



WOOOF

Österreich

48. RUNDBRIEF

November 2011

**We're
welcome
on
organic
farms**

**Freiwillige HelferInnen auf biologischen Höfen
Elz 99, A 8182 Puch bei Weiz
+ 43 (0)676-5051639 (18-20 Uhr)
office@wwoof.at, www.wwoof.at
Raiffeisenkasse Stainz, Konto-Nr. 5008743, BLZ 38210**

WWOOF-INFORMATIONSTAGE IN WIEN

Wir stehen Euch für Informationen, zum Abholen der Hoffliste, 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

TERMINE

- 12.12.2011 **Müssen wir das Rad erst neu erfinden?** Vortrag in St. Pölten, Grenzgasse 10. Neben der Geschichte des Radlins betrachten wir aktuelle Entwicklungen wie E-Bikes & Co und wagen einen Ausblick in die Zukunft. Kosten € 5, Anmeldung & Info: 02742 71829, noe-mitte@umweltberatung.at
- 15.12.2011 **Chemie in unserer Kleidung**, Vortrag 1130 Wien, VHS Hietzing, Hofwiesengasse 48, Kosten €5, Auswirkungen von Chemie und Farbstoffen auf Haut und Gesundheit, sowie die ökologischen und sozialen Auswirkungen der Textilproduktion werden beleuchtet; Ökotextilien anhand der Labels und Gütesiegel erkennen. Anmeldung & Info: 01 804 55 24, office.hietzing@vhs.at
- 17.-19.2.2012 **„2. Winter School - Solidarische Ökonomie“**, Volxhaus Villach, Workshops und Diskussionsrunden zum Thema Wirtschaften, das auf Gleichheit, Partizipation, Solidarität beruht und die Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellt. Dem Profitstreben wird eine Absage erteilt und Ökonomie zu einer tragfähigen Perspektive zum Kapitalismus und seiner Krise entwickelt. Anmeldefrist: 16. 01. 2011, Kontakt: krisu@riseup.net, Veranstalter: Kritische & Solidarische Universität www.krisu.noblogs.org/ und ÖIE Kärnten www.kaernoel.at/oeie/

BRIEFE AN WWOOF ÖSTERREICH

Ich bin wieder in Wellington, gerade zurück von meinem zweiten Feldforschungstrip in den hohen Norden von Neuseeland. Es war mir wichtig, auch Maori-WWOOF-Plätze in meiner Forschung zu haben. Wie ich aber feststelle, ist WWOOF doch im Prinzip überall sehr ähnlich, im Geiste; die Einstellung zu WWOOF ist überall die gleiche. Ich finde das sehr spannend und das wird auch der Kern meiner Arbeit werden, das, was alle verbindet.

Ich plane noch immer eine Forschungsreise zurück nach Österreich. Ich möchte noch mehr in Österreich wwoofen, weil sich ja doch mittlerweile viel getan hat, seit ich 2008 angefangen hab. Deine Nachfolgerin würde ich auch gerne kennen lernen; ich bin ja neugierig, wie es weiter geht. Mir macht die Forschung über WWOOF also immer noch Spass und es geht voran.

Elisabeth Kosnik aus Graz, die in Neuseeland ihre Masterarbeit mit dem Fokus auf „WWOOF aus der Sicht von WWOOF-Bauern“ erarbeitet. Sie besuchte Jane und Andrew Strange, die WWOOF-Koordinatoren von WWOOF Neuseeland, um auch ihre Sicht zu erfahren.

.... Und ich gratuliere Dir zur Nachfolgerin. Ist doch schön, wenn Du Dein Werk jetzt in die Obhut der jungen Generation geben kannst. Wir hoffen, Du wirst Dich dennoch noch öfters zu Wort oder zu Schrift melden, Deine Arbeit kann man gar nicht richtig genug anerkennen. Was Du da auf die Beine gestellt hast, das ist für die Zukunft etwas ganz, ganz Wichtiges!!!

Vielen Dank und schön daß wir Dich kennen!!!

Wir wünschen Dir das Allerbeste, Segen und Freude für Deine Zeit für Dich, im Namen unserer Kinder, die auch gewwooft haben und unserer WwooferInnen, die wir kennen lernen durften und die uns so viel Interessantes und ansonsten nicht Erlebbares gebracht haben.

Gerlinde und Hans Pfister, WWOOF-Bauern in Salzburg

Dort war die Landschaft ähnlich der steirischen, nur sehr viel nasser! Es hat fast den ganzen Mai hindurch geregnet, doch zum Glück haben Anton und Daniela ein Gewächshaus, welches sie, wie auch den angrenzenden Acker, in Permakultur bewirtschaften. Dorthin flüchteten wir uns bei Regen und versorgten die unzähligen kleinen Pflänzchen. Am Anfang tat ich mir schwer, mich in diesem „Dschungel“ zurecht zu finden, doch bald fand ich diese ganze Vielfalt, aber auch Einfachheit im Anbau, nur noch großartig. Hier lernte ich auch zu melken (ja witzig, wir leben daheim auf einem Milchviehbetrieb, aber das melken habe ich woanders gelernt) und versorgte mit Anton und seinem Schwiegervater die Kühe, Ziegen, Hühner und Schweine. Konstantin freundete sich gleich mit der jüngsten Tochter Angelina an, und beide hatten ihren Spaß miteinander.

Nach 4 Wochen bei Kohlers erfüllte ich mir einen lang gehegten Traum und ich ging auf die Alp, in die Nähe von Interlaken im Berner Oberland. Dort blieb ich 3 Monate, molk mit einem Sennerehepaar über 50 Kühe, deren Milch wir zu gutem Alpkäse verkästen. Ihre zwei kleinen Kinder bildeten mit Konstantin eine wilde Bande, die gemeinsam spielend die Zeit genoss. Auch ich genoss die Zeit bei den Schweizern. Die großartige Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau entschädigte mich mehr als genug für die viele Arbeit dort oben.

Nun wurde es Herbst in den Bergen und wir gingen zurück in die Steiermark, genauer Süd-Oststeiermark, um jetzt der Winzerfamilie Ploder in St. Peter a. O. bei der Traubenlese zu helfen. Das war jetzt etwas ganz anderes für mich. Etwas völlig Neues und doch im Hinblick auf die saubere Verarbeitung der Trauben ähnlich der Milchverarbeitung. Da sind Hygiene und Einhaltung der verschiedenen Arbeitsprozesse wichtig. Doch auch hier, wie auch bei der Milch, nimmt man Rücksicht auf die lebendige Entwicklung. Auf das, was da entsteht. Da ist feines Justieren gefragt, sonst verhaut man gleich eine Charge und das kann, gerade bei der Weinherstellung, recht teuer werden. Umso

GRATULATIONEN

Lisbeth Wollweber, langjähriges WWOOF-Mitglied, ist frisch gebackene **Tiroler Bergwanderführerin** und hat sich damit einen Herzenswunsch erfüllt. Wir gratulieren sehr herzlich und wünschen viele schöne Stunden in den Tiroler Bergen! Infos unter: www.bergwanderglueck.at

Der **LINEA PINOT GRIS 2009** des WWOOF-Hofes **Ploder, Rosenberg**, Steiermark, wurde bei der heurigen Wine Challenge mit **drei Sternen ausgezeichnet**. Herzliche Gratulation und weiterhin viel Erfolg!

Manfred Grössler, Journalist, Aktivist & Gentechnik-Kämpfer der ersten Stunde, wurde mit dem **Salus Journalistenpreis** ausgezeichnet. In seiner Zeit als Grazer Gemeinderat erfolgten erste Initiativen, Resolutionen und Petitionen betreffend eines Importstopps von gentechnisch verändertem Soja, Mais und Kartoffeln. In seinen Vorträgen und Aktionen werden den Menschen die Gefahren der Gentechnik bewusst gemacht. Danke für deine wichtige Arbeit und viel Kraft für die weitere Zeit!

Unser Stammtischlokal, das **Restaurant Dreiklang**, ist **biozertifiziert!** Was wollen wir noch mehr? Herzliche Gratulation!

DIES UND DAS

Die Jugend-Umwelt-Plattform JUMP ist online!
www.jugendumweltplattform.at

Als junge, laute und bunte Vernetzungsplattform im Umweltbereich motivieren wir junge Menschen, sich aktiv für eine zukunftsfähige Gesellschaft einzusetzen und haben bereits einige interessante Projekte im Angebot. Das **JUMP-Team** besteht aus ehemaligen MitarbeiterInnen des Jugend-Umwelt-Netzwerks

zeit im:puls - Kurzfilmwettbewerb 2012

Deine kreativen Antworten auf Rechtsextremismus, Ausgrenzung und Intoleranz werden gesucht. Zum Wettbewerb zugelassen sind Amateurfilme, Dokumentations- und Informationsfilme sowie Trick- und Animationsfilme von maximal 90 Sekunden Länge, gemacht von jungen Menschen. Mach mit und gewinn den Award sowie weitere tolle Preise. Einsendeschluss: 30. April 2012.

Weiter Infos unter: www.gesellschaftundvielfalt.eu/aktuelles.html

Stevia rebaudiana

Seit gut zwanzig Jahren läuft die Diskussion rund um die Natursüße aus der Pflanze Stevia. Nicht zuletzt die Zuckerindustrie soll dafür gesorgt haben, dass die Zulassung am europäischen Markt lange auf sich warten ließ. Doch nun konnte festgestellt werden, dass Stevia weder krebserregend ist, noch die Fruchtbarkeit beeinflusst, wie oftmals argumentiert wurde.



Ab Dezember 2011 ist Steviolglycosid, der Süßstoff der aus der Pflanze gewonnen wird, in der EU als Süßungsmittel zugelassen.



In Südamerika wird diese Pflanze seit Jahrhunderten verwendet, hat keine Kalorien, verursacht keine Karies, ist für Diabetiker geeignet und die Süßkraft ist um ein Vielfaches höher als beim Haushaltszucker. Stevia gehört zur Familie der Korbblütler, stammt aus Paraguay, ist mehrjährig aber nicht winterhart. Es können die frischen bzw. getrockneten Blätter verwendet werden, büßen beim Kochen aber ihre Süßkraft ein, daher erst im letzten Moment hinzugeben. Im Handel wurde die pflanzliche Süße nur als Zusatzstoff, ersichtlich als E960 (steht für Steviolglycoside) in genau definierten Dosen zugelassen.

***„Rabenmütter“ - dieses Wort gibt es nur
in der deutschen Sprache!***

landen ungeheure Mengen von Lebensmitteln im Müll - ein Vielfaches von dem, was nötig wäre, um das Hungerproblem auf der Welt zu lösen. Durch die Überproduktion wird die Umwelt zerstört und die Emission von Treibhausgasen wesentlich erhöht. Tristram Stuart folgt der Versorgungskette - von der Landwirtschaft über Industrie und Supermärkte bis zu den Verbrauchern - und entlarvt den Geist der Verschwendung auf jeder Ebene. Wenn wir weitermachen wie bisher, so Stuart, drohen uns gigantische soziale und ökologische Probleme. Doch es gibt Lösungen, mit denen wir uns langsam beschäftigen sollten.

„Taste the waste“

Dokumentarfilm von Valentin Thurn.

Sie sehen unverdächtig aus, die beiden jungen Männer - bis sie kopfüber in dem großen Müllcontainer verschwinden und freudestrahlend mit Dinkeltoastbrot, Salat und Rettich wieder herauskommen. Robert und Gerhard sind Mülltaucher. Nicht aus Not, sondern aus Überzeugung: Es gehöre zur Strategie der Supermärkte, verzehrbare Lebensmittel oft nur aus optischen Gründen wegzuworfen, behaupten die beiden Österreicher. Eine These, die Valentin Thurn in seinem ernüchternden Dokumentarfilm 'Taste The Waste' untermauern kann. Packung um Packung wandert in den Karton, der später auf dem Müll landen wird. Joghurt, so erklärt der französische Supermarktangestellte Alexandre in die Kamera, werde routinemäßig schon sechs Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus dem Regal geräumt. Den würden Kunden erfahrungsgemäß sowieso nicht mehr kaufen. Es sind beiläufige Aussagen wie diese, die die Zuschauer nach ähnlich brisanten Filmen wie 'We Feed The World' (2005) oder 'Food, Inc.' (2008) ihr eigenes Konsumverhalten ein weiteres Mal reflektieren lassen.

die Freiheit zu nehmen, ist der einzige Weg, um frei zu bleiben, diese Gesetze zu brechen. Martin Luther King musste es tun, Gandhi musste es tun – wir müssen es tun.“

Gea-Zeitung

EuGH bestätigt Null-Toleranz von GVO ohne Zulassung

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hat in der Rechtssache C-442/09 ein richtungsweisendes Urteil gefällt: Honig ist nicht verkehrsfähig, wenn er mit gentechnisch veränderten Pollen von Mais, welcher nur für die Verwendung in Futtermitteln zugelassen ist, verunreinigt wurde. Damit wird bestätigt, dass auch unbeabsichtigte und geringste Mengen von GVO in Nahrungs- und Futtermitteln eine entsprechende Zulassung und Sicherheitsprüfung erfordern. Auch dieser Fall zeigt, dass eine Koexistenz von Landwirtschaft mit und ohne Gentechnik nicht möglich ist.

***Wenn das Gesetz so beschaffen ist,
dass es dich zwingt, einem anderen Unrecht anzutun,
dann, sage ich, brich das Gesetz.
Mach dein Leben zu einem Gegengewicht,
um die Maschine aufzuhalten.***

Henry David Thoreau

Buchweizensalat (Rezept für 4 Personen)

Zutaten: 250 g Buchweizen, 150 g Schafskäse, 1 Zucchini, Salz, Kräuter, Wasser, 2 Äpfel, Zitronensaft, Balsamessig, Kernöl

Zubereitung: Buchweizen trocken rösten bis er duftet, mit doppelter Wassermenge aufgießen, würzen und ausquellen lassen. Zucchini und Äpfel klein schneiden, dazugeben und abschmecken. Zuletzt Käse unterrühren und lauwarm anrichten, mit Essig und Öl beträufeln.

Erprobte Varianten: Statt Zucchini mit Kraut oder Chinakohl; der Schafskäse kann durch jeden Kuhmilchkäse ersetzt werden.

man sie eindämmen kann, ohne jeden Gedanken an die zugrundeliegenden Ursachen zu verschwenden. So entschied ich mich, ein sozialer Homöopath zu werden, die Initiative ergreifend, zu den Wurzeln der Symptome vorzudringen.

Eine der kritischen Grundlagen der Symptome ist die Tatsache, dass wir die Auswirkungen nicht mehr zu Gesicht bekommen, die unsere Käufe für die Menschen, die Umwelt und die Tiere haben. Die Abtrennung von Käufer und Gekauftem hat ein solches Ausmaß angenommen, dass wir kaum mehr ahnen, in welchem Umfang Zerstörung und Leid in den Krempel eingeschrieben sind, den wir kaufen. Das Werkzeug, das diese Abtrennung ermöglicht hat, ist das Geld. Wenn wir unsere eigene Nahrung anbauen, würden wir nicht – wie wir es heute tun – ein Drittel davon vergeuden. Wenn wir unsere eigenen Tische und Stühle herstellten, würden wir sie nicht in dem Moment rauswerfen, in dem wir die Innenraumgestaltung ändern. Wenn wir unser eigenes Trinkwasser reinigen müssten, würden wir es wahrscheinlich nicht verschmutzen.

Der Wandel zu sein, den ich in der Welt sehen wollte, bedeutete also leider, den Umgang mit Geld aufzugeben. Zunächst entschied ich mich, dies ein Jahr lang zu tun. Ich besorgte mir einen Wohnwagen, parkte ihn auf einem Biohof, auf dem ich gerade als freiwilliger Helfer arbeitete, und stattete ihn für ein Leben jenseits des Stromnetzes aus. Kochen fand nun draußen statt, ob es regnete oder die Sonne schien, auf einem Kanonenofen. Handy und Laptop wurden von Solarstrom gespeist; für das Beheizen meiner schlichten Behausung nutze ich Holz, das beim Ausdünnen des Unterholzes anfiel oder das ich ganz einfach fand, und es gab ein Kompostklo.

Nahrungsmittel waren der nächste wesentliche Punkt. Das "Tischlein-deck-dich" der kostenfreien Versorgung mit Lebensmitteln steht auf vier Beinen: wild wachsende Pflanzen sammeln, eigene Nahrungsmittel anbauen, Tauschhandel und die Nutzung von für die Vernichtung bestimmter Lebensmittel – von denen es

Bäume des Jahres 2011

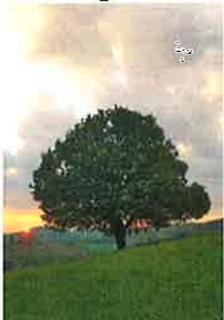
Die Zirbe in Österreich

Die Zirbe gehört zu den wertvollsten heimischen Hölzern. Sie ist ein unverzichtbarer Bestandteil unserer alpinen Gebirgswälder. Ein gesunder Zirbenwald schützt vor Lawinen und Überschwemmungen. Eine bemerkenswerte Rolle spielt die Zirbe in der Medizin. Eine Studie der Joanneum Research Graz untermauert die positiven Auswirkungen von Zirbenholz auf die Belastungs- und Erholungsfähigkeit des Menschen. Nennenswert in diesem Kontext sind etwa niedrigere Herzfrequenzraten oder beschleunigte, vegetative Erholungsprozesse. Eine Stunde Ersparnis an Herzarbeit pro Tag ist sensationell und dieser enorme gesundheitliche Aspekt des Zirbenholzes macht unsere Zirbenwälder so einzigartig.



Die Elsbeere in Deutschland

Gründe für die Auswahl der Elsbeere waren, dass viele sie bisher gar nicht kannten und ihre Seltenheit - obwohl sie fast überall in Deutschland wachsen könnte. Weiters hat sie eines der edelsten und härtesten Hölzer, eine attraktive und relativ späte Blüte, eine traumhafte Herbstfärbung und Früchte, mit denen man hochwertige Delikatessen herstellen kann, wenn man davon weiß. Die Elsbeere ist eine Laubbaumart aus der Gattung der Mehlsbeeren. Sie gehört zur Familie der Rosengewächse. Die Elsbeere hatte im Laufe der Jahrhunderte viele Namen, wie zB den Namen Ruhrbirne, da die Früchte ein bekanntes Mittel gegen die Ruhr waren.



Hallo liebe WWOOF-Begeisterte! Ich bin 37 Jahre jung und werde in Kürze in meinem großen Bauernhaus sturmfrei bekommen, weil meine Eltern in das wohlverdiente Austraghaus ziehen :o) Deshalb suche ich ab sofort 1-2 Menschen, die eine **Wohngelegenheit/ Wohngemeinschaft in einem alten Bauernhaus** suchen. Ich habe 2 helle, freundliche Zimmer mit ca. 23 m² an zu bieten - gegen Miete, Mitarbeit oder wie auch immer wir uns das ausmachen. Meine Hofbeschreibung findet Ihr in der WWOOF-Liste. Ich freu mich auf Euren Anruf. Liebe Grüße Angelika, Stranzenhof, Thalgau.

Schule des Lebens - Initiative zur Entwicklung nachhaltiger Lebensweisen

Wir sind nun ein "Klimabündnisbetrieb" und damit einer von mehr als 600 Betrieben österreichweit, die mit der Umsetzung von gezielten Naturschutz- und Klimaschutz - Maßnahmen einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Im Rahmen einer feierlichen Auszeichnungs-Veranstaltung wird uns am 13. Dezember 2011 die "Klimabündnis-Beitritts-Urkunde" verliehen. Natur-, Umwelt- und Klimaschutz ist für uns lebensführend, und wir sollten es eigentlich (Über)-lebensschutz nennen, denn ein heilsamer Umgang mit Mensch, Tier und Natur sichert das Leben zukünftiger Generationen.

Der aktuelle Umsetzungsstand unserer "Klimaschutz-Projekte" beinhaltet zunächst eine freudvolle und beispielhafte Lebensführung, bewusstseinsbildende Informations- und Aufklärungs-Arbeit, Charakterbildung und eine neue Denk-Kultur ebenso wie den Freikauf von Intensivkulturflächen, die Anlage von Feuchtwiesen, Teich und Biotope, Biodiversitätsmonitoring, den Erhalt alten Saatgutes, biologisch organischen Anbau, Aufbau von Humusböden und gemeinschaftlich ausgerichtete nachhaltige Lebensweisen. Der Einsatz von EMs-Effektiven Mikroorganismen in Haushalt, Garten, Feld und Gesundheit verstärkt das uns selbst gesetzte Ziel, uns

dienen. Hierfür haben die beiden 2010 eigens den „Fond für Biodynamik, Kultur und Ökologie“ gegründet. Die Ausbildung soll praktisch sein – das betont Vivienne. Davon gebe es nämlich in diesem Gebiet besonders wenige.

Seit 2008 werden zwölf Hektar Land bewirtschaftet – Gemüse, Getreide werden angebaut, Samen geerntet und Ziegen, Schweine, Kühe, Schafe gehalten. Seitdem wird gewerkt und gearbeitet. Schon hat sich viel getan – und vieles gibt es, das sich über die Jahre noch entwickeln muss. Und weil WWOOFer das Leben angenehmer machen und frischen Wind in das Familienleben bringen können, sind Boudewijn und Vivienne ab 2012 auch in der österreichischen Liste vertreten.

Zu meiner Ausbildung haben die beiden in vielfacher Hinsicht schon beigetragen – mit ihrem wunderbaren Alltag meinen Kopf ein bisschen aufgeräumt – und als Beispiel dafür, was man alles erreichen kann, solange man es wollen kann. Ich sitze in Wien, denke an Felder voll Zwiebeln und ans Anpacken. Ich sitze in Wien und packe Sachen an.

**Kindness is to the heart
as sunshine is to flowers.**



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

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

Erscheinungsweise: 1800 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!

Du liebe Zeit!

Was bist du nur für ein seltsames Ding? Ein Vogel, der ständig sein Aussehen ändert? Ein Schauspieler, der alle Rollen spielt? Ein Schalk, der uns nur zum Narren hält, oder eine Bühne, auf der Komödien und Tragödien gespielt werden? Mal fliegst du dahin und wir weinen dir nach, mal dehnt du dich unendlich aus, mal bist du unmerklich, mal setzt du uns unter den größten Druck, mal bist du leicht, mal schwer, mal vorbei, mal ewig. Manche sagen, du bist Geld, manche sagen, du bist Gott.

Ich weiß nur eines über dich: Du bist eines der größten Geschenke, die es gibt – aber es liegt ganz an mir, aus dir etwas zu machen. Insofern darf ich durch dich erkennen, dass auch ich Schöpfer bin. Du bist zwar immer da, deinen Wert für mein Leben kann aber nur ich dir geben, indem ich dich liebe und schätze oder aber vergeude und vertreibe.



Es ist meine Entscheidung, ob ich dich genieße und vielleicht sogar verschenke, ich kann dich auffüllen mit Liebe, mit Lachen und mit Leben oder aber ich kann dir ewig nachlaufen, dich totschiessen, dich verleben oder dich gar beenden. Nur ich kann dich zu meinem Diktator machen, zu meinem Feind oder aber zu meinem Freund und Verbündeten.

Dir selbst ist das wahrscheinlich total egal – du BIST einfach – während ich TUE. Aber an einer Stelle können wir uns sehr nahe kommen und uns ganz direkt berühren und spüren – dieses magische Tor ist der MOMENT.

Ich verspreche dir heute, so oft wie möglich zu diesem Treffpunkt zu kommen, um dich als Geschenk bewusst wahrnehmen zu lernen. In Dankbarkeit ein Menschenkind

Dr. Ernestina Mazza, aus dem Buch: „Im Fluss mit dem Leben sein“, (S. 346)
Erschienen Aug. 2010 im akademie bios® verlag, www.akademiebios.at

Liebe WWOOF- und alle anderen Menschen,

die Jahreshauptversammlung und die Vereinsübergabe Ende März sind lange her, mit WWOOFerInnen, Höflingen und Freunden feierten wir ein schönes Fest und langsam kehrt Routine ein. Seitdem konnte ich bei etlichen Veranstaltungen WWOOF vertreten, auch in den Medien wurde gerne über WWOOF berichtet. Verschiedene Zeitungsberichte und sogar ein Fernsehbeitrag auf ATV konnten verwirklicht werden.

Ich nutze hier die Gelegenheit um mich selbst ein wenig vorzustellen: Der Storch hat mich 1978 bei einem kleinen Bauernhof in der Oststeiermark abgelegt. Ich bin dort in einer großen Familie auf einem „Kunterbunt-Bauernhof“, mit den damals üblichen Freiheiten was das Spielen, Erkunden und Herumtoben betrifft, aufgewachsen. Beruflich hatte ich nach vielen Jahren in den verschiedensten Bereichen von Büro und Hotellerie letztlich festgestellt, noch nicht das „wirklich Richtige“ für mich gefunden zu haben. Man sollte doch das tun, was man gerne tut! Bei meinem WWOOF-Aufenthalt in Neuseeland konnte ich mein Interesse an der Natur und an gesunder Ernährung (wieder) entdecken. Dies bestärkte mich auch in meinem Entschluss, eine Ausbildung zur Dipl. Ernährungstrainerin zu beginnen - ein für mich neuer und spannender Abschnitt. Ausgleich und Entspannung finde ich bei Wanderungen am Kulm (direkt vor meiner Haustür) und natürlich bei WWOOF!

Der neue Vorstand, setzt sich aus Lisa Schwarz (Schriftführerin), Christine Kloiber (Kassierin), Markus Reitbauer und Michael Heuberger (Kassaprüfer) zusammen. Lieber Vorstand, ich danke euch für eure Unterstützung!

Ich wünsche Euch Allen einen schönen Winter, eine ruhige und entspannte Weihnachtszeit und nur Gutes für 2012!

Eure Martina



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

Mitgliedsbeiträge pro Kalenderjahr bei WWOOF-Österreich:

Beitrag WWOOF-Hof € 30

Beitrag WWOOFerInnen Einzelliste € 25 / Partnerliste € 37

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 freiem Tag pro Woche.

WWOOFerInnen dürfen keine gefährlichen Geräte bedienen.

WWOOFerInnen haben nur mit einer gültigen Hofliste den WWOOFer-Status. Bitte fragt unbedingt danach! Fragt auch nach einer Krankenversicherung.

Bitte zahlt eure **offenen Beiträge!** Nur so können die Sachkosten des Vereines gedeckt werden. Die Arbeit bzw. Organisation erfolgt weiterhin durch Ehrenamtliche. Sollte der Beitrag für die letzten zwei Jahre offen sein, nehmen wir an, dass kein Interesse an einer weiteren Mitgliedschaft besteht. Macht doch einen **Dauerauftrag!**

Dateline: Text- oder Bildänderungen für die neue Hofliste bitte bis spätestens **Ende Jänner 2012** bekannt geben!



Wir haben unseren Seminarhof verkauft und können daher keine Wwoofer mehr aufnehmen. Deshalb melden wir uns von Eurem Verein ab. Wir haben gute Zeit mit unseren Wwoofern gehabt, hatten Helfer aus Österreich und sogar aus Frankreich hier, die wir zum Teil auch als Freunde gewonnen haben. Danke Euch auch für die gute Organisation. Es ist wirklich eine gute Sache, die ihr hier macht! Wenn wir wieder einmal die Möglichkeit haben, Wwoofer aufzunehmen, werden wir uns ganz sicher melden! Wir wünschen Euch alles Liebe,
Kornelia & Thomas Kosak

Ich war im vorigen Jahr das erste Mal wwoofen und es hat mir sehr gut gefallen. Ich war auf 4 verschiedenen Höfen. Bei Gertrud und Peter Grabher in Vorarlberg hat es mir am besten gefallen und ich werde in diesem Sommer wieder hinfahren.

Herzliche Grüße von Ilona aus Deutschland

Vor über einem Jahr, nach Ostern 2010, starteten ich, und mein kleiner Sohn Konstantin (4 Jahre), unsere Wwoof-Reise nach Vorarlberg bei Ruth Grabher und Josef Stark. Seit 8 Jahren lebe ich auf dem Demeterhof Edler in der Stmk. und wir nehmen selber Wwoofer auf. Durch die vielen Erzählungen unserer Gäste und der wunderbar vielfältigen Hofliste, bekam ich selber Lust neue Höfe mit ihren Menschen kennenzulernen. Bei Ruth und Josef (der zu dieser Zeit in Afrika weilte um an einem Entwicklungsprojekt mitzuwirken!) blieb ich 4 Wochen. Ich versorgte die 60 Hühner (Konstantin hatte eine Menge Spaß beim Eier einsammeln. So erlebte er täglich „Ostern“!), half beim Acker herrichten, dann bepflanzen, Jäten, Gießen, Hofladen einrichten, Verkaufen und vielem mehr. Lustig war es mit dem Fahrrad, Konstantin im Anhänger hintendrin und der Feldhaue in der Hand, zum Acker zu radeln und barfuß in den Reihen zu stehen, und dabei die fantastische Aussicht auf die nahen Schweizer Berge zu genießen. Das war schon besonders! Danach gings zur Familie Kohler nach Buch im Bregenzer Wald.

erstaunter war ich, wenn nicht gar verschreckt, als Fredi (der umtriebige Kellermeister und ein Energiebündel sondergleichen) mich spätabends alleine die Hefe für den Traubensaft ansetzen ließ, um sozusagen dem Wein mittels Gärung zur „Geburt“ zu verhelfen. Spannend und sehr lehrreich erlebte ich die Zeit bei Maria, Fredi und ihren vielen fleißigen Helfern, in dieser für sie immens wichtigen und arbeitsintensiven Zeit. Bei der Traubenlese (jetzt weiß ich auch, warum es Lese und nicht Ernte heißt!) und anschließenden Verarbeitung zeigt sich, ob die übers Jahr verteilte Arbeit, Pflege und Hinwendung im Weingarten erfolgreich war, aber auch was ein guter Kellermeister leisten kann!

Mitte Oktober kehrten Konstantin und ich voller schöner Eindrücke und Erfahrungen wieder zu unserer Hofgemeinschaft zurück. Ich bin beeindruckt von der Herzlichkeit, Offenheit und dem Vertrauen welches mir/uns entgegengebracht wurden. Ich hatte jetzt die Gelegenheit mal das Wwoofen von der „anderen Seite“ erleben zu dürfen. Auch fand ich es schön, überall die Bestrebungen zur Gemeinschaftsbildung mitzuverfolgen. Überall anders, überall auf eine eigene hofindividuelle Art und Weise. Es zeigt sich doch, daß in der ökologischen Landwirtschaft, allen voran in der biologisch-dynamischen, Bestrebungen sind, Dinge gemeinsam zu gestalten, das Arbeitsleben zu teilen, gemeinsam was Neues zu schaffen um letztendlich Allen ein lebenswerteres soziales Miteinander zu ermöglichen. Das ist oft ein langer und schwieriger Prozess. Ich bin selber Teil eines solchen und ich wünsche Allen viel Erfolg und Ausdauer bei der Verwirklichung ihrer Träume und Visionen!

Katharina Sulo, WWOOF- Demeterhof Edler, Steiermark



***„Glück ist Vorbereitung
und Gelegenheit“***

Johnny Depp

JUNE sowie des Projekts 72h ohne Kompromiss (Katholische Jugend Österreich). Umweltfreundliche Grüße, Gudrun Redl, Claudia Kinzl, Christina Lassnig und das gesamte Team

„Ökoferienjobs und Praktika“ wieder im Internet!
Rechtzeitig vor dem nächsten Saisonbeginn gibt es das beliebte „Ökoferienjobs & Praktika“-Angebot des FORUM Umweltbildung wieder aktualisiert unter www.oekoferienjobs.at. Hier finden alle Interessierten, die eine sinnvolle Alternative zu den sonst üblichen Ferialstellen suchen, eine umfangreiche Sammlung von ökologischen Sommerjobs und -praktika. Wegesaniierung in den Bergen, Mithilfe am Biobauernhof oder Schildkrötenester am griechischen Strand bewachen sind nur einige der Angebote im In- und Ausland. Die meisten der angebotenen Jobs bieten jungen Menschen die Möglichkeit, Erfahrungen außerhalb des üblichen Alltags zu sammeln. Auch wenn nicht alle Praktika bezahlt sind, so bieten sie doch jede Menge Abenteuer und Berufserfahrung.

Talente entdecken – Praktika im naturwissenschaftlichen und technischen Bereich

Du bist mindestens 15 Jahre alt, besuchst eine österreichische Schule und interessierst dich für ein spannendes Praktikum im Bereich Naturwissenschaft und Technik? Dann kannst du in der Online-Börse der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft (generation innovation) nach spezifischen Praktika im naturwissenschaftlichen und technischen Bereich suchen.

Forschende Unternehmen oder Forschungseinrichtungen in diesen Bereichen können eine Forschungsförderung in der Höhe von € 1000 beantragen, wenn Praktika für SchülerInnen ermöglicht werden. Anträge können im eCall angelegt werden: www.ecall.ffg.at. Beratung: nachwuchs@ffg.at. Zur Praktikabörse: www.generationinnovation.at/aktivitaeten/praktika/offenstellen.html **Achtung:** Anmeldefrist bis Mitte Jänner 2012!

Was ist Mundraub?

Die ehrenamtliche Initiative www.mundraub.org ist eine virtuelle Plattform für das kartieren von ungenutzten Obstbäumen. Mundraub verfolgt das Ziel in Vergessenheit geratene Früchte der Kulturlandschaft im öffentlichen Raum wieder in die Wahrnehmung zu rücken.

Neongreen Network - Verein zur Förderung umweltrelevanter Designprodukte

Die Gründerin Angie Rattay konnte mit den diesjährigen ERDgesprächen, der größten grünen Vortragsveranstaltung Österreichs, bereits zum vierten Mal Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Umweltschutz nach Wien holen, die über Themen wie aktuelle Entwicklung in Forschung, Aktivismus und Umweltschutz informierten und Impulse zum eigenen Handeln setzten. Freda Meissner-Blau fungiert als Ehrenpräsidentin von NEONGREEN NETWORK.

Weitere Infos unter: www.neongreen.net

*Schuldenkrise, Finanzkrise, Wirtschaftskrise,
persönliche Krise, Lebenskrise, Euro-Krise ... wen wundert
es, wenn da die Krise mit der Krise kommt!*

Wäre doch ein Vorschlag für das „Unwort des Jahres“.

*Wo sind Wörter wie Herausforderung, Aufgabe, Ziel,
Veränderung, Wendepunkt und Entscheidung geblieben?*

„Für die Tonne, wie wir unsere Lebensmittel verschwenden“

Buch von Tristram Stuart.

In Deutschland werden jährlich 20 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Abfall geworfen. Etwa 50% aller in der EU gefangenen Fische werden nicht verzehrt. Verschwendete Lebensmittel verursachen mindestens 10% der Treibhausgase. Jeden Tag

Ein **neuer Ratgeber** der Umweltberatung NÖ „**Klimaschutz am Teller – Tipps und Rezepte für einen ökologischen Ernährungsstil**“ ist als **gratis Download** unter www.umweltberatung.at erhältlich.

25 Jahre FIAN (Int. Menschenrechtsorganisation für das Recht sich zu ernähren) - anlässlich des Jubiläums wurde eine Broschüre veröffentlicht, die zeigt, dass Menschenrechtsarbeit wirkt: In vielen Fällen konnte für die Betroffenen der Zugang zum Rechtsweg, staatliche Unterstützung oder eine Verhandlungslösung zu ihren Gunsten erreicht werden. Verantwortliche für Menschenrechtsverletzungen – nationale Regierungen, supranationale Organisationen und private Unternehmen - werden klar identifiziert und zur Rechenschaft gezogen. Genau darin besteht die Arbeit von FIAN. Viele der Fälle begleitet FIAN jahrelang bis ein Durchbruch erzielt werden kann, denn oft gibt es keine einfachen Lösungen.

Broschüre "FIAN - 25 Jahre Einsatz für das Recht auf Nahrung" download unter: www.fian.at/assets/FIAN%2025%20Jahre.pdf
Printexemplare können unter office@fian.at bestellt werden.

Mahatma Gandhi

wusste ganz genau, wie er das Empire mitten ins Herz treffen konnte. Der Salzmarsch 1930 – als die Inder zum Meer wanderten, um Salz zu gewinnen – war ein Protestmarsch gegen die Salzsteuer.

„Gandhi hat uns eine enorme Inspiration hinterlassen“, sagt Vandana Shiva. „Die Briten wollten das Salz monopolisieren. Er ging zum Strand, hob das Salz auf und sagte: „Die Natur gibt es umsonst, wir brauchen es für unser Überleben, wir werden damit fortfahren, unser Salz herzustellen.“ Er bezwang die Salzgesetze. Das war der erste Satyagraha, wie sie es nannten, der Kampf für Wahrheit. Wenn Gesetze gemacht werden, um den Menschen

Ich lebe ohne Geld – und mir geht's recht gut

Mark Boyle, der Mann, der ein Jahr lang nichts kaufte



Sechs Jahre lang habe ich Wirtschaftswissenschaften studiert und nicht ein Mal das Wort "Ökologie" gehört. Wenn ich nicht durch Zufall in der Endphase meines Studiums ein Video Namens "Gandhi" gekauft hätte, wäre für mein Auskommen gesorgt gewesen. Zum Beispiel in einem sehr angesehenen Job, in dem ich indische Bauern davon überzeuge, dass es besser ist genmanipulierte Saaten anzubauen – oder irgend etwas anderes Nützliches in der Art. Der kleine Bursche im Leinengewand hat mir allerdings eine wichtige Lektion erteilt: *"Sei du der Wandel, den du in der Welt suchst."* Blöd war nur, dass ich nicht die leiseste Ahnung hatte, was dieser Wandel sein sollte.

Nachdem ich einige Biolebensmittel-Firmen geleitet hatte, wurde mir klar, dass selbst "ethisches Business" niemals nur annähernd ausreichen würde. Ein nachmittägliches Herumphilosophieren mit einem Kumpel brachte dann die große Wende. Wir schauten auf die großen Weltthemen – Umweltzerstörung, ausbeuterische Wirtschaftsbeziehungen, industrielle Landwirtschaft, Kriege um Ressourcen – und fragten uns, welchem dieser Themen wir unsere Leben widmen sollten. Aber ich erkannte, dass ich auf die selbe Art und Weise auf die Welt schaute, wie ein westlicher Arzt auf seine Patienten – Symptome erkennend und sich fragend, wie

eine Unmenge gibt. An meinem ersten Tag bewirtete ich 150 Menschen mit einem Drei-Gang-Menü mit zusammengesuchten oder der Vernichtung entrissenen Lebensmitteln. Die meiste Zeit des Jahres aß ich allerdings Lebensmittel, die ich selbst angebaut hatte.

Um herumzukommen hatte ich ein Fahrrad und einen Anhänger, und die 55-Kilometer-Rundfahrt in die Stadt war mit einem Mal so wertvoll wie eine Mitgliedschaft im Fitnesscenter. Für das Klopapier befreite ich den örtlichen Zeitungshändler von einigen seiner alten Zeitungen (einmal wischte ich mir den Hintern mit einer Geschichte über mich selbst ab); es ist nicht doppellagig, aber ich gewöhnte mich schnell daran. Als Zahnpasta benutzte ich Sepia-Schalen, die ich mit Fenchelsamen aufgeköcht hatte, etwas sonderbar für einen Veganer.

Was habe ich gelernt? Dass Freundschaft und nicht Geld wahre Sicherheit bringt. Dass die größte Armut hier im Westen spiritueller Art ist. Dass Unabhängigkeit in Wahrheit der wechselseitigen Abhängigkeit bedarf. Und dass, wenn du keinen Plasma-Bildschirm-Fernseher besitzt, die Leute denken, dass du ein Extremist bist.

Ich werde oft gefragt, was ich aus meinem alten Leben vermisse, das dem Gelderwerb und Business gewidmet war, voll Stress, Staus, Bankauszügen und Verbrauchsabrechnungen.

Naja, das abendliche Bier mit meinen Kumpels, unten im Pub, das vermisste ich schon.

www.justfortheLoveofit.org



BAUERNSCHMANKERL



Der **Markt der Erde**, ist eine Initiative der WWOOF-Bäuerin **Monika Liehl**, www.marktdererde.at, www.ziegenliebe.at, bzw. von www.slowfoodburgenland.at und ist der 1. Earth Market in Österreich, www.earthmarkets.net. Unter dem Motto „Verkosten & Miteinander reden & Einkaufen!“ findet dieser Markt in Parndorf im Burgenland statt und ladet zum Erleben

der Vielfalt regionaler, hervorragender Nahrungsmittel zu fairen Preisen ein. Das Angebot von vielen verschiedenen Anbietern ist gross. Komm doch einmal hin!

Bei der "**Wahl der besten ÖkopraktikantInnen 2011**" haben die WWOOF-Bauern Franz und Maria Vogt Ihren Praktikanten Ivan aus Graz nominiert, der von der Jury ausgewählt wurde. Er erhielt die Auszeichnung in der Kategorie „Landwirtschaft & Ernte“!

Suchen Wohnmöglichkeit mit Kindern und Pferden ab 1000m Höhenlage.

Wir, das sind mein Sohn*2002, 2 liebe Freibergerstuten*2010 und ich *1970, möchten gerne unseren Lebensort nach Österreich verlegen. Ich suche nun einen Biohof wo wir längerfristig nach dem wwoof-Prinzip, ganz bescheiden, leben und arbeiten können. Mein Sohn geht hier auf die Waldorfschule, was aber für Österreich keine Bedingung ist. Ich interessiere mich -neben den Pferden- für Schafe, Kühe, Alm, Kinder, Käserei, Forst, Hofladen... Für meinen Sohn und meine Pferde komme ich selbstverständlich selbst auf. Nun hoffe und freue ich mich auf Eure Kontaktaufnahmen.

Martina Hedrich, Deutschland 04163/8190480,
martina.hedrich@yahoo.de

verantwortungsbewusst für die Reduktion der für die Erderwärmung verantwortlichen Treibhaus-Emissionen einzusetzen. Nur so haben zukünftige Generationen eine Chance auf ein lebenswertes Leben, und das liegt uns am Herzen.
Marion Spielmann, WWOOF-Bäuerin, Oststeiermark

Nachwirkungen - Ein Erfahrungsbericht von Flora Brocza, 19 Jahre, Studentin aus Niederösterreich

Als ich Anfang August nach Serbien fuhr, um den Kopf von den Unentschlossenheiten meines Wiener Uni-Alltags freizubekommen, wusste ich noch nicht, dass das, was ich finden würde, auch mein darauffolgendes Semester kräftig umkrepeln würde. Genauer gesagt, was ich in Serbien gefunden habe – und noch genauer, weil ich Vivienne, Boudewijn, ihr Leben und IVA-Farm kennenlernte.

Die beiden haben ein Ziel. Jede Menge Motivation – und Ausdauer. Vor vier Jahren haben sie ihren Hof gekauft. Eine Deutsche und ein Niederländer, die sich in Zentralserbien auf dem Land niedergelassen haben. „Wir wollen eine Gemeinschaft aufbauen, die genügend biodynamische Lebensmittel für den serbischen Markt produziert“, so Vivienne, wenn man sie nach der Motivation für ihr Projekt fragt. Und aufzubauen gibt es viel. Längerfristig betrachtet hat der Hof nämlich auch noch ein anderes Ziel: Er soll als Ausbildungsort für biodynamischen Landbau auf dem Balkan

