reicht).
- Die Mitgliedschaft ist nicht übertragbar und ich gebe weder Zugangsdaten noch Hofdaten an Dritte weiter.
- Mir ist bewusst, dass mein Gastgeber mich als Gast in sein Haus einlässt und ich verhalte mich dementsprechend höflich und rücksichtsvoll.

- Mir ist bewusst, dass mein Gastgeber nicht immer Zeit hat, Tätigkeiten mit mir gemeinsam auszuüben oder jederzeit auf Fragen zu antworten.
- Ich verlasse den Hof nicht, ohne 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 Kranken-/Unfallversicherung (www.oveuropa.com bietet Versicherungsmodelle für WWOOFerInnen an). Sollte ich für Österreich ein Visum benötigen, so kümmere ich mich selbst darum.
- Ich bin für meine eigene Sicherheit und Gesundheit während meines Aufenthaltes auf dem Hof selbst verantwortlich. Ich weiß, dass ich für keine gewerblichen Tätigkeiten (Ausschank, Zimmerservice, Verkauf etc) herangezogen werden darf. Traktor fahren darf ich nur, wenn ich einen Traktorführerschein besitze und es mir in diesem Gelände zutraue.
- Ich bin selbst für die Kosten für An- und Weiterreise verantwortlich und habe genügend finanzielle Mittel dafür.
- Als WWOOFerIn unter 18 Jahren (nur für ÖsterreicherInnen möglich) brauche ich gemäß Jugendschutzgesetz eine Einverständniserklärung meiner sorgeberechtigten Person. Deren Telefonnummer gebe ich als Notfallnummer meinen Hofleuten. Ich habe mich auch über die Jugendschutzgesetze des jeweiligen Bundeslandes informiert,
- 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 gröbere Schwierigkeiten auftauchen oder Probleme, die ich nicht glaube mit den Hofleuten klären zu können.
- Da die WWOOF Organisation nicht regelmäßig vor Ort auf den Mitgliedshöfen ist, unterstütze ich sie, indem ich nach einem Aufenthalt eine kurze Notiz an office@wwoof.at sende, wie WWOOFen auf diesem Hof war (diese Informationen werden nur intern benützt und sind vertraulich).

ERFAHRUNGSBERICHTE

Australische WWOOFER erhielten Besuch aus Österreich

Wir, Veronika und Sepp Hundsberger vom Rathmoserhof in St. Ulrich bei Steyr besuchten im Zuge unserer Permakultur-Besuchstour in Australien auch ehemalige WWOOFer. Es war echt spannend für uns, was aus ihnen geworden ist und wie sie durch ihren WWOOF-Einsatz in Österreich geprägt worden sind.



Nach Besuch des einzigartigen Permakultur-Projektes CERES in Melbourne nahmen wir gleich Kurs auf unseren ersten WWOOFer-Treffpunkt Tanunda im Barossavalley, einem Weinbaugebiet des Shiraz. Die Brüder Richard und Simon mit Freundin Jerely aus Honduras

waren im Dezember 2006 als WWOOFer bei uns und arbeiteten hauptsächlich im Wald und in der Küche mit. Richard ist inzwischen mit Mai aus Japan verheiratet und sie bewohnen ein Haus in der Nähe des Weingutes seiner Eltern, wo er auch mitarbeitet, ebenso wie in der örtlichen Weingenossenschaft.

Simon hat sich mit seiner Ehefrau Jerely eine Farm gekauft. Er arbeitet als Musiklehrer in einer Privatschule in Adelaide und Jerely als Krankenschwester. Sie haben bereits 3 Kinder, das jüngste gerade mal ein paar Monate alt. Wir waren aus Platzgründen bei den Eltern im Weingut einquartiert. Das Weingut ist 20 ha groß und wird biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Trotz der anfänglichen Sprachbarriere (starker Slang) entstand eine sehr herzliche Stimmung und wir wurden gut umsorgt. Die Eltern fuhren mit uns die Gegend ab und zeigten uns interessante landwirtschaftliche und kulturelle Projekte. Sie borgten uns Fahrräder (schätzungsweise bereits seit 20 Jahren nicht mehr benützt), damit wir den soeben erst neu errichteten Fahrradweg auf einer aufgelassenen Bahnstrecke befahren konnten. Wie sonst sollten wir bei ständigem Essen, Trinken und Sitzen fit bleiben.

Am Samstag besuchten wir mit unseren WWOOFern den Bauernmarkt in Mount Pleasant und überzeugten uns von den z.T. hochwertigen bäuerlichen Produkten. Unter anderem entdeckten wir 2 waschechte Österreicherinnen unter den Anbietern. Anschliessend waren wir auf

Simons und Jerelys Farm eingeladen. Die Kinder spielten ausgelassen in der Wiese, die Giftschlange unter der Veranda wurde zwar wahrgenommen, regte aber niemanden sonderlich auf.

Obwohl wir angeboten bekamen, noch ein paar Tage zu bleiben, reisten wir weiter, um unsere Ex-WWOOFer aus 2011, Laura und Headley zu treffen. Laura ist eine finnische Österreicherin (wir konnten endlich wieder einmal deutsch reden) und Headley ein waschechter Australier aus Perth. Während seiner Zeit als Landarbeiter auf einer großen Farm wurde Headley von einer Giftschlange gebissen. Wohlwissend, dass sein Ende gekommen ist (das nächste Krankenhaus war 300 km entfernt) holte er sich ein Bier vom Kühlschrank. Als sein Chef davon erfuhr, setzte er sich zu ihm und sie warteten zusammen biertrinkend auf Headley's Ende. Er starb aber nicht, was er darauf zurückführte, dass die Schlange kurz vorher zugebissen haben musste und noch kein Gift aufgebaut hatte.

Später verlor der Farmer seine Farm, weil eine Dürre die 3000 ha angebauten Weizen vernichtete. Headley verlor ebenfalls sein Haus. Dies löste ein großes Umdenken in ihm aus. Laura und Headley arbeiten jetzt nur mehr 3 Monate im Jahr. Die restliche Zeit sind sie mit ihrem Campingbus unterwegs, teilweise WWOOFend, zuletzt 8 Monate im australischen Outback. Das Lohnniveau in Australien ist sehr hoch, sodaß sie bei sehr bescheidener Lebensweise die restlichen 9 Monate ihr Auslangen finden.

Die Wiedersehensfreude war sehr groß. Headley und Laura campierten gerade auf einem nahen Cricketplatz. In Australien herrscht eine sehr ausgeprägte Campingkultur. Obwohl der Cricketplatz einem privaten Verein gehört, darf dort campiert werden. Es steht auch ein öffentlich nutzbarer Elektrogriller bereit, der von jedem benutzt werden kann. Diese Elektrogriller gibts im ganzen Land in den Parks.

Wir fuhren dann mit ihnen zur Flüsternden Wand, einer Staumauer für die Trinkwasserversorgung. Jedes Wort, das ganz leise herüber gesprochen wurde, konnte man 300m auf der anderen Seite sehr deutlich verstehen. Laut Auskunft ist aufgrund der speziellen Rundung der Staumauer diese Eigenschaft durch Zufall entstanden und auch entdeckt worden.

Dann besuchten wir einen Zoo, um doch einmal den Kängurus so nahe zu kommen, dass wir sie füttern und streicheln konnten.

In Bendigo, dem Wien Australiens, wie es genannt wird, weil sich die damals sehr reiche Goldgräberstadt Ringstraßen-Architekten von Wien einfliegen hat lassen, waren wir bei unseren Freunden Lisa und Darren

zum Abendessen eingeladen. Lisa ist eine internationale Filmmacherin, ihr letzter Film "Polyfaces: A world of many choices" präsentiert die Gemeinschafts-Landwirtschaft eines der innovativsten amerikanischen Groß-Biobauern Joe Salatin. Darren Doherty ist weltweit DER Spezialist für keylines, einer genialen Methode, um das Wasser vollständig am Betrieb halten zu können.

Dann trafen wir uns mit Andy+Rebecca, Ex-WWOOFer aus 2011. Sie wohnen in einem neuen Haus in einem Außenbezirk von Bendigo und haben zwei Kinder. Andy ist Projektmanager in einem öffentlichen Stromunternehmen. Rebecca ist im öffentlichen Bereich mit



Permakultur engagiert. Unter anderem spricht sie von Zeit zu Zeit in einem Radiosender über Umweltthemen. Außerdem engagiert sie sich in der Privatschule ihrer Kinder. Wir wurden sehr herzlich empfangen. Sie hatten große Freude wieder intensiver mit Permakultur konfrontiert zu werden, daher bemühten sie sich sehr, Exkursionen für uns zu organisieren.

Zuerst besuchten wir ihre Schule St. Francis. Der Unterrichtsstil und die Außengestaltung samt angeschlossener Biolandwirtschaft erschienen uns sehr produktiv für das Lernen und die Weiterentwicklung der Schüler.

Am Nachmittag fuhren sie mit uns auf eine Bioobstfarm. Die Chefin Kathy strahlte enorm viel Optimismus und Schaffensfreude aus. Die Gemüesfelder hatte sie Nachbarn verpachtet, die mit ihr Produkte austauschten und somit jeder eine größere Palette zum Verkauf anbieten konnte. Ein großer Teil des Verkaufes findet über soziale Medien statt.

Danach ging es zur Biomostkost (cider) zu Henry. Er erklärte uns seine Produkte auf eine lustige Art und Weise, was unser Englisch bis auf's letzte herausforderte. Wir testeten ca. 10 Moste und kauften einige Flaschen der schmackhaftesten Sorten.

Am Abend genossen wir ein BBQ bei unseren Gastgebern.

Am nächsten Tag machten wir uns auf den Weg nach Hepburn, um einen der Pioniere der Permakultur, David Holmgren zu treffen. Seine Permakultur, seine bescheidene Art, sein Wissen und seine Visionen

überzeugten uns voll. Nach diesen interessanten 3 Stunden ließen wir in einem antiken Kaffeehaus in der wunderschönen ehemaligen Goldgräberstadt Daylesford das Erlebte Revue passieren.

Den nächsten Tag fuhren wir auf einen interessanten Permakulturbetrieb nahe Castlemaine. Der Permakulturbauer hieß interessanterweise Michael Jackson. Michael hat sich die ökologisch sehr strapazierte Farm vor wenigen Jahren gekauft und versucht sie wieder auf höchstem Niveau zu renaturieren. Die Farm wurde letztendlich verkauft, weil ständiger Wassermangel eine Produktion zum Lotteriespiel gemacht hat.

Michael fand alte Fotos von der Farm und entdeckte auf einem Bild ein Windrad zum Wasserpumpen. Dies ließ ihn hellhörig werden und er erforschte die Geschichte der Farm. Dabei stellte sich heraus, dass hier früher intensiv Gold abgebaut wurde und die noch bestehenden Tunnel unter der Farm voll mit wertvollem Wasser waren. Inzwischen steht dort schon wieder ein Windrad und pumpt Wasser aus dem Boden.

Weiters legte er einen Teich an, der aufgrund der inzwischen gestarteten Entwicklung der keyline Methode nicht mehr austrocknet. Er erzählte uns aber auch, daß sich, seit er den Teich angelegt hat, mit Vorliebe Schlangen auf seinem Gelände aufhalten und er laufend das Gelände mit seinen Augen scannen muss. Wir bekamen eine sehr lehrreiche Führung durch seinen immer größer werdenden Permakulturgarten und seinen Baumschulgarten. Er zieht sich die verschiedensten Bäume selbst. Er erklärte uns, daß der Boden durch die Überweidung schon so kaputt ist, dass es nicht mehr genügt, einfach Bäume zu setzen, sondern er mit großer Mühe und finanziellem Aufwand ganze Systeme der Fruchtbarkeit wieder aufbauen muss. Michael hatte seinen ehemaligen Rinderstall zu einem immer kühlen Wohnhaus mit sehr interessanter Innenarchitektur umgebaut. Dort bewirtete er uns mit Käse, Gemüse und Obst aus eigener Erzeugung. Er zeigte uns auch, wie sie die keyline Planung durchgeführt haben.

Zusammenfassend möchten wir feststellen, dass wir enorm positive Erlebnisse mit den WWOOFern und durch die WWOOFer hatten. War die Hauptmotivation für ihre WWOOFeinsätze damals vielleicht eher, günstig zu reisen, so wurde ihre Liebe zur Natur gestärkt und das Interesse für Permakultur geweckt, was bei allen bis heute wirkt. Das bestärkt uns darin, noch lange WWOOFer auf unserem Hof zu beherbergen.

Sepp und Veronika Hundsberger

ZUM NACHDENKEN

Wir haben es selbst schon erlebt und auch schon mehrfach von anderen Höfen gehört. Von Höfen, die Tiere halten. Nicht zum Streicheln, sondern zum Melken und Schlachten. Und dann kommen WWOOFerInnen, die vegan sind. Wollen unbedingt kommen, auch wenn man mehr als einmal nachfragt, ob sie sicher sind, dass der eigene Hof der richtige für sie ist.

Ich habe nichts gegen Menschen, die sich vegan ernähren. Es sei jedem selbst überlassen, was er isst. Aber ich frage mich doch, warum ich auf einen Tierhof gehe, wenn ich keinerlei tierische Produkte in meinem Leben will?

Fall eins aus eigener Erfahrung: nicht vegan, aber vegetarisch. Eine Mutter mit ihrer neunjährigen Tochter, einem aufgeweckten und lebhaften Mädchen. Sie liebe Tiere so, sagt die Mutter, deshalb wolle sie ihr beim WWOOFen die Möglichkeit bieten, mit Tieren (in diesem Fall unseren Schweinen) Kontakt zu haben. Abgesehen davon, dass sie abends den Hühnerstall offen lässt, damit die Hühner in die Freiheit können (was wir bei unserer abendlichen Kontrollrunde zum Glück vor dem Fuchs entdecken), wird jede Mahlzeit, bei der Fleisch in irgendeiner Form auf den Tisch kommt, von der Mutter mit missbilligenden Blicken und von der Tochter mit Vorwürfen begleitet. "Wie könnt ihr mir das antun, dass ihr diese lieben Tiere tötet? Ihr seid böse Menschen!"

Fall zwei: vegan mit Missionierungswunsch. Ich frage mehrmals nach, ob unser WWOOFer sich sicher ist, dass er kein Problem damit hat, dass wir Tiere halten und auch essen. Nein, gar keines. Nur isst unser WWOOFer nicht mit uns. Kocht sich extra, nachdem wir gegessen haben. Findet unsere Hühner zu laut. Schiebt demonstrativ die Schaffelle von unserer Couch. Hält uns Vorträge. Redet von Massentierhaltung (wir haben genau 4 Schweine mit riesigem Auslauf), antibiotikaverseuchtem Tierfutter (wir sind bio), bemüht sich, uns ein schlechtes Gewissen zu machen.

Natürlich ist Massentierhaltung ein Thema, Antibiotikagaben, artgerechte Tierhaltung. Natürlich sind Filme wie "We feed the world" erschütternd, natürlich macht sich jeder Gedanken darüber, wie es mit der Landwirtschaft weitergehen soll. Nur denke ich, dass Veganismus auch nicht *die* Lösung ist, so wie es einfach keine allgemeingültige Lösung gibt. Das Argument, wenn alle vegan essen würden, würden wir die Welt retten, hinkt. Es gibt Gegenden, wo einfach Tiere am besten wachsen. Soll ich im Norden Kanadas vegan leben und mir dafür mein Gemüse 5000km weit hertransportieren lassen? Soll ich mühsam unsere steilen

Almen mähen, wenn Kühe diese Flächen problemlos nutzen können – dort aber gewiss niemals Getreide wachsen würde?

Auch rein anatomisch – der Mensch ist ein Allesfresser. Der in der heutigen Zeit zu viel Fleisch zu sich nimmt, zugegeben, Fleisch aus oft zu schlechter Haltung. Auch Affen essen tierisches Eiweiß, wenn sie die Möglichkeit haben. Und eine Ernährung, bei der ich ein lebenswichtiges Vitamin extra zuführen muss, kann meiner Meinung nach nicht natürlich sein.

Und auch wenn ich mich vegan ernähre bzw vegan lebe – es tut mir leid, aber ich töte dennoch. Denn eines der Lieblingsnahrungsmittel der Veganer, Soja, wird in riesigen Monokulturen angebaut, ebenso wie Getreide. Hier ist kein Platz für eine Biodiversität, hier haben wir das pflanzliche Pendant zur Massentierhaltung inklusive insektenschädigender Pestizide etc. Wenn die großen Mähdrescher durch die Felder pflügen, fallen haufenweise Kleinsäugetiere der Nahrung zum Opfer.

Über das Thema Soja ließe sich soundso so einiges sagen ...

Und nun predige ich genauso, wie ich es hasse, wenn Veganer es tun. Es scheint, dass man über Ernährung schwer unemotional reden kann. Deshalb zurück zum Start: Jeder soll sich ernähren, wie er es für richtig hält. Aber wenn ich weiß, dass sich jemand anders, ganz anders ernährt als ich, sollte ich vielleicht trotz Tierliebe und Wunsch nach Tierchen streicheln überlegen, ob dieser Hof wirklich der richtige Ort für mich ist oder ob ich dort nur für unnötige Konflikte Sorge. Unsere Hofleute sind offen für Diskussionen, aber sie haben alle ihre Gründe, die Art von Hof zu führen, die sie führen. Auch kein WWOOFer würde sich in seine Berufsentscheidungen von einem Gast dreinreden lassen.

Ich traue mich zu behaupten, dass keiner unserer Höfe für Massentierhaltung ist und für Tierleid. Viele sind kleine Betriebe, die den Namen jedes ihrer Tiere kennen, mehr tun, als die BIO Richtlinien vorgeben und dennoch überleben müssen.

Es gibt WWOOF Höfe in Österreich, die selbst vegan sind, und das finde ich sehr gut. Hier zeigt sich die Vielfalt, hier gibt es für jede/n WWOOFerIn die Möglichkeit, sich den Hof zu suchen, der passt.

Deshalb noch einmal die Frage: warum will jemand, der keinerlei tierische Produkte in seinem Leben haben will, auf einem Tierhof WWOOFen?

WWOOF INTERN

Die ruhigen Wintermonate neigen sich dem Ende zu. Heute einmal einiges an kleinen Themen, die in letzter Zeit aufgetaucht sind:

Wir arbeiten im Moment laufend daran, unsere **Richtlinien** zu verbessern und den Bedürfnissen – denen der Höfe, der WWOOFerInnen und den rechtlichen – anzupassen. So wurden seit dem letzten Rundbrief wieder ein paar Kleinigkeiten genauer formuliert. Bitte werft einen Blick darauf. Wir bemühen uns damit, WWOOF für alle sicher und klar zu machen.

Für heuer haben wir vom Team uns vorgenommen, im Laufe der Zeit einmal alle **Höfe** anzurufen. Am liebsten würden wir ja alle einmal besuchen, um all unsere Hofleute wirklich auch persönlich zu kennen, aber das ist leider aus Zeit- und Personalgründen nicht möglich. Wundert euch also nicht, wenn wir uns melden, wir wollen einfach persönlich wissen, wie es euch mit WWOOF geht und ob alles für euch passt.

Und wenn etwas nicht passt, egal ob ihr Hofleute oder WWOOFerInnen seid: Bitte meldet es uns!! Wir kennen unsere WWOOFerInnen nicht persönlich, wir kennen nicht alle unsere Hofleute persönlich. Wir sind davon abhängig, dass ihr uns meldet, wenn Höfe oder WWOOFerInnen nicht unseren Richtlinien entsprechen. Ich weiß, man "schwärzt" ungern andere an, um aber WWOOFen für alle zu einem befriedigenden Erlebnis zu machen, ist es nötig, schwarze Schafe auszusortieren. Da wir kein Bewertungssystem verwenden, ist es umso wichtiger, dass ihr euch bei uns meldet. Wir behandeln alle **Beschwerden** vertraulich!

Außerdem wollen wir auch im Büro nachhaltiger wirtschaften. Dazu gehört auch, dass wir unsere **Rundbriefe** möglichst nur an jene gedruckt aussenden, die sie wirklich in Papierform wollen. Wenn ihr also diesen Rundbrief per Post bekommt, euch aber der selbe Rundbrief als Email reichen würde, meldet euch bei uns mit einem kurzen Mail! Ihr helft uns damit, unnötigen Papiermüll zu vermeiden.

Liebe WWOOFerInnen: Ihr habt in eurem Online Profil die Möglichkeit, ein **Foto** hochzuladen. Wir laden euch ein, dies auch zu nützen – es ist für Hofleute immer fein, sich schon von Anfang an ein Bild von Gästen machen zu können!

Und hier auch noch eine Zusammenfassung der **Umfrage**, die wir im November unter unseren **WWOOF Höfen** durchgeführt haben:

Das Negative gleich vorweg: Die größten Ärgernisse für Hofleute sind WWOOFerInnen, die sich anmelden, und nicht auftauchen. Bitte, liebe WWOOFerInnen: es ist völlig in Ordnung, wenn sich eure Pläne ändern, aber gebt den Hofleuten Bescheid! So früh wie möglich. Oft haben die Hofleute eurewegen anderen WWOOFerInnen abgesagt, wenn ihr dann einfach nicht auftaucht, stehen sie ganz ohne WWOOFerInnen da und ärgern sich zurecht.

Zweites Ärgernis: WWOOFerInnen die WWOOFen mit billigem Urlaub verwechseln. WWOOF ist eine Plattform, die an BIO-Landwirtschaft interessierte Menschen mit Höfen zusammenbringt, wo sie über das bäuerliche Leben, Tierhaltung, Pflanzenzucht etc praktisch lernen können. Und praktisch lernen heißt learning by doing, nicht learning by liegestuhlsitzen. Wer nur eine gratis Unterkunft sucht, bei der er mal ein Schaf streicheln kann, möge sich an couchsurfer wenden.



Zum Glück sind WWOOFerInnen, die sich von diesen zwei Punkten angesprochen fühlen sollten, die Minderheit.

Der Großteil unserer Höfe ist sehr zufrieden mit WWOOF und den WWOOFerInnen und genießt es, sich ein wenig die Welt auf den Hof zu holen und spannende Begegnungen mit Menschen zu haben, die sich für das interessieren, was sie als Landwirte tun. Viele Höfe berichten auch von langjährigen Freundschaften, die sich mit WWOOFerInnen entwickelt haben.

Ein paar Zahlen: unsere meisten WWOOFerInnen kommen aus Österreich und Deutschland, die wenigsten aus Afrika und bleiben zum Großteil (52%) zehn Tage bis drei Wochen.

Die meisten Höfe haben 3-5 WWOOFerInnen pro Jahr, unser Top Hof hatte 30!

EIN HOF STELLT SICH VOR

In dieser Kategorie wollen wir außergewöhnliche WWOOF Höfe in Österreich vorstellen. Was wir mit „außergewöhnlich“ meinen, seht ihr sicher gleich:

Biohof Siebenaller

Der Hof Siebenaller ist einerseits ein normaler Biohof in der Nähe von Bad Tatzmannsdorf, bietet aber etwas in Österreich Einzigartiges. Alexander Siebenaller gerbt nämlich Leder, komplett biologisch und pflanzlich.

Früher hielt der Hof Schweine, den nach wie vor vorhandenen Schlachtraum nutzen nun noch die Jäger. Hier begann auch die Idee des Ledergerbens, denn oft wussten die Jäger nicht, was mit den Häuten anfangen. So entwickelte sich die Lederverarbeitung als "Reste- und Abfallverwertung". Wenn das Rohmaterial schon im Überfluss vorhanden ist, sollte man es nachhaltig nutzen.



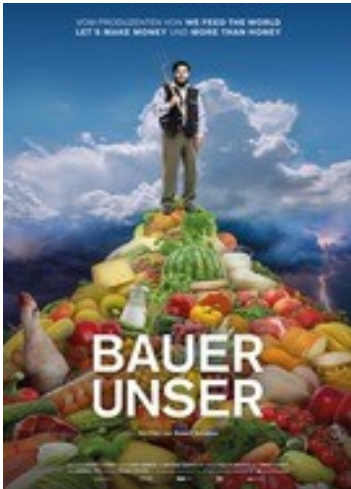
Nun stehen im alten Schweinestall Bottiche, Waschmaschinen und Trommeln. Alexanders Wissen über Lederverarbeitung basiert nicht nur auf alten Techniken, er hat selbst ungeheuer viel experimentiert, um die besten heimischen Pflanzen für den Gerbungsprozess zu finden und um Haushaltsgeräte zu adaptieren. Deshalb erhält man bei Alexander wirklich praktisches Wissen aus erster Hand.

Der pflanzlich biologische Prozess der Ledergerbung dauert seine Zeit. So empfiehlt es sich, ganze sechs Wochen für den Aufenthalt auf dem Hof der Siebenallers einzuplanen, um wirklich vom Enthaaren und Entfleischen bis zum fertigen Leder alle Schritte mitzerleben. Danach ist man dafür auch fähig, selbst daheim mit einfachen Mitteln Leder zu gerben, hat aber auch Erfahrungen mit professionellen Gerbmaschinen gesammelt.

Für Alexander ist es wichtig, dieses Wissen zu verbreiten und zu vermitteln, welcher Qualitätsunterschied zwischen industriell gegerbtem Leder und pflanzlich gegerbtem besteht.



DIVERSES



Nicht nur ist **Bauer Unser** ein äußerst sehenswerter Dokumentarfilm über die heutige Landwirtschaft, es kommen darin auch zwei WWOOF Höfe vor.

So kommen die Weinviertler WWOOF Hofleute Maria und Franz **Vogt** zu Wort und Simon **Vetter** aus Lustenau.

Vogts haben ihren Hof in der Nähe von Wien, auf dem sie neben Gemüse und Schafen auch Schule am Bauernhof anbieten.

Familie Vetter vertreibt ihr Obst und Gemüse großteils in Abokisten und pflanzt, wie sie sagen, "so ziemlich jede Art von Gemüse an, die in unseren Breiten wachsen kann".



Wir gratulieren unserem Vorstandsmitglied **Lisa Breisler-Schwarz** zur Geburt ihrer Tochter. **Juliana Maria** kam am 9.11.2016 mit 2.585g und 47cm zur Welt. Willkommen!



VERANSTALTUNGEN

Der Frühling naht, die Vögel zwitschern, die Tage werden endlich wärmer und Sie können es kaum erwarten, raus in die Natur zu kommen? Dann machen Sie mit beim **Wir für Umwelt – Charity Walk 2017!** Unter dem Motto „**SCHRITT.MACHER für Wasser, Wald & Wohlbefinden**“ lädt Wir für Umwelt – eine Initiative des Umweltdachverbandes und seiner Mitgliedsorganisationen – am **29. & 30. April 2017** zu einer zweitägigen Wanderung von **Haslau an der Donau** bis nach **Breitenbrunn am Neusiedler See** ein. Das Ziel: Natur erleben und gleichzeitig schützen. Ihr Teilnahmebeitrag fließt nämlich zu 100 % in Natur- und Umweltschutzprojekte und ist zudem noch steuerlich absetzbar! Alle Informationen zur Veranstaltung und zur Anmeldung finden Sie auf unserer Website: www.wirfuerumwelt.at/charity-walk-2017



10. ERDgespräche am 27. April Halle E im Museumsquartier Wien

Als 2008 damit begonnen wurde, interessierte Menschen miteinander zu vernetzen, hatte noch niemand eine Ahnung, dass daraus die größte derartige Zusammenkunft im deutschsprachigen Raum werden würde.

Bei den 10. ERDgesprächen erwarten euch spannende Vorträge unter anderem von

Bunny McDiarmid, Executive Director, Greenpeace

Sulak Sivaraksa, Gelehrter und Aktivist, International Network of Engaged Buddhists

Andreas Crosta, Tierschutzaktivist, Elephant Action League & WildLeaks



Bitte rechtzeitig anmelden, die Veranstaltung wird sicher ausgebucht sein!

www.neongreen.net

TOLLE IDEEN – INNOVATIONEN



Windturbinenbaum

Eine Neuerung im Bereich der alternativen Stromgewinnung. Statt großer, lauter Windräder ästhetisch ansprechende kleine Windanlagen. Ein weiterer Vorteil, abgesehen vom ansprechenderen Anblick: diese Windanlagen operieren so gut wie lautlos und sprechen bereits bei leichten Brisen an.

Der Strom Output von 3.1kW ist (noch) nicht überragend, doch durchaus ein Beitrag zur lokalen Stromgewinnung in Städten z.B. So ließen sich die Windbäume dort integrieren, wo echte Bäume soundso wenig Überlebenschancen haben – wie an viel befahrenen Straßen und in

Asphaltwüsten – und könnten dort die Energie für Straßen- und Geschäftsbeleuchtungen liefern. Gewiss ließe sich die "Beblattung" (derzeit 72 Turbinenblätter) noch vermehren.

Der französische Entwickler Jérôme Michaud-Larivière arbeitet an der Verbesserung und Weiterentwicklung. Auf alle Fälle ein guter Ansatz, alternative Energieformen auch optisch ansprechend zu gestalten!



BÜCHER

Pflanzlich Notnahrung – Survivalwissen für Extremsituationen klingt zwar nach einem Buch, das man im Alltag vielleicht nicht häufig braucht (oder hoffentlich nie braucht), dennoch benütze ich es oft. **Johannes Vogel** schafft es in diesem Buch, die einzelnen Pflanzengruppen so darzustellen und zu erklären, dass ich auch ohne dickes Pflanzenlexikon fähig bin, Essbares von Giftigem zu unterscheiden und mir unbekannte Kräuter einzuordnen. Ich weiß auch von Botanikern, dass dies eines ihrer Lieblingsbücher ist, um Nicht-Botanikern Pflanzenwissen näher zu bringen.

ISBN 9783613507630



Und noch ein Pflanzenbuch, passend zur beginnenden Vegetationszeit: **Alte Nutzpflanzen wieder entdeckt** von **Gertrude Scherf**. Viele nützliche Verwendungsmöglichkeiten für Pflanzen, die wir gerne übersehen. Von Färbepflanzen, Waschpflanzen, Ersatzpflanzen, Pflanzen gegen Schädlinge ... Viele Rezepte zum Ausprobieren, ansprechende Bilder und geschichtliche Hintergründe.

ISBN 9783835402836

REZEPT

Frühlingstorte: roh vegane Erdbeer Cheesecake

(Rezept und Foto von Veronika Tanton)

Boden

1 Tasse gemahlene Mandeln

3/4 Tasse Kokosraspel

1/3 Tasse Datteln ohne Kern

1 1/2 - 2 Wasser

Die Nüsse und Kokosraspel mischen, die Datteln dazugeben und in einer Küchenmaschine mischen. Etwas Wasser dazugeben, es sollte eine krümelige Masse werden, die etwas zusammenklebt. Den Boden in eine Springform drücken.

Füllung

3 Tassen geschnittene Erdbeeren

2 1/4 Tassen Cashewkerne

1/3 Tasse + 2 Eßlöffel Zitronensaft

1/3 Tasse Ahornsirup

1/2 Tasse + 1 Eßlöffel geschmolzenes Kokosöl

Eine Prise Salz

In einem Standmixer die Erdbeeren, die Cashewkerne, Zitronensaft, Ahornsirup und Salz solange mixen, bis eine ganz feine Masse entsteht. Danach das geschmolzene Kokosöl dazugeben.

Die Masse auf den Boden gießen und eine halbe Stunde in den Tiefkühler stellen, danach die Torte vom Ring lösen und 12 Stunden in den Kühlschrank stellen (nur dann wird sie fest)

Erdbeersauce

2 Tassen Erdbeeren

2 Eßlöffel Zitronensaft

4 Datteln ohne Kern

Alle Zutaten in den Mixer und fein pürieren, die Torte garnieren und im Kühlschrank lagern.



SUCHE HABE BIETE

FOTOS GESUCHT!!!!

Wir würden uns sehr über Fotos von euch WWOOFerInnen beim WWOOFen und von euch Hofleuten mit euren WWOOFerInnen freuen, die wir auf der Homepage benützen dürfen. Inzwischen sind die Homepage Fotos doch schon ein wenig veraltet und Abwechslung ist immer schön. Sendet eure Fotos (für die ihr das Urheberrecht besitzt) einfach an office@wwoof.at. Vielen Dank!

ERFAHRUNGSBERICHTE, HOFTERMINE, BEITRÄGE GESUCHT!!

Diesmal haben wir im letzten Moment noch einen Erfahrungsbericht – und was für einen! - bekommen, ohne diesen einen hätte es gar keinen gegeben... Sowohl Höfe als auch WWOOFerInnen freuen sich immer, Berichte zu lesen, wie es anderen beim WWOOFen geht. Also scheut euch nicht, uns welche zu schicken!!

Ebenso bringen wir gerne eure Hoffeste und sonstigen Veranstaltungen den WWOOF Mitgliedern näher, wenn ihr sie uns schickt. Oder Bücher, die ihr geschrieben habt, eure Erfindungen, besonderen Techniken, Rezepte...

Eure Berichte müssen nicht lang sein, wir freuen uns auch über ein paar kurze Zeilen. Schickt auch diese an office@wwoof.at. Vielen Dank!

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: 1.000 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

KASLAB'N
NOCKBERGE

Am Millstätter See und in den Nockbergen haben vier Bauern vom Laufenberg, Klammberg, Obermillstätterberg und vom Glanz eine eigene

Käserei gegründet, die inzwischen bereits die Milch von 20 Mitgliedshöfen verarbeitet.

Die Kühe erhalten nur frisches Gras und Heu und verbringen die meiste Zeit auf der Alm.

Ihre Milch und die von Ziegen wird zu einer reichhaltigen Palette an Käsesorten verarbeitet – so gibt es Butterkäse, Schnittkäse, Bergkäse, Bierkäse und Emmentaler, Rohrahmbutter und Ziegenkäse.

Die Produkte können im eigenen Laden in Radenthein gekauft werden, wo man auch beim Käsemachen zusehen kann.

So trägt die Käserei nicht nur dazu bei, dass man lokal und über das Internet wunderbaren Käse beziehen kann, sondern gibt Interessierten auch einen Einblick, wie Käse überhaupt hergestellt wird.

Wir finden es beeindruckend, dass Landwirte in Zeiten, wo die Landwirtschaft mit Preisdruck und Großbetriebstendenzen zu kämpfen hat, so ein Projekt starten. Je transparenter landwirtschaftliche Betriebe sind, umso mehr können sie ihre Kunden von ihrer Qualität überzeugen.

Man kann auch Teilhaber der Kaslab'n werden, um sie zu unterstützen. Nach dem Vorbild Heini Staudingers setzen sie auf Bürgerbeteiligung – und zahlen Käse als Zinsen ... ebenso gelb wie Gold, aber weitaus geschmackvoller!

<http://www.kaslabn.at/>

