

WOOOF

Österreich



54. RUNDBRIEF

Freiwillige HelferInnen auf biologischen Höfen

Elz 99, A 8182 Puch bei Weiz

Mobil + 43 (0)676-5051639 (Mo & Do 8 bis 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,

Wie von Martina im letzten Rundbrief schon angekündigt, hat sie uns den WWOOF-Rundbrief bis auf Weiteres anvertraut, um zeitlich entlastet zu werden. Ein paar Veränderungen wird diese Übergabe mit sich bringen, wir würden uns deshalb sehr über eure Meinung freuen. Noch mehr freuen wir uns über **eure** Berichte aus nah und fern, Erfahrungen mit WWOOF und auch Veranstaltungstipps, wenn möglich bitte immer mit Fotos! Bitte habt aber Verständnis, wenn wir nicht alles veröffentlichen können, der Platz ist begrenzt, auch weil uns der Postversand mit dem Porto klare Grenzen zum Umfang des Rundbriefs setzt.

Damit der Rundbrief für euch noch informativer und interessanter wird, haben wir einen kleinen Fragebogen auf Seite 6 zusammengestellt – bitte um zahlreiche Rückmeldungen an office@wwoof.at.

Die neue WWOOF Homepage mit vielen Verbesserungen ist online, siehe dazu Seite 7.

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.



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

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 heran gezogen werden.

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

WWOOFerInnen dürfen keine gefährlichen Geräte bedienen.

WWOOFerInnen haben nur mit einer gültigen 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!

Inhaltsverzeichnis

Editorial.....	2
Wichtig.....	3
WWOOF-Mitgliedschaft.....	4
Termine.....	5
Leserbefragung.....	6
Die neue WWOOF Website.....	7
Kooperation mit FH Joanneum.....	9
Briefe an WWOOF Österreich.....	12
WWOOF-Intern	
- Vernetzungstreffen.....	17
- Unser Team in Wien.....	18
- GeLawi, KLEINeFarm.....	19
Veranstaltungen.....	20
Tolle Ideen – Innovationen.....	23
Bücher.....	24
Rezept; Wwoof&Hof Comic.....	25
Suche-Habe-Brauche.....	26
Impressum.....	27
Der Gute Schluss.....	28

Mitglieder können gerne kostenlos im Rundbrief inserieren.

Schickt mir einfach eine Email an office@wwoof.at

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 (Neue Regelung!):

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!



TERMINE

Besuche einmal im Jahr einen Ort, den du noch nicht kennst.
Dalai Lama

WOOOF-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 2015 in Wien: 10. Juni, 8. Juli, keiner im August, 9. September, 14. Oktober, 11. November, 9. Dezember jeweils 15-19 Uhr,

Bürozeiten WWOOF Österreich:

Wir sind 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.

WOOOF – Treffen und Sommerfest:

Freitag, 24. Juli 2015,

14 Uhr Beginn „Helfernachmittag“, 16 Uhr Beginn Sommerfest

KLEINeFarm (St. Nikolai im Sausal / Stmk)

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

LESERBEFRAGUNG

Wie möchtest du den Rundbrief lesen, gedruckt oder in elektronischer Form?

Liest du den ganzen Rundbrief oder überfliegst du ihn nur kurz? Nimmst du ihn später noch mal in die Hand oder landet er nach dem Durchlesen im Altpapier?

Welche Rubriken sind für dich am interessantesten?

Editorial
WOOOF-Intern
Termine
Veranstaltungstipps
Erfahrungsberichte
Inserate
Rezepte
Tolle Ideen
Der Gute Schluss
Bücher
Filme
Sprüche
WOOOF & HOF Comic



Welche Inhalte interessieren dich wenig oder gar nicht?

Welche Inhalte möchtest du noch im Rundbrief haben?

Möchtest du eher mehr oder eher weniger Fotos?

Ist der Rundbrief zu lang, zu kurz oder genau richtig?

Bitte schick deine Meinung, Wünsche und Vorstellungen an office@wwoof.at, damit wir sie ab dem nächsten Newsletter berücksichtigen können!

Alle sagten: Das geht nicht.
Dann kam einer, der wusste das nicht und hat's gemacht.

Neue WWOOF Webseite www.woof.at

Im Februar 2015 war es endlich soweit und wir konnten die neue WWOOF Webseite online stellen. Über einen längeren, arbeitsintensiven Zeitraum wurde eine komplett neue Webseite programmiert, mit neuem Layout und vielen neuen Funktionen.



Was ist neu?

Jede WWOOFerin / jeder WWOOFer wie auch alle WWOOF Höfe haben nun ein eigenes Profil. Dieses kann selbst verwaltet werden, zum Beispiel zum Aktualisieren der eigenen Daten oder um den Text der Hofbeschreibung anzupassen.

Die Höfe sind übersichtlicher gegliedert und es gibt eine Suchoption. Dadurch kann ein passender Hof einfacher und schneller gefunden werden. Die Hofleute haben insgesamt die Möglichkeit den Hof umfangreicher darzustellen, auch mit mehreren Bildern.

Ein Mitgliedsausweis kann selbst ausgedruckt werden (natürlich gilt auch weiterhin die gedruckte Hofliste als Ausweis) und die Hofleute haben bei Eingabe der Mitgliedsnummer von WWOOFern die Möglichkeit diesen Ausweis anzusehen.

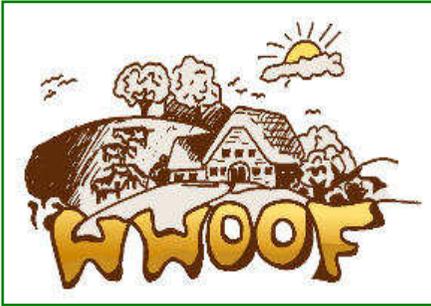
Die Mitgliedsbeiträge für Höfe sind gleichgeblieben, die Beiträge für WWOOFerInnen wurden angepasst. Es kann nun gewählt werden, ob zusätzlich zum Online-Zugang auf der Webseite auch die gedruckte Hofliste gewünscht wird (genaue Erklärung am Heftanfang).

Eine weitere Neuheit ist die Pinnwand. Dort können alle Mitglieder ein kurzes Inserat veröffentlichen. Zum Beispiel, wenn jemand auf der Suche nach einem bestimmten Hof ist, oder wenn Hofleute für ein größeres Projekt mehrere Helfer benötigen. Die Pinnwand ist allerdings nicht als Feedbackbereich konzipiert und darf daher nicht für Bewertungen verwendet werden.

Platz haben nun auch umfangreiche FAQ`s (Frequently Asked Questions/häufig gestellte Fragen) und extra aufgelistet, die neuen Höfe,

die zuletzt beigetreten sind. Dank unserer lieben Marion gibt es auch eine gute englische Version.

Für uns in der Administration hat sich mit der neuen Webseite sehr viel verändert. Die ganze Mitgliederverwaltung, die bisher manuell im PC eingegeben wurde, läuft nun über die Homepage. Und gerade dieser „nicht-sichtbare Teil“ ist am aufwendigsten und immer wieder wurden Änderungen und Anpassungen vorgenommen. Dieses Projekt ist aber noch nicht abgeschlossen: Verbesserungen, neue Ideen, Dinge, die sich erst in der Anwendung zeigen, tauchen auch jetzt noch auf und Peter, unser lieber Programmierer setzt dann all unsere Wünsche mit viel know how um. Mir kommt vor, ich höre immer noch seine Stimme in meinem Kopf, wenn



wir wieder einmal nachfragen, wie er denn so mit den offenen Punkten vorankommt „das habe ich alles schon gemacht, ich muss nur noch ein Update raufspielen!“ ;-)

Liebe Hofleute! Nutzt die neue Webseite und aktualisiert euer Profil!

Füllt den Fragebogen fertig aus und ändert eure zum Teil veralteten Hofbeschreibungen. Niemand will schließlich WWOOFer am Hof stehen haben, die enttäuscht sind, weil die in der Beschreibung angegebenen Schafe nicht mehr am Hof sind oder das Baby der Hofleute bereits in die Schule geht.

Wir sehen, wer schon einmal eingestiegen ist. Sollte jemand nie in sein Online-Profil schauen, so werden wir nachfragen, ob ihr noch Interesse habt, WWOOF-Hof zu sein oder ob es an technischen Problemen liegt. Sollte jemand keinen Internetzugang haben bzw. nicht bewandert sein, bitte Bescheid geben. Selbstverständlich verwalten wir dann weiterhin euren Hofeintrag. Gerne könnt ihr euch bei uns melden, wenn ihr Unterstützung braucht oder Fragen habt.

Martina



Kooperation mit der FH JOANNEUM Graz

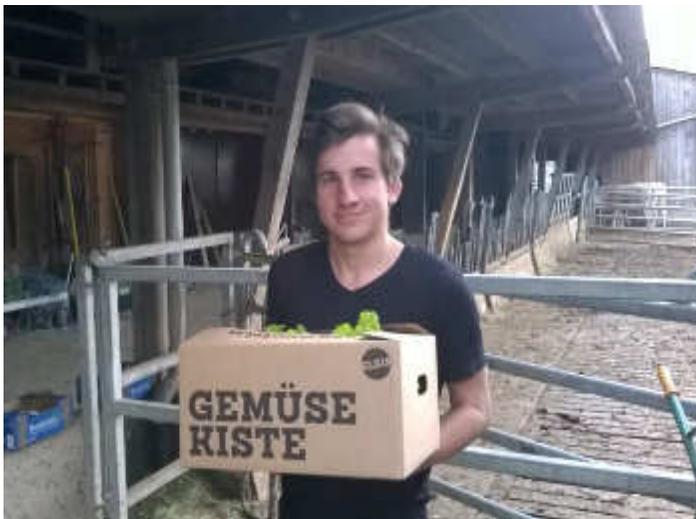
Seit drei Jahren gibt es eine Kooperation mit der FH JOANNEUM in Graz. Im Rahmen des Bachelorstudiengangs „Produktionstechnik und Organisation“ mit dem Studiengang „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“, absolvieren die Studenten im zweiten Semester das vierwöchige Praktikum vorwiegend auf WWOOF-Höfen.

30 Studienplätze stehen zur Verfügung und etwa 20 WWOOF-Höfe werden pro Jahr im Rahmen dieses Praktikums besucht. Neben der aktiven Mithilfe am Hof werden auch Aufgaben im Rahmen der akademischen Ausbildung erarbeitet, die bereits im Vorfeld individuell mit den Hofleuten abgesprochen werden.

Nähere Inhalte zum Studium sind auf www.fh-joeanneum.at/pto zu finden.

Martina

Nachfolgend berichten Studenten und Hofleute über ihre Erfahrungen.



Raphael Krausgruber

Praxisbericht des landwirtschaftlichen Praktikums auf dem Vetterhof Von Raphael Krausgruber

Kurzer Auszug aus der 30-seitigen Abschlussarbeit:

Der Vetterhof schafft es einen traditionellen Gemüsebetrieb, modern und

innovativ zu vermarkten. Dieser neue Wind ist Simon Vetter, dem 30erigen Sohn der Gutsherren Hubert und Annemarie Vetter, zu verdanken. Als interessierter Konsument kann man mehrmals wöchentlich auf der Homepage www.vetterhof.at sowie auf der Facebookseite www.facebook.com/vetterhof Neuigkeiten des Hofes erfahren. Und davon gibt es viele. So wie zum Beispiel das von Simon geplante „Weed-Dating“, das eine Alternative zu dem städtischen „Speed-Dating“ bietet. Dabei wurden Singles eingeladen, sich beim Unkrautjäten kennenzulernen. Dabei trifft man zwei Fliegen mit einer Klatsche. Einerseits wird dem Betrieb eine Arbeit abgenommen, andererseits Werbung und Kundenbindung erzeugt.

Persönliches Fazit

In meiner Zeit am Vetterhof konnte ich einzigartige Erfahrungen machen, die mir ein Verständnis für die Arbeit, die in Lebensmittel steckt, näher brachte. Eine der großen Besonderheiten des Hofes ist es, eine moderne Vermarktung mit der traditionellen Arbeitsweise zu verbinden. Ohne den frischen Wind des Sohnes Simons, der sich des Marketings annimmt wäre das nicht möglich. Bei dem Vetterhof handelt es sich um einen Betrieb der sich, in einer Gegend der Milchkuhhaltung, mit dem Anbau von Gemüse einen Namen machen konnte, weil man sich immer an große Veränderungen herangetraut hat. So war der Vetterhof, einer der ersten BIO- Bauern der Region, setzten sie auf alternative Energieformen, bevor es die meisten taten und versucht jetzt wieder die Kundschaft auf dem Hof zu integrieren.

Obwohl es sich um einen Mittelbetrieb handelt, wird ein großer Teil der Arbeit mit der Hand verrichtet. Diese umweltfreundliche und traditionelle Wirtschaftsweise wäre ohne die vielen Hände von Praktikanten nicht möglich. In dem Monat auf dem Betrieb der Familie Vetter, waren wir 7-8 Praktikanten.

Doch das Konzept hat Erfolg. Vor allem weil die Familie im Umgang mit Praktikanten schon seit Jahren geschult ist und aus Fehlern lernen konnte. So hat sich die Familie Vetter das Ziel gesetzt, jedem Praktikanten für seine geleistete Hilfe ein Teil ihres Wissens und Erfahrungen weiterzugeben. Außerdem darf Spaß am Hof nicht fehlen. Der Spruch „Ohne Freude taugt nichts“ findet sich am Vetterhof immer wieder und wird auch gelebt. Wahrscheinlich ist das einer der Gründe, wieso alle Plätze für Praktikanten bis in den Herbst 2014 belegt sind.

Feedback zum Projekt Joanneum

Liebe Martina,

Maria von der FH war 4 Wochen bei uns auf dem Hof.

Ich war zu dieser Zeit mit unserer Tochter Katharina Maria hochschwanger. Maria war eine tolle Hilfe in dieser Zeit.

Maria hat uns bei der Stallarbeit sowie auch im Haushalt super unterstützt.

Ihr Projekt war die Planung eines Käseraumes, angepasst an die Bedingungen vor Ort sowie die Mengen an Ziegen und Kuhmilch bei uns.

Die Projektarbeit hat uns vieles aufgezeigt und uns zum Planen bzw.

Weiterdenken angeregt.

Viele Auflagen wurden uns erst durch diese Arbeit bewusst. Es ist ja nicht nur das Produkt entscheidend, wenn man den Käse vermarkten will...

Die größte Bereicherung war uns jedoch der Mensch selbst. Maria hat sich nicht nur liebevoll um unser Vieh gekümmert, da war auch Zeit für die Nichten und Neffen. Diese fragen immer noch .. wann kommt sie wieder.

Gerade im Frühjahr ist besonders aufs Vieh zu schauen, wenn es das erste Mal nach draußen darf. Hier hat sie geschaut sowie sich um die "Ausbrecher " gekümmert.

Wir konnten sogar einen Tag zum Meer fahren und die letzten Tage "Zweisamkeit" genießen, weil wir eine verlässliche Hilfe Daheim hatten.

Unser Leben auf 1400 Meter ist schon etwas ganz Besonderes, wir versuchen, trotz der etwas schwierigeren Rahmenbedingungen ein Leben auf dem Bauernhof mit all seiner Vielfalt an die Studenten sowie auch an viele WWOOFer als eine wunderschöne Lebenserfahrung weiter zu geben. Wir genießen jeden Tag mit der Familie, den Tieren und der wunderschönen Natur in den karnischen Bergen. Wir hatten noch einige andere WWOOFer, sogar einen Australier und haben uns eigentlich mit allen gut verstanden und viele gute Erfahrungen gemacht.

Liebe Grüße **Brigitte**

Bei mir waren 2013 ein Student und 2014 eine Studentin. Beide waren sehr interessiert und motiviert, auch ohne landwirtschaftlichen Hintergrund konnten sie bald viele Tätigkeiten übernehmen. Ich habe mich nach den WWOOF Vorgaben gehalten und sie halfen vormittags 4 bis 5 Stunden, den Nachmittag nutzten sie fürs Studium. Leider habe ich von Beiden nicht den Praxisbericht bekommen, ein feed back finde ich sehr wichtig: was habe ich gelernt, was hat gefehlt. Besonders toll habe ich die Aufgabenstellung gefunden, dass sie sich eine Innovation überlegen sollen. Der Student hat sich einen Ampferstecher Katapult überlegt, die Studentin einen Mist-Schiebe- Roboter für den Auslauf.

Johanna

BRIEFE AN WWOOF ÖSTERREICH

Hallo liebe Martina,
in diesem Sommer war ich zum ersten Mal WWOOFen und ich muss sagen, es hat meine Erwartungen bei weitem übertraffen!!
Ich habe sehr nette Leute kennengelernt, eine wunderschöne Zeit am Land verbracht, und dabei auch noch etwas gelernt :)
Anbei findest du meinen Erfahrungsbericht.
liebe Grüße

Sarah

Mein erstes Mal WWOOFen.... war wunderbar :D
Am Hof angekommen, habe ich mich sofort wohl gefühlt. Erstens, weil es ein wunderschöner Permakulturhof ist, auf dem man viel zu entdecken hat, und zweites, weil ich sehr freundlich aufgenommen worden bin, und nun nach einem Monat schon fast zur Familie gehöre :) (laut Oma Gerhild)
Außerdem konnte ich sehr viel über den Anbau, die Aufzucht und Ernte von Kräutern, Heilpflanzen, Obst und Gemüse, ebenso über vegane Ernährung, Gluten und Rohkost lernen. Auch der Umgang mit Schweinen, und Gänsen ist mir nun nicht mehr fremd.
Das Schöne ist, dass es am Hof immer etwas zu tun gibt, egal ob mit Tieren (Schweine, Gänse, Pferde, Hunde...) oder bei den Pflanzen, und obwohl die Tätigkeit zwischendurch auch ziemlich anstrengend war, bin ich sehr froh diese Erfahrung gemacht zu haben. Ich finde es einfach schön am Abend müde ins Bett zu fallen in dem Wissen, dass man heute mit seiner Arbeit „was bewegt“ hat.
So haben sich meine geplanten 2 WWOOF-Wochen auf ein ganzes Monat ausgedehnt, in denen ich nicht nur viel gelernt, sondern von denen ich auch viel mitgenommen habe.

Liebes WWOOF-Organisationsteam,

ich möchte nach meinem einjährigen WWOOFer-Dasein in Österreich gerne ein Feedback geben und meine Erfahrungen mitteilen. Zuallererst spreche ich ein uneingeschränktes Lob für Eure flinke und zuverlässige Organisation und Ansprechhilfe aus. Hier habe ich mich immer gut aufgehoben und betreut gefühlt, vor allem als mir meine Hofliste abhanden gekommen war und Ihr mir ganz unkompliziert eine neue zukommen lassen habt. Danke!

Leider nicht ganz so positiv sind meine Hof-Erfahrungen. Ich habe an drei Höfen in Kärnten jeweils 2 - 5 Monate gelebt und mitgeholfen. Mein Haupteindruck ist, dass die Bäuerinnen und Bauern in erster Linie

tatkräftige, wenn möglich qualifizierte Hilfe suchen, um dem "nervigen Immer-Wieder-Neu-Einarbeiten" (Wortlaut) zu entgehen. Verständlich auf der einen Seite, auf der anderen aber frage ich mich: Warum dann WWOOF-Hof sein? Häufig habe ich die Mithilfe an Höfen aufgrund allein dieser Aussage abgelehnt und bin an die Höfe gegangen, die offener waren. Dort allerdings zeigte sich bald dasselbe Symptom: Unmengen zu tun für ein Zimmer und Kost. Ich habe an nicht einem einzigen Hof unter 8 - 12 Stunden pro Tag mitgeholfen. Rückzug und Ausruhen erforderten Erklärungen und letztlich ein schlechtes Gewissen meinerseits. Wenn ich diese Umstände angesprochen und auf die WWOOF-Regeln aufmerksam gemacht habe, kam es zu nicht erfreulichen Auseinandersetzungen, denn die kostenlose Hilfe wurde immer gerne angenommen, nicht aber die Grenzen dessen gerne geachtet.

Ich bin davon überzeugt, dass solche Konflikte gar nicht erst aufkommen, wenn man nur ein paar Tage oder Wochen da ist. Aber wenn man, wie ich, mehrere Monate Teil eines Hofes und einer (Familien-)gemeinschaft ist, zeigen sich bestimmte Konfliktfelder überhaupt erst. Ich nehme mich als Teilschuldige gar nicht aus, denn wo Menschen sind, "menschelt" es nun mal. Aber das Bewusstsein, einem WWOOFer / einer WWOOFerin mit demselben Respekt zu begegnen, den sich Bäuer/innen für sich selber wünschen, war nach meinem Empfinden oft mangelhaft.

Bleibt die Frage: Warum habe ich das dann überhaupt alles so mitgemacht? Antwort: Weil ich das landwirtschaftliche Arbeiten lernen wollte! Ich bin über diese zum Großteil unangenehmen Begleitumstände eine sehr gute und qualifizierte Hofhelferin geworden, die die landwirtschaftliche Arbeit liebt und kann mich nun weiter umschaun, ohne zu WWOOFen. Letztlich bin ich also dafür dankbar, dass ich so viele Kompetenzen erworben habe.

Bitte seht mir nach, dass ich die betreffenden Höfe nicht namentlich nenne. Ich würde mich nicht wohl dabei fühlen, weil das (Selbst-)Empfinden der Hofbesitzer/innen, ja schließlich jemanden aufgenommen und verköstigt zu haben, viel ausgeprägter ist als die Fähigkeit, sich in die Situation der WWOOFerin / des WWOOFers zu versetzen.

Bitte verzeiht meinen offenen Ton und macht bitte trotzdem oder gar DESWEGEN weiter mit diesem engagierten Projekt, das - von den Höfen richtig verstanden und umgesetzt - ein wunderbares Projekt zur gegenseitigen Unterstützung und Lernarbeit sein kann.

Herzlichst, **Anja Heinemann**

Hallo Ihr Lieben!

Erstmal Danke für all die Mühe, die Ihr Euch macht, dass alles so ist und läuft wie es ist.

Ich hatte dieses Jahr insgesamt 5 WWOOFer/innen. Manchmal anstrengend und ungewohnt, aber immer auch für mich eine große Bereicherung.

Nicht nur, dass so manche Kräuterarbeit schneller erledigt wurde, sondern vor allem die schönen Gespräche, das Miteinander, die Begegnungen und der Austausch waren auch für mich ein großes Lehr- und Lernfeld. Danke allen, die mit mir in diesem Kräuterjahr gegangen, gelacht, gearbeitet und sich ausgetauscht haben.

Alles Liebe an Euch

Irmi Kaiser

Seminarköchin/Kräuterpädagogin

www.unkrautgenuss.de



Bericht einer WWOOFerin, die am Hof der Familie Ploder am Rosenberg WWOOFen war:

Zurück in der Heimat und ich merke wie mir der wunderschöne Ausblick, das frühe Aufstehen (Kein Schmäh) und der Kräutersmoothie fehlt. In den 2 Wochen habe ich Wein gelesen, mit einem Biegeschwinger Öchslegrade gemessen, Stahltank sowie Presse gereinigt, Gartenarbeit getätigt, gut gegessen und gekocht, guten Wein getrunken und sehr viel gelacht.

Ebenso wurde ich daran erinnert, wieder meine Sinne zu beachten und mich auf sie zu verlassen.

Auch die Ausflüge mit Alfred nach Slowenien und mit Manuel nach Klöch sollen nicht unerwähnt bleiben! Dabei haben wir Winzerbetriebe besucht, geschaut wie es ihnen so geht, und es wurden Erfahrungen ausgetauscht. Also die Zeit die ich bei euch war, war ebenso einzigartig wie lehrreich und möchte ich durch kein anderes Praktikum in irgendwelchen Hotels oder Restaurants ersetzt haben! Danke!

Und viel Erfolg euch weiterhin

*Verena Nickles vom Sassel-Hof in Kärnten hat uns schon vor einiger Zeit einen lieben handgeschriebenen Brief geschickt. Unter anderem haben wir da vom Verlust ihres Mannes **Ernst Georg Nickles** erfahren. Sie hat uns eine Kopie des folgenden Textes, verfasst von ihrem Mann, beigelegt.*

Wir sind von Gestern!??

Neulich macht mich beim Brennholzschneiden plötzlich ein röhrendes, lautes Brummen vom Tal herauf unruhig. Ich hielt kurz inne, da fiel mir ein, dass der Nachbar, cirka 2 km von uns entfernt, die Hackschnitzelmaschine am Hof hatte. Tags zuvor hatte ich den riesigen Haufen Stämme, Äste und Abfallholz gesehen. Meine Arbeit fortsetzend, machte ich mir so meine Gedanken. Ich brauche für cirka 20 rm Brennholz machen, herbeischaffen, klieben, aufschlichten, kurz schneiden und einräumen ungefähr vierzig Stunden. Der Nachbar ist in zwei Stunden fertig. Die Hackschnitzel werden in den Silo gekippt, alles andere geht Vollautomatisch. Wir tragen im Winter jeden Tag cirka 4 Körbe Holz ins Haus und feuern jeden Morgen den Zentralheizungsherd an. Oft auch noch den großen Kachelofen in dem auch Pizza, Brot und Kuchen gebacken wird. An Sonnentagen übernimmt die thermische Solaranlage das Heizen der Räume und des Warmwasserspeichers.

Da dachte ich mir: sind wir eigentlich blöd, dass wir uns diese Mühe antun?

Vielleicht nach arbeitsökonomischen Kriterien, ja! Aber ich habe Freude daran die Holzstücke in die Hand zu nehmen, anzuschauen, bevor ich sie in den Ofen werfe. Feuermachen ist die älteste Kulturtechnik der Menschheit. Feuermachen ist ein elementares Erlebnis. Wir spüren das besonders, wenn Feriengäste aus der Stadt da sind. Sie wissen oft gar nicht wie das richtig geht, haben aber großen Spaß daran. In jedem der zwei Ferienhäuschen steht deshalb ein Holzherd. Jedes Mal wenn ich Feuer mache, bin ich stolz, dass ich diesen Wärmespender mit Hilfe der Sonne selbst produziert habe. Das Feuer, die Wärme und ich haben eine sehr direkte Beziehung. Die Hackschnitzelmaschine hat 500 PS und macht alles kurz und klein. Sie spiegelt für mich die Gewalt wieder, mit der wir heutigen Menschen der Natur gegenüberreten.

Da bleib ich doch lieber beim Holzmachen mit der Hand und trag gerne die Holzscheiter ins Haus. Was sollen wir denn vor lauter Ökonomie noch alles an alten Kulturtechniken aufgeben? Und Freude macht es auch.

Sind wir deshalb von gestern?

Ernst Georg Nickles
16. Oktober 1952 – 19. April 2013

Je schöner und voller die Erinnerungen, desto schwerer die Trennung. Aber die Dankbarkeit verwandelt die Qual der Erinnerungen in eine stille Freude. Man trägt das vergangene Schöne nicht mehr wie einen Stachel, sondern wie ein kostbares Geschenk in sich.
(Dietrich Bonhoeffer)



Glückwunsch zum Baby

Wir haben gehört, dass die WWOOF Hofleute **Margret Krause und Georg Schmidt** im April Eltern eines Buben wurden. Wir gratulieren herzlich und wünschen alles Gute!

Ein alter Indianerhäuptling erzählt seinem Enkel:
"In meiner Brust wohnen zwei Wölfe. Einer ist der Wolf der Dunkelheit, der Angst, des Misstrauens, der Verzweiflung und des Neides. Der andere ist der Wolf des Lichtes, der Liebe, der Lust und der Lebensfreude."
Da fragt der Enkel: "Und welcher wird gewinnen?"
Der alte Indianer antwortet:
"Der, den ich füttere."

WOOF INTERN

2. WWOOF-Vernetzungstreffen in der Steiermark

Mitte April luden wir zum zweiten WWOOF-Vernetzungstreffen in der Steiermark. Diesmal trafen wir uns im Gaumenkino von Angi und Ernst in Graz. Die gute Mischung aus Helfern, Bauern und Interessierten machte den Austausch des Treffens sehr wertvoll.



3. WWOOF-Vernetzungstreffen & Sommerfest

Am Freitag, **24. Juli 2015**, findet das 3. Vernetzungstreffen inklusive Sommerfest auf der KLEINenFARM (St. Nikolai im Sausal / Stmk.) statt. Ulli und Scott sind WWOOF-Hofleute. Am Nachmittag ab 14 Uhr gibt's die Möglichkeit bei den „Helfertagen“ mitzuhelfen. Beginn des Sommerfests ist um 16 Uhr. Für Essen und Getränke ist gesorgt.

Wir freuen uns über dein Kommen!

Unser Team in Wien

Jeden zweiten Mittwoch im Monat (außer im August) findet im Freiraum des Restaurant Dreiklang in der Wasagasse in Wien der WWOOF-Infonachmittag statt. Bis im Sommer des Vorjahres war zu diesem Termin stets Martina selbst in Wien. Dies ist nun derzeit durch die Geburt ihres Sohnes Marius nicht möglich.

Aus diesem Grund hat Martina um Mithilfe gebeten. Ein Team von insgesamt 4 Frauen betreut nun dieses Service-Angebot von WWOOF:



Ulli



Stefanie, Lisbeth, Lena

Ulli, eine Pensionistin, die beiden Studentinnen Lena und Stefanie und ich, die Fast-Pensionistin Lisbeth. Wir versuchen mit unseren eigenen WWOOF-Erfahrungen, die in Spanien, Südkorea, Japan, Schottland, Italien und natürlich mehrfach in Österreich gemacht wurden, die Interessierten zu informieren und ihnen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Besonders freuen wir uns aber auch stets über Besucher, die ihre WWOOF-Erlebnisse mit uns teilen. Die Begegnungen mit den vielen Menschen, die aus den unterschiedlichsten Gründen Interesse am WWOOFen haben, sind eigentlich das Besondere an den Info-Tagen. Diese Nachmittage sind immer sehr anregend und es geht auch oft sehr lustig zu.

Komm einfach vorbei und schau es dir selbst an! Wir freuen uns auf dich!
Lisbeth und das WWOOF-Infotag-Team



Unser nächstes Vernetzungstreffen und Sommerfest findet heuer auf der KLEINen FARM statt, weshalb wir sie euch hier vorstellen wollen.

KLEINeFARM – GeLawi

Wir (Scott, Ulli, Simone geb. 2007 und Sunita geb. 2011) sind eine kleine internationale Familie, die nach zehn Jahren in Nordkalifornien einen Hof im Herzen Europas gekauft hat und diesen biologisch, nachhaltig und vielfältig bewirtschaftet. Obst, Gemüse und Blumen verkaufen wir direkt am Bauernmarkt in Graz und an unsere Hofgemeinschaft. Wir sind eine GeLawi.

GeLawi steht für gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft. Das Vorbild für diese Wirtschaftsform ist die CSA (Community Supported Agriculture), mit der wir uns in den letzten 10 Jahren aktiv in den USA beschäftigt haben. Die Essenz der Zusammenarbeit zwischen den ErnteanteilsnehmerInnen und Bauern/Bäuerinnen der KLEINenFARM liegt in der Vereinbarung, dass die Hofgemeinschaft gemeinsam Verantwortung für die Kosten, das Risiko und die Ernte der KLEINenFARM übernimmt. Diese Verantwortung ist einerseits finanzieller Natur – die Gemeinschaft garantiert die Abnahme der Ernte, indem sie einen Teil der damit verbundenen Kosten vorfinanziert. Andererseits soll die Gemeinschaft durch aktives Tun am Hofleben der KLEINenFARM teilhaben und ihre Ideen in die Gestaltung der KLEINeFARM GeLawi einfließen lassen. Zentrales Interesse ist der Aufbau eines nachhaltig betriebenen Hofes, der als Modell einer funktionierenden kleinbäuerlichen Landwirtschaft dienen kann.

Auszug aus der Webseite <http://www.kleinefarm.org/>



Ulli und Scott Klein mit Simone und Sunita

VERANSTALTUNGEN

CROSSROADS

Festival für
Dokumentarfilm
und Diskurs

03.-13.06. 2015
FORUM STADTPARK,
Graz



Vor dem Hintergrund der sich verschärfenden sozial-ökologischen Krise lädt das Forum Stadtpark mit der vierten Ausgabe des Crossroads Festivals erneut zur Auseinandersetzung mit entscheidenden Entwicklungen der Gegenwart ein. Mit beeindruckenden Bildern werden inspirierende Geschichten erzählt, die Handlungsmöglichkeiten aufzeigen und zum Aktivwerden ermutigen.

Filmgespräche im Anschluss an die Screenings ermöglichen es, persönlich mit Filmemacher_innen und Protagonist_innen ins Gespräch zu kommen und die in den Filmen behandelten Themen zu diskutieren.

Themenschwerpunkte:

- Klimawandel und Energiewende (3.-6.6.)
- Zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährungssouveränität (6.-7.6.)
- Brennpunkte der sozial-ökologischen Krise (8.6.)
- Frauen und der Einsatz für Geschlechtergerechtigkeit (9.6.)
- Mensch-Tier-Beziehungen (10.6.)
- Festung Europa (11.6.)
- Wirtschaftskrise, Gegenstrategien, Alternativen (12.6.)

Alle weiteren Infos und Updates:

<http://crossroads-festival.org>

Um die Welt zu ruinieren, genügt es, wenn jeder seine Pflicht tut.
Winston Churchill

Summer School

”Alternative Economic & Monetary Systems“

Die Gemeinwohl-Ökonomie, BOKU Wien und die OeAD-WVGmbH organisieren in der ersten Augusthälfte eine Summer School mit dem Titel „Alternative Economic and Monetary Systems“. Dabei geht es um die Verflechtung von Wirtschaft, Gesellschaft und Natur bzw. Voraussetzungen und Möglichkeiten für Wandel in der Art, wie Wirtschaft und Geld funktionieren. Als Vortragende konnten neben Christian Felber auch Bernard Lietaer (Club of Rome) und Joseph Huber (Monetative) gewonnen werden. Die Vorlesungen können auch tageweise besucht werden, Tickets sind kurzfristig erhältlich.

Mehr Information zu Programm und Tickets gibt es unter <http://www.inex.org/study-abroad/aems-vienna/>
<http://summer-university.net/>



Außerdem gibt es drei öffentliche Podiumsdiskussionen zu den Themen: Möglichkeiten und Grenzen der Verantwortung von Unternehmen (in Deutsch) (7. August)

Natural resources - our future. The management of resources and the outlook on alternative approaches in economy and society. (11. August)

The future of money (mit Bernard Lietaer/Club of Rome, Joseph Huber/Monetative, Helge Peukert/Universität Erfurt, moderiert von Harald Bender/Akademie Solidarische Ökonomie) (15. August)

Alle Podiumsdiskussionen finden mit freundlicher Unterstützung des BMWFW im Palais Harrach statt (Freyung 3, 1010 Wien). Die Teilnahme ist frei, aufgrund der begrenzten Platzzahl bitten wir aber um eine verbindliche Anmeldung an aems@oead.at



Internationale Heilkräutertage

Das Thor Zentrum veranstaltet wieder seine Heilkräutertage mit Vorträgen und Workshops. Diesmal finden sie im Schloss Krastowitz am Wörthersee in Kärnten statt. Die wunderbare Lage des Schlosses bietet sich für eine Kombination aus Wissensvermittlung und Urlaub an.

Referenten wie Dr. Wolf-Dieter Storl, Dr. Christian Rätsch, Dr. Florian Ploberger, Miriam Wiegele, Dr. Roger Kalbermatten und viele andere garantieren interessante und lehrreiche Tage.

Die Vortragsthemen sind äußerst vielfältig, wie zum Beispiel Gemmotherapie, Kräuterbiere, Heilkraft der Moore bis hin zu Schutzmagie mit Pflanzen.

Das musikalische Rahmenprogramm liefern ALMA, Urklang und Free Beat Company.

Genauere Infos und Anmeldung unter www.vergessenewissen.at

TOLLE IDEEN - INNOVATIONEN

Repair Café

Wir leben in einer Wohlstandsgesellschaft, in der wir Unmengen wegwerfen. Oft Dinge, die eigentlich noch in Ordnung wären, wenn man den Verschluss richten würde, oder ein Zahnrad austauscht. Doch kaum eine Firma übernimmt noch solche kleinen Reparaturen - "Das zahlt sich nicht aus, da kostet sie die Reparatur mehr als die Neuanschaffung." Und die wenigsten von uns trauen sich, einfach selbst Hand anzulegen und eine Reparatur zu versuchen. Also ab auf den Mist.

Doch dies ändert sich. Menschen, die noch das Wissen und Können haben, Dinge zu reparieren, stellen ihre Zeit zur Verfügung, um es uns Nicht-Wissenden beizubringen.



Überall in Österreich entstehen Repair-Cafés. Meist finden sie einmal im Monat in einem Pfarrhof, auf einem Bauernhof, im Hinterzimmer eines Cafés statt. Wer etwas hat, das der Reparatur bedarf, bringt es mit, und gemeinsam mit den Fachleuten wird getüftelt und gewerkt. Groß ist die Freude, wenn der Mixer wieder läuft, der Recorder die DVD wieder ausspuckt oder der Riss im Ballkleid unsichtbar genäht ist.

Es geht hier nicht darum, eine Konkurrenz zu Firmen zu bieten, oft leiten die Leute vom Café sogar an jene wenigen Betriebe weiter, die noch Reparaturen durchführen. Es geht darum, den Menschen den Wert von Dingen wieder näher zu bringen. Auch wenn wir unsere kaputten Geräte zum Recycling bringen, sowohl das Recyceln als auch die Herstellung neuer Produkte verschlingt Energie, die sich vielleicht einsparen lässt. Auch beim Neukauf achtet man dann vermehrt auf reparierbare Geräte.

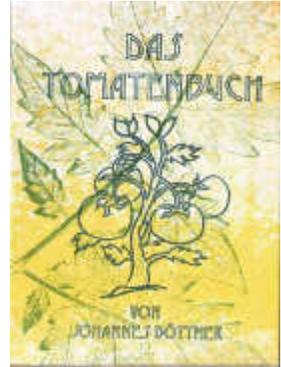
Außerdem bringen Repair Cafés Menschen zusammen, man tauscht sich aus, lernt einander schätzen, genießt eine Tasse Kaffee miteinander.

Wir suchen manchmal all unsere Laden ab, um etwas zu finden, das wir ins Repair Café mitnehmen können – das Erfolgserlebnis, etwas selbst repariert zu haben oder zumindest wirklich verstanden zu haben, was kaputt war, ist herrlich.

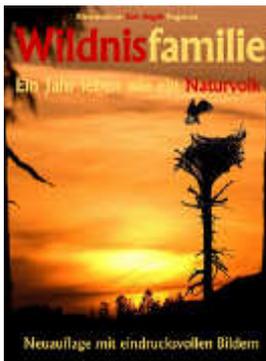
Hört euch um, schaut in eure Bezirkszeitungen – wahrscheinlich findet ihr eine Ankündigung für ein Repair Café in eurer Nähe!

BÜCHER

Es gibt sie noch, die kleinen, urigen Verlage. Einer davon ist der Packpapierverlag - "der kleine Verlag für große Veränderungen" - bei dem Ihr keinen Digitaldruck finden werdet, dafür aber schon mal Seiten, deren Druckfarbe stetig von Schwarz zu Grün wechselt. Der Packpapierverlag von Herrmann Cropp wirkt wie ein Überbleibsel aus der Hippie-Zeit, mit seinen handgezeichneten Grafiken und alternativen Themen. Seine Broschüren und Bücher sind nicht nur liebevoll gemacht, sie beinhalten auch ein breites Spektrum an praktischen Informationen, die man in dieser Form nirgends findet. Unsere liebste Serie sind die "Einfälle statt Abfälle" Büchlein, die detaillierte Anleitungen zum Bau von Solaranlagen, Lastenfahrrädern, Kompost-toiletten, mobilen Töpferwerkstätten etc liefern. Oft bietet er auch Nachdrucke von alten Pionier-Werken, wie "Das Tomatenbuch" und "Das Spargelbuch" von Johannes Böttner aus 1911. Beim Schmökern auf seiner homepage findet man eigentlich immer was.



www.packpapierverlag.de



Ein Jahr lang lebte Alexandros mit 25 Erwachsenen und 17 Kindern ähnlich einem Naturvolk in Amerikas Wildnis. Es ging weniger um klassisches Survival, sondern vielmehr um Gemeinschaft und Clanleben, natürliches Kinderbegleiten, Naturerfahrung, Kommunikation- und Gruppenheilungsmethoden, Abenteuer und Selbsterfahrung.

Eine Neuauflage dieses spannenden Erlebnisberichts mit vielen tollen Bildern kann man um € 15,95 bestellen bei alexandros.suneagle@gmail.com

Mehr Informationen über das Wildnisjahr, zum Buch, den geplanten Dokumentarfilm, über Alexandros und Veranstaltungen wie Naturcamps oder Vorträge - www.sei-mal-anders.de

REZEPT

Holunderblütenwein

500ml Holunderblüten ohne grüne Stängel
1,5 kg Feinkristallzucker
250g Rosinen, gewaschen und gehackt
1/2 Tasse kalter, starker Schwarztee
Saft von 3 Zitronen
1 Teelöffel Malz
1 Teelöffel Weinhefe
4,5 l kochendes Wasser



Den Zucker in 500ml kochendem Wasser auflösen. Blüten, Rosinen und Zitronensaft in einen sterilisierten Kübel geben, Zuckerlösung und die restlichen 4 l kochendes Wasser drübergießen. Wenn die Flüssigkeit nur mehr 21° hat, die Hefe, den Tee und das Malz zufügen. Zudecken und an einen warmen Ort stellen. Fermentieren lassen, bis keine heftige Blasenbildung mehr stattfindet – 5-14 Tage. Flüssigkeit in eine sterile Gärfflasche füllen, mit Gärverschluss verschließen, warm stellen. Nach 2-6 Wochen sollte der Wein klar werden. In eine weitere, sterilisierte Gärfflasche füllen, die gebildeten Sedimente nicht mit umfüllen! Wenn der Wein ganz klar ist, in Flaschen füllen, kühl lagern. Der Wein wird die nächsten 18 Monate noch besser, schmeckt aber jetzt schon lecker.



SUCHE - HABE - BRAUCHE

**Projekt: Miteinander am
Adelwarteshof**



Viele Veränderungen haben uns dazu bewogen, unseren Adelwarteshof für ein neues Projekt zu öffnen.

Wir, Katharina & Clemens suchen ab dem Sommer 2015 für längerfristig Menschen, die spirituell und mit der Natur verbunden leben, mit uns an einem Strang ziehen und Verantwortung für Haus und Hof übernehmen wollen.

Zur Verfügung stehen ein Haus mit 360 m² Wohnfläche (25 m² Seminarraum, Küche, 2 Badezimmer, 2 WC) und ein Garten mit 8000 m². Dazu gibt es noch Nebengebäude, u.a. einen 12 x 9 m großen Stadl, der teilweise zu einem Sommerveranstaltungsraum ausgebaut ist. Im Haus gibt es eine Holzcentralheizung und eine Solaranlage für Warmwasser.

Unser Ziel ist es, den Ort zu beleben, mit Veranstaltungen, Seminaren, Workshops... und mit Menschen, die den Garten auch zum tw. Selbstversorgen nutzen wollen.

Im Garten wachsen jede Menge Kräuter und einige alte Zwetschkenbäume, Nussbäume, Birnen und einige junge Marillen, Apfelbäume und Weingartenpfirsiche.

Unser Hof liegt in einem kleinen, abgelegenen Dorf am Manhartsberg, direkt am Waldrand an einem leichten Südosthang ca. eine Stunde von Wien entfernt. Ein Nachteil ist die fehlende Infrastruktur im Ort, die nächste Einkaufsgelegenheit ist 5 km entfernt. Zum nächsten Bahnhof sind es ca. 10 km und Busse fahren selten.

Es gibt 3 Zimmer, die wir zur eigenen Nutzung zur Verfügung stellen, auch ein eigenes Bad mit WC. Die Küche nützen wir gemeinsam.

Wir wünschen uns Menschen, die kommunikativ und eigenverantwortlich sind und einen Teil der Grundkosten als Miete einbringen.

Wir freuen uns auf euch!

Katharina & Clemens

www.adelwarteshof.at

adelwarteshof@gmail.com

Wohnmöglichkeit



Ich suche nach Menschen, mit denen ich das Stückchen Land, auf dem ich derzeit wohne und die Arbeit, die auf einem Bauernhof anfällt, teilen kann.

Es gibt im Haus die Möglichkeit eine eigene Wohneinheit einzurichten. Derzeit stünde ein Bereich mit ca. 50m² zur Verfügung an den ein nicht ausgebauter Dachboden anschließt, also jederzeit erweiterbar ist. Es gibt aber auch Platz genug um eine Jurte aufzustellen, für jemanden der/die lieber rund als eckig wohnt. (müsste erst baurechtlich geklärt werden).

Wenn du:

- Kinder gerne magst
- dein eigenes Gemüse und Obst anbauen, pflegen, ernten, essen und vermarkten willst und/oder
- du mit Tieren leben willst, auch wenn du sie später isst und verkaufst und/oder
- du voller Ideen steckst und schon längst deine Natur-, oder Kunst-, oder Sozial-, oder Gesundheits- oder ähnliche Projekte umsetzen willst und/oder
- du endlich deinen Traum, in Gemeinschaft, auf einem Bauernhof zu leben, verwirklichen willst

dann melde dich bei mir und vielleicht können wir miteinander Neues schaffen und Altes bewahren.

Du findest mich in der Hofliste unter Wizosani - Sonnenhof in der Steiermark

katna88@live.at, 0660 - 48 21 239 - ich freu mich auf dich/euch!

Herausgeber: WWOOF Österreich, Elz 99, A 8182 Puch bei Weiz
Mobil +43 (0)676 5051639 (Mo – Do 18 – 20 Uhr), office@wwoof.at, www.wwoof.at

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

Erscheinungsweise: 1.500 fallweise

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

Dieser Rundbrief ist unabhängig und frei von Werbung!

DER GUTE SCHLUSS



Eine neue Bank entsteht

Die österreichische Zivilgesellschaft gründet in Kürze ihre erste alternative Bank: die Bank für Gemeinwohl!

Die Initiative nahm im Jahre 2010 ihren Anfang – noch während des Tumults der großen Finanzkrise. Seitdem treiben verschiedenste Menschen von jung bis alt aus der Mitte der Gesellschaft und aus allen Regionen Österreichs die Gründung voran. Etwa 80 Personen arbeiten inzwischen am Projekt, um das Sammeln des Kapitals zur Gründung der Bank professionell vorzubereiten.

Wieso eine neue Bank?

Uns treibt die Vision einer Bank an, die für einen Wandel steht. Profit ist nicht mehr der einzige Faktor, an dem Erfolg gemessen wird. Wir wollen den Faktor “Geld” spekulationsfrei und regional für das Gemeinwohl einspannen. Mit der zukünftigen Bank für Gemeinwohl nehmen die Österreicherinnen und Österreicher ihr Geld in die eigenen Hände – viele Schwesterprojekte in ganz Europa haben bereits vorgezeigt, wie es gehen kann.

Was uns so “neu” macht.

Im Zentrum steht eine Bank, die nicht die Profitmaximierung, sondern die Maximierung des Gemeinwohls in den Mittelpunkt stellt – nach demokratisch vorgegebenen Kriterien. Die Bank für Gemeinwohl wird alles bieten, was man im täglichen Geldleben grundsätzlich benötigt, allem voran natürlich Girokonten mit Online Banking, Bankomat- und Kreditkarten sowie Sparkonten. Die Bank wird auch Kredite vergeben – und dabei Projekte, die dem Gemeinwohl dienen, besonders fördern. Von sozial und ökologisch schädlichen oder kurzsichtigen Projekten nehmen wir entschieden Abstand.

<http://www.mitgruenden.at>