



Wwoof

Österreich

58. 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!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und für die meisten WWOOFer und Höfe ist die WWOOF Saison vorbei. Wir hoffen, ihr hattet alle bereichernde Erlebnisse heuer!

Auch bei uns im Büro geht es nun ruhiger zu und wir nutzen die Zeit, um einmal alle Hofprofile durchzusehen. Dabei haben wir festgestellt, dass viele nicht besonders aktuell sind oder unvollständig. Vielleicht findet ihr, liebe Hofleute, nun im Winter ja auch die Gelegenheit, euer Profil zu aktualisieren und Fotos hochzuladen. Vergesst nicht, euer Profil ist die einzige Möglichkeit, wie sich WWOOFer für euren Hof entscheiden.

Ebenso nutzen wir die Zeit zu einer kleinen Statistik. Alle Höfe haben vor Kurzem eine Email mit einem Link zu einer Umfrage erhalten. **Liebe Hofleute, bitte nehmt euch die paar Minuten Zeit und beantwortet den kurzen und anonymen Fragebogen!** Ihr helft uns damit sehr, unsere Arbeit zu verbessern! Ohne eure Antworten wissen wir hier im Büro nur sehr wenig darüber, was sich auf den WWOOF Höfen so tut. Bitte beantwortet den Fragebogen noch im November.

Astrid Kahr ist aus der Karenz zurück und unterstützt uns nun wieder im Büro. Sie ist eine große Bereicherung, denn ihre Computerfähigkeiten übertreffen unsere bei Weitem, sodass wir nun nicht mehr wegen jeder neuen Idee für die Homepage unseren Programmierer kontaktieren müssen. Willkommen zurück im Team, Astrid!

Somit wünschen wir euch einen geruhsamen Winter und einen guten Start ins neue Jahr!

Marion und Gerhard Wiesler

Der nächste Rundbrief erscheint im März 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, 15-19 Uhr

Freiraum im Restaurant Dreiklang

Wasagasse 28, 1090 Wien

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

Infotage 2016/2017 in Wien: 14. Dezember 2016 (**nur bis 17.30!**),
11. Jänner 2017, 8. Februar 2017, 8. März 2017; 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
Erfahrungsberichte.....	7
WWOOF Intern - Jubiläumsfest	13
Diverses.....	15
Veranstaltungen.....	16
Tolle Ideen – Innovationen	
Alternativ leben.....	17
’s Fachl.....	19
Bücher.....	20
Rezept.....	21
Kleine Geschichte.....	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.

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 benützen.
- 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 gröbere Schwierigkeiten auftauchen.

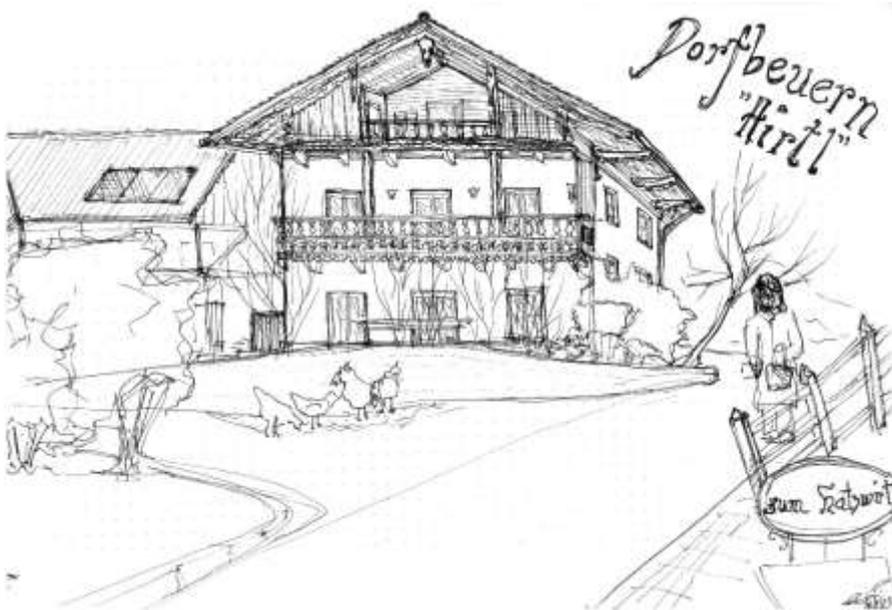
WWOOFerInnen

- 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.

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!



10 Jahre WWOOF Hof - Von Johanna und Michael

Auch wir feiern heuer ein WWOOF Jubiläum, wir sind seit 10 Jahren ein WWOOF Hof. Das ist für mich ein Anlass, im WWOOF Gästebuch zu blättern und mich an das eine oder andere Schöne zu erinnern. Bis jetzt durften wir 143 WWOOF-Gäste begrüßen. Aus Österreich kamen 35 Gäste, 19 stammen aus Deutschland, gefolgt von 15 Gäste aus England und 14 aus USA – von dort kam einer gar aus Hawaii und zwei kamen von Alaska!

Zwischen 5 bis 10 WWOOF Gäste kamen aus Spanien, Italien und Frankreich. Mehr als 2, aber weniger als 5 WWOOF Gäste kamen aus Südkorea, Dänemark, Schweiz, Australien, Japan, Russland, Ungarn, Thailand, Argentinien, Slowakei, Bhutan und Kanada, Jeweils ein WWOOF Gast kam aus Polen, Finnland, Weißrussland, Tschechoslowakei, Israel, Türkei, Neuseeland, Schweden, Mexiko und Lettland. Drei WWOOF Gäste aus Österreich kamen im Rahmen des Studiums von der Uni Graz. Die Gäste aus Bhutan wurden vom Europäisch-Bhutanischen Netzwerk eingeladen, die Thailänderinnen nahmen an einem Austauschprogramm der Boku teil. Das Alter reicht von 3 Jahre – Maya kam zusammen mit der Mama - bis über 70 Jahre - ein Pensionist, der selber einen WWOOF Hof in Australien hat. Die meisten Gäste waren jedoch zwischen 20 und 30 Jahre alt, viele hatten gerade eine Ausbildung abgeschlossen (Schule oder Universität) oder wechselten ihre Arbeitsstelle. Einige verbrachten aber auch ihren Urlaub bei uns. Es gab viele mit landwirtschaftlicher Erfahrung, aber ebenso viele, die noch nie auf einem Bauernhof lebten. Einige hatten selber zu Hause einen Biobauernhof oder einen konventionellen Bauernhof, die meisten Gäste leben aber in einer Stadt. Die Anzahl von Frauen und Männern ist ausgewogen. In unserem Gästezimmer ist gut Platz für 3 WWOOF Gäste, an An- und Abreisezeiten sind manchmal mehr als drei WoofersInnen gleichzeitig hier. Da ist Leben auf dem Hof – dann jammern unsere Kinder, dass das Bad immer besetzt ist. So viele Gäste kommen nur im Sommer, in den übrigen Jahreszeiten ist es ruhiger. Die Aufenthaltsdauer reicht von nur einigen Tagen bis mehrere Monate.



Alle WWOOF Gäste wollen etwas lernen oder etwas kennenlernen: Melken, Deutsch, Bio-Landwirtschaft, Bio-Lebensmittelproduktion, Leben auf einem Bauernhof oder Land und Stadt Salzburg. Wir wiederum, dürfen immer wieder liebe neue Gäste kennenlernen, die unseren Alltag mit ihren spannenden Geschichten beleben.

WWOOF Hochzeitsreise – Dan und Ash

Herzliche Grüße an alle WWOOF Enthusiasten (und zukünftige Enthusiasten!) Wir sind Dan und Ash, ein frisch vermähltes Liebespaar, das gebeten wurde, unsere Horizont-erweiternden Erfahrungen mit Euch zu teilen. Warum eine WWOOF-Hochzeitsreise, fragt ihr vielleicht. Um diese Frage zu beantworten, wollen wir euch ein wenig über uns erzählen und warum wir uns entschieden haben, unsere Hochzeit damit zu feiern, Gemüse zu pflanzen, Pilze zu impfen, Schafe zu melken, Mist zu schaufeln, Beeren zu pflücken und Marmelade einzukochen.



Die letzten Jahre unseres Lebens waren eine wilde Fahrt! Wir haben uns kennengelernt, uns verliebt und verlobt, während wir für eine Firma in der Nähe von Taos, Neu Mexiko arbeiteten, die ökologische Gebäude errichtet. Als unsere Liebe erblühte, erwachte in uns gemeinsam der Traum eines kleinen Permakultur Selbstversorgerhofs, wo wir einfach und naturnah leben können. Obwohl diese Träume sehr lebhaft waren, war es uns wichtig, uns weiterzuentwickeln. Unser Hochzeitstag, mit all seiner Planung und Organisation, kam und ging innerhalb eines Augenblicks und es war Zeit für unsere Hochzeitsreise.

In unseren Gesprächen hatten wir immer schon die Idee einer WWOOF Hochzeitsreise diskutiert, aber als wir zu planen begannen, stellten wir fest, dass es noch viel mehr Vorteile für unsere Ziele hatte als gedacht.

Erstens: Budget! Wir konnten unsere Kosten verringern und damit unsere Reisezeit verlängern; etwas, das nicht nur für Frischvermählte, sondern für alle Reisenden von Bedeutung ist.

Zweitens: Beziehungen. Wir würden unsere Ehe mit all den Freuden und Herausforderungen eines großen Abenteuers beginnen, was unsere Beziehung nur stärken konnte. Auch die Beziehung zu Gleichgesinnten, die Ähnliches taten, wie wir vorhatten, war eine großartige Ermutigung!

Und vor allem: Bildung. WWOOFen bot uns eine enorme praktische Ausbildung mit direkter Auswirkung auf unseren zukünftigen Lebensstil und Beruf. In die Alltagsleben verschiedenster landwirtschaftlicher Systeme einzutauchen, ermöglichte uns, viel klarer die Stärken und Schwächen jeder Farm zu verstehen, und half uns definitiv, herauszufinden, was das Beste für unsere zukünftige kleine Farm wäre. Diese Aspekte machten unsere Entscheidung für eine WWOOF Hochzeitsreise zu einer klaren Sache!

Unsere WWOOF Reise führte uns durch sieben Länder und auf fünf einzigartige Höfe. Wir reisten durch die Niederlande, Deutschland, Tschechien, Österreich, Italien, Schweiz und Ungarn. Obwohl jeder Hof seine eigenen Vorteile hatte, war uns der bei weitem liebste Hof jener in Oberösterreich, in der Nähe von Steyr. Unsere Zeit dort bestätigte unsere Leidenschaft für Permakultur und gab uns auch Anschluss an ein Netzwerk von erstaunlichen Menschen und lokaler Erfahrung. Permakultur war auch einer der Hauptgründe für unsere Reise, deshalb war es großartig, sie hier in Österreich gelebt zu sehen. Bei unserer Abreise empfanden wir uns als Teil der Gemeinschaft und stellten fest, wie besonders diese Kultur wahrlich ist, wenn man erst einmal aus den Touristengebieten hinausgeht. Die Erfahrung der authentischen Kultur und echter, menschlicher Kontakte war eine unerwartete und erfreuliche Überraschung bei jeder WWOOF Begegnung, die wir hatten. Keine Menge an Geld hätte diese erstaunlichen Abenteuer und Lerngelegenheiten bezahlen können!

Als frisch vermähltes Paar hatten wir andere Gründe zu WWOOFen als die meisten. Wie auch immer, wir empfehlen dieses Programm jedem, der seine Beziehung zur Natur verbessern will oder einfach wissen will, wo gesunde Nahrung herkommt. Egal, ob man alleine WWOOFt oder es als Pärchen erlebt, dieses System hält den Schlüssel zu einem lebensverändernden Abenteuer und so viel mehr. Die beste und produktivste Hochzeitsreise aller Zeiten!

Praktikum in Norwegen – Helena

Wenn ich über meine Zeit in Norwegen so nachdenke, fällt mir sofort eines ein „Habe einfach keine Erwartungen“. Also so gar keine! Meine Suche nach einem Betrieb für mein Praktikum war die erste Hürde, die ich zu meistern hatte, denn leider hat die Landjugend keinen Betrieb für mich zur Verfügung gehabt. Also machte ich mich quasi „auf den letzten Abdrücker“ auf die Suche nach einem Betrieb, über WWOOF- Norwegen habe ich dann schnell einen Betrieb gefunden, eine Gärtnerei im Süden Norwegens, mit komplett ökologischem Grundsatz. Also machte ich mich für 14 Wochen auf nach Norwegen, natürlich mit positiver Einstellung viel Neues zu erfahren und kennen zu lernen, auch den Norwegischen Life-Style, sowie die Kultur und die Landschaft.



Angekommen hat mich leider schon die erste Enttäuschung empfangen, eine separate Unterkunft. Meiner Erwartung nach, würde ich meine Zeit in einer Familie verbringen... Fehlalarm. Jedoch empfing mich ein Pärchen aus Nepal, die über den Sommer auch hier ihre Zeit verbrachten. Zum Schluss war ich froh, mit diesen tollen Menschen beisammen zu sein. Die erste Woche verbrachte ich damit, unser nicht so schönes Haus auf Vordermann zu bringen, auch Hof zusammenräumen und den Gartenshop

putzen waren normale Arbeiten, die ich als Praktikant ungern verrichten musste. Aber Putzen kann ich jetzt...

Nebenbei habe ich aber doch etwas anderes auch gelernt, meistens zwar durch selbstständige Arbeit & Schlussfolgerung, aber manchmal auch mit einem Blick vom Chef über meine Schulter. Zum Beispiel kann ich jetzt ungefähr verstehen wie ein biologischer Garten auch ein biologischer Garten bleiben kann, wie man ohne Herbizide, Pestizide und Düngemittel die Pflanzen gut versorgen kann & auch einen super Ertrag haben kann. Qualität natürlich an oberster Stelle.

Sehr interessant & neu war die Kombination aus den drei Komponenten: Kompostierter Hühnermist, Lupinen & kompostierter Erde. Alle drei „Zutaten“ werden ökologisch für das Gartencenter in Dänemark produziert & anschließend dann auch in Norwegen verkauft. Nur mit diesen 3 Säcken kann man eine ideale Basis für jegliche Pflanzen bereitstellen, denn das habe ich mit eigenen Sinnen miterlebt. Vorzügliche Tomaten, Gurken die nach Gurken schmecken und die dicksten Kartoffeln durfte ich ernten & genießen.

Manchmal wurde ich eingeladen zum Abendessen bei der Familie, so kam ich auch in Kontakt mit dem jüngsten Sohn, der mich manchmal mitnahm zu seinen Freunden, oder einfach ein nettes Gespräch mit mir teilte. Durch meine freien Wochenenden, hatte ich Zeit in die Stadt zu fahren, natürlich mit Öffis, um neue Leute kennenzulernen & mich sozial zu engagieren.

Durch meine relativ offenen Art, sollte das normal keine Herausforderung sein... hatte ich gedacht. Durch 3 ½ Monaten voller Erfahrung kann ich nun aus vollster Überzeugung und ohne schlechtem Gewissen sagen, dass Norweger einfach sehr zurückhaltende, distanzierte Kuriositäten sind. (Zumindest im Süden Norwegens, der auch der christliche Gürtel genannt wird.) Es ist sehr schwer mit den meisten in Kontakt zu kommen, und alles was über den üblichen „Small-Talk“ hinausgeht, wird als Verletzung der Privatsphäre empfunden.

Das Vergnügen hatte ich auch mit einer Italienerin, mit der ich im letzte Monat auch noch sehr viel erlebt habe. Durch den Stress der Familie, war das Gartencenter-Auto meistens frei & wir konnten viel erkundschaften, sei es ein wilder Camping Trip in den Bergen oder ein Ausflug nach Oslo City. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass ich viel für meine Persönlichkeitsentwicklung gelernt habe, meine Selbstständigkeit hat Ihre 100% Marke erreicht und Freunde fürs Leben habe ich auch gefunden.

WWOOF INTERN

Herbst-Jubiläumsfest

Am Samstag, 10.9.2016 fand unser 20-jähriges Jubiläumsfest am Weingut Ploder-Rosenberg statt. Wir durften WWOOFerInnen, Hofleute und Interessierte aus ganz Österreich begrüßen.

Wir haben uns sehr gefreut, dass WWOOF Österreich Gründerin Hildegard Gottlieb mit uns feierte und sich ehren ließ. Auch Martina Heuberger, die derzeitige Obfrau von WWOOF Österreich, erhielt ein Dankeschön für ihre engagierte und liebevolle Art, WWOOF zu leiten.



Von links nach rechts: Gerhard Wiesler, Martina Heuberger, Hildegard Gottlieb, Marion Wiesler

WWOOFerin Ingrid gab eine Weinviertler Sage mit ihrem entzückenden Marionettentheater zum Besten, enthusiastisch musikalisch unterstützt von allen Anwesenden. Ihr „Pimperltheater“ war ein voller Erfolg! Die Kinder (und auch Erwachsene) dekorierten den Hof mit Straßenkreiden und übten sich im Bogenschießen



Ganz rechts Hausherr Fredi Ploder

Hausherr Fredi Ploder gab uns eine unterhaltsame Führung über sein Weingut und erklärte viel Interessantes zur Weinproduktion. Er hat in den letzten Jahren seinen Hof auf Permakultur umgestellt und verfügt über ein großes Wissen sowohl im herkömmlichen Produktionsbetrieb als auch im alternativen.



Auch die Kulinarik kam nicht zu kurz, wir wurden mit einem köstlichen Buffet verwöhnt, begleitet von Wein, Bier und Saft des Weinguts Ploder. Zum Abschluss gab es noch eine amüsante und weise Geschichte von der Erzählerin Mariou.

DIVERSES

Liebe **W**WOOFerInnen!

Vor Kurzem erreichte uns ein aufgeregter Anruf einer besorgten Mutter, die ihren in der Mongolei WWOOFenden Sohn seit mehr als einer Woche nicht erreichen konnte (inzwischen ist er wieder aufgetaucht). Dies möchten wir zum Anlass nehmen, euch Folgendes ans Herz zu legen:

Hinterlasst immer bei einer Vertrauensperson daheim die Kontaktdaten des Hofes (Telefon, Email), auf dem ihr gerade WWOOFen seid. Und hinterlegt bitte auch auf dem Hof, auf dem ihr seid, Kontaktdaten von daheim, bzw. achtet darauf, dass ihr in eurem Profil einen Notfallkontakt eingetragen habt! Auch wir hatten schon einen Fall, wo eine junge WWOOFerin für eine Nacht ohne Ankündigung vom Hof verschwunden ist. Wäre ihr etwas passiert, hätten wir keine Möglichkeit gehabt, ihre Familie zu kontaktieren.

Möge der Fall nie eintreten, wo eine Kontaktaufnahme mit eurer Familie nötig ist, aber wenn, so soll sie rasch und einfach möglich sein, auch von Seiten eurer Familie her!



Auf Servus TV war diesen Herbst ein sehr schöner Beitrag über WWOOF Österreich. Ihr findet ihn unter dem Link <https://youtu.be/PXeY77fgzVA> oder auf unserer Homepage.



Apropos: Solltet ihr einmal einen Beitrag über WWOOF für eine Zeitschrift oder TV Gesellschaft machen, so achtet bittet immer darauf, nicht das Wort „Arbeit“ zu verwenden. WWOOFen ist nicht arbeiten, es ist lernen, mitleben und mithelfen. Auch in euren Profilen erspart ihr uns viel Aufwand, wenn ihr nicht von Arbeit und arbeiten redet, sondern von Tätigkeiten, helfen, etc. Man verwendet das Wort Arbeit gerne für alles Mögliche, rechtlich gesehen ist damit aber etwas ganz Bestimmtes gemeint, das nicht WWOOF ist.



VERANSTALTUNGEN

imp!act Wien 2016

DU WILLST ETWAS IN DER WELT VERÄNDERN, ABER...

... du hast keine Idee wie?

... du fühlst dich nicht gut genug vorbereitet?

... dir fehlt für deine Idee noch das passende Team?

Dann mach mit beim imp!act Wien!

Beim imp!act Wien werden Ideen zum Leben erweckt: Das unkonventionelle und intensive Training für junge Erwachsene findet in Wien bereits zum zweiten Mal statt. Der Ansatz des Trainings wurde von UNESCO, dem World Economic Forum und Ashoka prämiert.

Hol dir das Rüstzeug, um globale Herausforderungen lokal anzupacken! Gemeinsam mit Menschen, die wie du denken, erarbeitest du dir die notwendigen Fertigkeiten, um ein eigenes soziales/ökologisches Projekt zu starten und beginnst auch gleich es umzusetzen.

Anmeldung: http://impact_wien2016.eventbrite.de

Weitere Infos: <http://impact.oikosvienna.at>



Schon sehr kurzfristig, aber wir nehmen es dennoch noch hier herein, weil wir das Projekt sehr unterstützenswert finden und ihr euch ja auch außerhalb des Termins dort melden könnt:

Der **Garten der Generationen**, ein Gemeinschafts-Ökodorf-Projekt in Herzogenburg, veranstaltet am 20.11.2016 von 10-17 Uhr einen Kennenlerntag für Interessenten.

www.gartendergenerationen.net

www.facebook.com/gartendergenerationen

TOLLE IDEEN – INNOVATIONEN

Diesmal nicht wirklich eine Innovation, aber ein Einblick in eine alternative Lebensführung:

Naturnahe Lebensweise in Tirol im 21. Jahrhundert unter Vermeidung von Schadstoffen

Wir leben seit 2 Jahren so naturnah wie nur irgendwie möglich. Was bedeutet das und wie sieht das aus in unserer postmodernen Zeit mit seinen Technologien? Der zivilisierte Mensch in der westlichen Welt ist mehr von Chemie umgeben als ihm bewusst ist. Doch es geht auch anders! Wenn die Tage wieder länger und wärmer werden, dann sind auch wir wieder fast den ganzen Tag barfuß im Freien. Wir leben mit dem Licht, das heißt wir stehen mit den ersten Sonnenstrahlen auf und gehen bei Sonnendämmerung ins Bett. Durch unsere Roh – Vegane Ernährungsform können wir größtenteils von dem, was auf diesem Platz wächst, leben. Wobei wir bei erhitzten Pilzen im Sommer und Maronis im Winter, Honig und rohen Eiern hin und wieder (5-8 x im Jahr) eine Ausnahme machen. Selbst in der Rohkost kann man durch falsches eine Alkohol Leber bekommen und den Körper damit mehr schaden als wenn man gekochte Erbsen mit Salat isst. Monokost und intelligent kombinierte Ernährung kann der Körper viel besser verstoffwechseln als falsch kombinierte Ernährung.



Aber auch von außen gelangen Gifte in unseren Tempel. Je mehr wir umgeben sind von Bäumen und Pflanzen, desto eher werden wir von Schadstoffen in Luft und von technischer Strahlung verschont.

Den Kindern fehlt es an nichts. Wenn uns im Winter die eingefrorenen eigenen Früchte wie Himbeeren, Heidelbeeren und SüßGras ausgehen, dann greifen wir gerne auf Trinkkokosnüsse und Durian aus Tailand zurück, was dann für sie ein Highlight ist. Für die kalte Jahreszeit haben wir noch getrocknete Lindenblätter, Brennesselblätter, Brennessel-samen, Nüsse. Im Sommer wird vorwiegend vom Garten von der Hand in den Mund geliebt.

Das beginnt unter Obstbäumen, Stachelbeeren, Johannisbeeren und zwischendurch ein paar Blüten, frischer selbst gepresster Grassaft und am Abend einen üppigen Grünen Salat. Bruno kultiviert einen Teil unseres

Platzes schon seit ca. 23 Jahren. Es ist eine Idylle aus kleinen Teichen, Obstbäumen, Hochbeeten Himbeersträuchern und vielen essbaren Kräutern.

Wir kompostieren unsere gesamten organischen Abfälle. Auch verwenden wir statt eines WC eine selbstgebaute Trocken-Trenn-Toilette im Freien rund um's Jahr. So können wir die festen Teile auf einem eigenen Kompostturm wieder der Erde als wichtigen Dünger zurückgeben.

Das Leben umgeben von Natur, viel Zeit am Platz und mit den Kindern sein zu können, begünstigt auch die Kinder von Geburt an ohne Windeln aufwachsen zu lassen.

In unserer Jurte heizen wir nur mit Hartholz ohne Karton oder Papier. So können wir die Asche, die zurückbleibt in einem Eimer mit Wasser geben. Dabei entsteht eine starke basische Lauge mit der wir unsere Wäsche waschen können, ohne ein Waschmittel zu benötigen.

Aromen und Lösungsmittel in Körperpflegeprodukten stehen als Hauptauslöser von Allergien im Verdacht. Wir geben nur auf unsere Haut, was wir auch essen würden. Gutes Kokosöl, Kakaobutter oder Olivenöl verwenden wir um uns gegenseitig zu massieren. Sonnenschutz verwenden wir NIE. Der ist auch gar nicht notwendig, wenn man überwiegend ROH isst und in der RICHTIGEN Kombination und Reihenfolge. Wir sind oft den ganzen Tag nur in kurzer Hose in der Sonne und keiner von uns bekommt dadurch einen Sonnenbrand. Forscher sind gerne eingeladen und uns auf unserem Platz zu beobachten was passiert wenn wir von 7.00 – 21.00 Uhr ohne Bekleidung bei voller Sonneneinstrahlung im Freien verbringen.

Wir verlassen unseren Ort nur zu besonderen Anlässen, wie Kongresse, Messen und Familienfeste. Das Leben in mitten der Natur und den Pflanzen verändert und lässt zur Ruhe kommen. Da ist so ein Ausflug in Großstädte für uns um ein vielfaches anstrengender als für Leute, welche die Stadt gewohnt sind.

Es ist uns ein Anliegen unsere Vision einer Familienlandsitz Ökosiedlung, sowie Anastasia sie in ihren Büchern beschreibt, in die Welt zu streuen. Wir suchen auch noch Nachbarn, die in gleicher Weise mit uns leben wollen oder in unserer näheren Umgebung wohnen wollen.

Je mehr wir alle selbst produzieren, desto mehr schützen wir aktiv die Umwelt, denn es entfällt nicht nur der Transit, sondern es fällt auch keine unnötige Verpackung an. Diese muss ebenfalls erzeugt und wieder entsorgt werden.

Hanna Benker

's Fachl[®] Wien Salzburg Villach Graz

's Fachl hat nun auch in Graz eröffnet.

Es bietet, genauso wie die Geschäfte in Wien, Salzburg und Villach, die Möglichkeit, seinen eigenen kleinen Laden innerhalb eines großen Ladens zu haben. Und kleiner Laden ist hier wörtlich zu nehmen – eine Obstkiste groß (oder zwei oder drei...).

's Fachl ist ein besonderes Konzept, das Christian Hammer und Markus Bauer entwickelt haben. Gerade am Beginn der unternehmerischen Tätigkeit ist es kaum möglich, ein eigenes Geschäft in bester Lage zu eröffnen, hohe Investitionskosten und das damit verbundene Risiko ist in



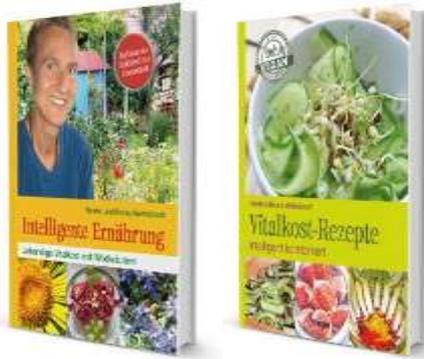
der heutigen Zeit nicht zu unterschätzen. Deswegen bieten sie dir eine Fläche in bester Lage, verkaufen für dich und bewerben so gut wie möglich deine Produkte. Durch die große Produktvielfalt im Kreativ-, Design- und Schmankerlbereich erreichst du eine viel größere Anzahl an potentiellen Kunden, die sich von deinen Kreationen begeistern lassen können. Die Geschäftsbetreiber unterstützen dich dabei so gut als möglich und bieten auch z.B. einen Nachfüllservice an, damit du hier Zeit sparen und dich um die Herstellung deiner Produkte kümmern kannst.

Gerade für kleine Bauern, die über keinen eigenen Hofladen verfügen, kann 's Fachl eine Möglichkeit sein, Delikatessen und besondere Produkte an den Kunden zu bringen, ohne selbst stundenlang auf Märkten oder in Geschäften stehen zu müssen. Für den Kunden bietet sich die Möglichkeit, Produkte, die er sonst nur in Hofläden mit langen Fahrzeiten bekommen würde, im Herzen der Stadt kaufen zu können.

Zusätzlich gibt es im 's Fachl auch öfter Ausstellungen.

www.fachl.at

BÜCHER



Heute stellen wir euch zwei Bücher von Bruno Weisbrod vor, der uns auch den Artikel über gesunde Lebensweise und das Rezept zum Süßgras geschickt hat. Bruno und Hanna leben in Tirol sehr naturnahe und vermitteln hier ihr Wissen über gesunde Ernährung.

„**Intelligente Ernährung**“ und „**Vitalkost-Rezepte**“ www.issgras.at

Das Buch „**Paradies. Eine genussvolle Lebensreise mit Rezepten**“ ist das 2. Buch von Ulrike Joy Wölfl-Schöflinger und eine autobiographische Erzählung.

Nach erfolgreichen Jahren beruflicher Karriere entscheidet sie sich zum Leben auf dem Lande. Sie reist viel, u.a. ein Jahr nach Australien, später nach Peru, um ganz den eigenen Sinn, ihren eigenen Weg, Rhythmus und Platz zu finden - auch als Wwooferin.

Einen gelungenen Neustart gibt es ab 2010 am Neusiedlersee, wo sie ein Haus baut, die Marke „Liebe im Glas“ gründet und all ihre Wünsche nach und nach verwirklicht. Nun ist sie eine Wwoof-Gastgeberin geworden und beherbergt fallweise Menschen auf ihrer Suche.

Das Buch ist unter www.livingessence.at oder im Buchhandel erhältlich.



REZEPT

Gras als Nahrungsmittel?

Wir genießen Gras in Verbindung mit Früchten als Creme, Rohkosteis, Torten und auch herzhaft als Dressing für den Salat oder überhaupt als herzhaftes Hauptspeise. Das besondere an Gras ist, dass es in fast jeder Lebensmittelkombination basisch verstoffwechselt wird. Wovor wir aber warnen möchten: Auf keinen Fall sollte ein Anfänger in der Wildkräuter-küche einfach auf die Wiese gehen, alles Grüne abernten und in den Mixer geben.



Etwas Grundwissen:

Süßgräser (Poaceae)

Erkennung: Stengel RUND mit KNOTEN.

Am Grunde der meist linealen Blattspreite ein dem Stengel anliegendes ANHÄNGSEL (vom Blatt) = BLATTHÄUTCHEN.

Blüten in ein- bis mehrblütigen Ährchen - wenn die Blüte einmal da ist, dann sind die Blätter meist kaum noch genießbar.

Alle unsere heimischen Getreide sind eigentlich überzüchtete Süßgrasarten

In unserem Bianco-Mixer mit dem Trockenbehälter bekommt man das Gras mit etwas Wasser in ca. 2 Minuten komplett faserfrei und es erwärmt sich dadurch auf ca. 30-35 Grad. So kann man sich gleich auch eine warme Mahlzeit zubereiten, wenn man das will.

Aus dieser Basis lassen sich viele verschiedene Rezepte zubereiten:

Herzhaft:

Im Mixer zum gemixten Gras etwas Sole, etwas Haselnussöl, etwas Schnittlauch oder Zwiebelgrün und 1-2 Esslöffel Leinsamen zu einem Pesto verarbeiten. Dieses Pesto schmeckt wunderbar zu anderen Blattsalaten oder man reibt in das Pesto Blumenkohl oder Topinambur hinein. Auch gekeimte Samen (Sonnenblumen, Alfalfa, etc.) passen wunderbar in das Graspesto. Hier darf jeder selbst kreativ werden.

Hanna Benker und Bruno Weisbrohd www.issgras.at

KLEINE GESCHICHTE

Bei den Vorbereitungen für die Moderation einer Diskussion zum Film „Tomorrow“ (sehenswert), in dem es um motivierende Projekte für eine bessere Welt geht, stieß ich auf folgende kleine Geschichte, die ich euch nicht vorenthalten will.

Diese Legende ist die Basis des Netzwerks „Colibri“ in Frankreich. An diesem ökologischen, solidarischen, auf Autonomie und Teilen basierenden Gesellschaftsprojekt nehmen inzwischen bereits mehr als 200 000 Menschen teil.

Einst brach in einem großen Wald ein Feuer aus. Erst brannten nur einzelne Bäume, doch bald standen ganze Streifen des Waldes in Flammen. Der Wald war das Zuhause vieler Tiere, die nun ihr Heim verlieren würden. Alle Tiere rannten und flogen so schnell sie konnten, um sich zu retten. Manche mühten sich ab, ihre Eier mitzuschleppen, manche weinten um ihre schöne Höhle. Doch alle kannten nur ein Ziel: raus aus diesem brennenden Wald. Nur der kleine Kolibri flüchtete nicht. Er flatterte zu einem Teich, tauchte seinen winzigen Schnabel ins Wasser, flog zurück zum Feuer und spuckte die wenigen gesammelten Wassertropfen auf die Flammen. Das sah der Adler, und er flog zu dem Kolibri hin.



„Kolibri, was tust du da? Rette dich lieber, schau, dass du wegkommst! Du wirst niemals mit deinem bisschen Wasser das Feuer löschen können!“

„Ich weiß“, sagte der Kolibri. „Aber ich leiste meinen Anteil.“

Als der Adler dies hörte, da flog auch er zu dem Teich und holte Wasser und bald taten es ihm alle Vögel nach, bald darauf auch alle anderen Tiere. So gelang es ihnen, das Feuer zu löschen.

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