

Lichtblicke

NEUIGKEITEN FÜR UNVERZAGTE

Woll-Couture
in der Jurte
» 8/9

Hackerspace
Sportverein für
Techniker
» 23



Zum Kuckuck

*Wehrhafter Wirtsvogel verstößt Kuckusei
und nimmt sein Leben in die Hand.*

KINDER
GENIESSEN
KOCHEN
in Weiz

» 4

DANKE für den Druckkostenbeitrag: 2,50 Euro

Nr. 3 | September 2019



Kiki | Christiane Krieger

Versemmeln wir's nicht!

Tun? Lassen? Oder tun lassen? Wann ist es sinnvoll, jemand kompetenteren ans Werk zu lassen? Was können wir überhaupt noch, und wo geht uns längst wertvolles handwerkliches Wissen verloren?

Von der Semmel übers Schnitzertl bis zur Sachertorte sind Lebensmittel längst Industrieware. Das täglich Brot gibt uns der supermarkteigene Backshop. Nah und frisch? Wohl eher nicht, die tiefgefrorenen Teiglinge sind in Deutschland Made in China (bei uns angeblich noch nicht) ...

Die gute Nachricht: Von bäuerlicher Wollverarbeitung bis zu Hackerspace und 3D-Druck zeigen Laien und Handwerker*innen, dass es auch hier in der Region noch viele gibt, denen es ein Anliegen ist, Neues zu erproben und Bewährtes zu bewahren.

Beste Grüße

Christiane Krieger & Sigrig Müller

Christiane Krieger & Sigrig Müller

MUTMACHEREI. Wo andere nur schwarz sehen, zeigt die Mutmacherei Wege auf.
www.mutmacherei.net

ACKERDEMIE. Ackern für Bildung und Ernährung – die GemüseAckerdemie bietet Wissen und Material für Gemüseanbau in Schulen, Kindertagesstätten und einzelnen Klassen. Auch die NMS Traiskirchen nimmt als Acker-Schule an dem Programm teil.
www.gemueseackerdemie.de

#KLAPPEAUF bezweckt mit Mitteln der Kunst und Kultur politische Diskurse anzustoßen und Solidarität zwischen Menschen zu stärken.
www.klappeauf.at

BIENENFREUNDLICHE BUSSTATION. Utrecht hat über 300 Busstationen bienenfreundlich gemacht: Bepflanzte Dächer filtern auch den Feinstaub und speichern Regenwasser. Die Busstationen sind außerdem mit LED-Leuchten und Bambusbänken ausgestattet.

VERPACKUNGSFREI EINKAUFEN. Spar ermutigt, Wurst, Fleisch und Käse in selbst mitgebrachten Behältern verpackungsfrei einzukaufen.

PASS-EGAL-WAHL. SOS Mitmensch bietet am Dienstag, den 24. September 2019, allen Erwachsenen, die keinen österreichischen Pass besitzen, am Mariahilferplatz in Graz eine Möglichkeit der symbolischen Stimmabgabe.

BAHNFAHREN hat wieder Saison – ÖBB baut Angebot für Nachtzüge aus.

IMPRESSUM: Herausgeber dieser Ausgabe: Transition Oststeiermark, Nitscha 76, 8200 Gleisdorf **Redaktion:** Christiane Krieger & Sigrig Müller **Druck:** Kaindorf druck **Grafik:** Claudia Koschak, Manfred Stanjak. **Cover:** Illustration Christiane Krieger. „Lichtblicke“ ist ein politisch unabhängiges Informationsblatt zu den Themen **Umweltpolitik und Gesellschaft.** Die inhaltliche Verantwortung für die Artikel liegt bei den jeweiligen Autor*innen. Für allfällige Fehler übernehmen wir keine Haftung.

Was Hände alles können

Wunderwerkzeug Hand

Sie wirken bei fast allem, was Menschen tun, mit und sind ein bemerkenswertes Universalinstrument, das wir immer dabei haben.

Einerseits dienen sie dem Lernen. Wir begreifen, ertasten und erforschen unsere Welt. Wir lernen etwas herzustellen, zu formen, zu verändern, etwas zu erschaffen und Spuren unseres Tuns zu hinterlassen.

Zwischen Hirn und Hand spielen sich überaus komplexe, jeden Computer überbietende Wechselbeziehungen ab.

Andererseits sind wir Menschen haptische Wesen, die ein Bedürfnis nach



M. Stanjak

Ein bemerkenswertes Universalinstrument

Interaktion mit unserer Umwelt haben.

Der vielleicht schönste Aspekt menschlicher Hände ist, dass mit ihnen Kon-

takt aufgenommen werden kann mit anderen Menschen. Wir können uns berühren und ergreifen.

◆ Sigrig Müller



Adobe Stock (5)



Klaus Pichler, Grafik: Pernell-Co

DER HÄNDE WERK – Ausstellung bis 3. November

2019 lässt sich auf der Schallaburg mit allen Sinnen erleben, dass eine moderne Welt ohne altes und neues Handwerk, ohne die Geschicklichkeit unserer Hände nie denkbar wäre. Die Ausstellung lässt erfolgreiche Handwerkerinnen und Handwerker zu Wort kommen, zeigt einmalige Meisterstücke und erfinderisches Werkzeug, präsentiert erlesene Handarbeiten und erinnert an nahezu vergessene Geschichten handwerklichen Lebens.

www.schallaburg.at

Lieblingsrezept

100 g Liebe
 1 Prise Leidenschaft
 2 EL Zeit
 3 cl guten Geschmack
 50 g Muße
 100 % Kochschule Koblischek



Katrin Koblischek

www.koblischek-bykatrin.at

In den 1-tägigen Kochkursen von Katrin Koblischek, der Inhaberin von KoblischekByKatrin Kaufhaus & Glaserei in Weiz, lernen 8- bis 14-Jährige in selbständiger Gruppenarbeit, wie man nicht nur Fruchtsäfte und Burger mit Gemüsepommes selber macht, sondern auch das Burgerbrot und den Ketchup dazu. Und während sie die Kochlöffel schwingen, erfahren sie ganz nebenbei, dass es erstens sinnvoll ist, regionales und saisonales Gemüse zu verwenden, und dass es zweitens auch noch schmeckt. Denn, um etwas Wertvolles in der Küche herzustellen, braucht es nur ein paar Zutaten in der richtigen Qualität!

„Was billig verkauft wird, muss billig produziert worden sein. Doch zu wes-

Kochen macht Schule

Vom gemeinsamen Ferienspaß am Herd zu mehr Ernährungsbewusstsein



sen Nachteil?“, meint Katrin Koblischek. „Wer in einem reichen Land lebt, hat eine ethische Verpflichtung. Ich finde das heutige Konsumverhalten einen Wahnsinn. Wir führen Lebensmittel tausende Kilometer von A nach B, Lebensmittel werden verändert, um den Absatz zu fördern, und, und, und ... Entsprechend bedeutet Kochen für viele

Menschen nur noch, Fertigprodukte auszupacken, in den Ofen zu schieben oder in die Mikrowelle. Das hat ganz und gar nichts mit frischem Essen zu tun ... Für mich bedeutet Kochen Freude, weil ich das gemeinsame Essen mit Freunden und Familie genieße.“

Junge Selbsterbauer: Fruchtsäfte, Burger, Gemüsepommes ...

antwortungsvollen Umgang mit Menschen, Pflanzen und Tieren – möchte Koblischek Kindern und Jugendlichen vermitteln.

„Es gibt so vieles, was wir für unsere Umwelt tun können, das möchte ich den Kids mitgeben: Weniger ist mehr und Selbstgemachtes ist günstiger und schmeckt auch noch viel besser!“

Dass man dabei auch viel Spaß haben kann, lässt sich an den Bildern der Nachwuchsküchenchefs unschwer erkennen.

☛ Christiane Krieger



kk (2)

„Karotte von Kopf bis Fuß“

Für Gerichte, die man sein Leben lang nicht mehr vergisst

Mir geht es neben der möglichst vollständigen Verwertung von Gemüse vor allem auch um eine behutsame Annäherung. Wo ist das Gemüse gewachsen? Wann wurde es geerntet? Was für eine Sorte ist es? Daher lautet auch mein Rat an alle, die gerne kochen wollen: „Werden Sie zuerst einmal Gärtner.“

Denn man muss verstehen, wo das Gemüse herkommt und wie es wächst. Auch deshalb besitze ich selbst ein Stück Land, wo unzählige kulinarische Schätze wie Franzosenkraut, Giersch, Knollen-Ziest, Baumspinat, Zuckerwurzeln, Gemüsemalve, Amarant, Brennesseln und einiges mehr gedeihen. Pflanzen, die in anderen Gärten als Unkraut ausgerissen werden.

Radikal natürliche Küche

Meine Küche verwendet nur ursprüngliche und unverfälschte Elemente – Lebensmittel, bei denen nichts hinzugefügt, erzwungen oder korrigiert worden ist.

Ich füge niemals etwas hinzu, ich füge immer nur zusammen, was für den Genuss zusammengehört. Und was dann auf dem Tisch steht, ist natürlich eine radikale Küche – nämlich eine radikal natürliche Küche.



☛ Johann Reisinger

–
www.johann-reisinger.at
www.facebook.com/genusskompass

NETZWERK KOCHKULTUR

Johann Reisinger ist prägender Kopf der New-Green-Cooking-Bewegung in Österreich, wobei sein Wissen auch international sehr gefragt ist. Seine Schönbrunner Seminare in Wien, wo beispielsweise 150 Varietäten eines Gemüses gekocht werden, sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und werden auch von Spitzenköchen gerne besucht. Hier erfährt man, wie sich die Karotte von „Kopf bis Fuß“ zubereiten lässt, und unzählige andere kleine Kunststücke: Das Kraut mariniert mit Öl und Apfelbalsam, die Stängel gepresst und mit Joghurt vermischt, die Pressrückstände getrocknet und zu Grissini verarbeitet, dazu die geschmorte Karotte – das Geschmackserlebnis ist umwerfend.

Reisinger hat sich mit diesem Stil einen Namen gemacht, der längst weit über das Kochen hinausgeht, ist selbstständiger Koch, Fachbuchautor und unterrichtet an der Hertha Firnberg Schule in Wien 22. Zu seinem New Green-Netzwerk gehören u.a. die renommierten „Schönbrunner Seminare“, in deren Rahmen er sich dem Themenkreis der Gemüsevielfalt widmet, das future food studio von Hanni Rützler, in dem er die neuesten grünen Trends vermittelt, sowie die langjährige Kooperation mit der ARCHE NOAH, mit der er sich der Verbreitung und Erhaltung der Kultur-Pflanzenvielfalt verschrieben hat. Dieses Ziel verfolgt er mit Slow Food International sowie als Mitglied der österreichischen Arche-Kommission, die Lebensmittel zur Aufnahme in die internationale „Arche des Geschmacks“ nominiert.



Wohnanlage in Pöllau bei Gleisdorf mit Regenwassertank, Grauwasseraufbereitung und Pflanzenkläranlage

Der Haushalt als Energieproduzent

Erzeuger von Energie, sauberem Wasser, Dünger und sogar Lebensmitteln

Der Haushalt ist nicht nur ein Ort des Konsums, des Verbrauchs von Nahrung, Energie, Wasser, sondern auch ein Ort der Produktion neuer Wertstoffe. Wir bauen bereits Passivhäuser, die so geschickt geplant sind, dass sie keine Heizung brauchen. Seit einigen Jahren gibt es darüber hinaus Plus-Energiehäuser. Sie nutzen nicht nur selbst die Wärme der Sonne, sondern geben Überschüsse an ein Nahwärmenetz ab und produzieren auch Strom aus Sonnenkraft für den eigenen Verbrauch und eventuell den anderer. Damit werden Haushalte zu Energieproduzenten. Die AEE INTEC in Gleisdorf entwickelt solche Häuser.

In der Sanitärversorgung vermischen wir unsere Ausscheidungen und

weitere Stoffe und spülen sie dann mit Trinkwasser fort. In einer Kläranlage muss dann alles wieder getrennt werden. Das ist nicht sehr effizient. Ausscheidungen könnten, wie Tiermist, ein idealer Dünger sein. Dazu müssen wir die Ausscheidungen, so wie wir das auch mit Papier, Altmetall, Küchenabfällen, Glas machen, so sammeln, dass sie leicht wiederverwendet werden können.

In der Industrie gibt es den Ansatz von „Ökoprofit“, wo Betriebe ihre Abläufe und Ströme so gestalten, dass möglichst viel von der eingesetzten Energie, dem Wasser und den Stoffen in Kreislaufwirtschaft innerhalb des Betriebs oder mit anderen Betrieben gemeinsam immer weiter-

verwendet werden. Vielleicht können wir diesen Ansatz von Ökoprofit auch auf Haushalte anwenden und Einrichtungen entwickeln, die uns eine optimale Verwertung aller Ressourcen ermöglichen. Es ist leicht vorstellbar, dass ein Haushalt Energie, sauberes Wasser, Dünger für Lebensmittel und sogar diese Lebensmittel selbst produziert und andere Wertstoffe einer großräumigeren Verwertung zuführt. Dann wäre der Haushalt nicht mehr nur durch seinen Konsum charakterisiert sondern auch durch die Erzeugung wertvoller Produkte.

◆ Martin Regelsberger

Produktive Häuser mit urbanem Gartenbau, Biogasproduktion aus organischen Abfällen, Düngerproduktion aus Urin, Grauwasserreinigung



Modell Stockholm Environmental Institute

Wasser selber machen

Regenwasser und Grauwasser selber sammeln und verwenden

Nein, natürlich können wir kein Wasser basteln. Wir können es nicht einmal verbrauchen, Wasser ist in weitgehend konstanter Menge auf der Erde vorhanden. Aber wir verwenden in unseren Wohnungen und Häusern Trinkwasser nur einmal und senden es dann in eine Kläranlage. Regenwasser nutzen wir meist gar nicht, sondern leiten es direkt in einen Kanal. Könnten wir das besser machen?

Na ja, würden wir das Regenwasser sammeln, hätten wir für einige Anwendungen perfektes Wasser ohne Wasserleitung, zum Beispiel zum Gießen von Pflanzen, aber auch überall wo wir heißes Wasser verwenden, wie beim Wäsche waschen. Regenwasser kommt ohne Enthärter aus, weil es schon weich ist.

Wir können aber auch das Wasser von Dusche, Badewanne, Waschbecken, das sogenannte Grauwasser, getrennt sammeln. Dieses ist kaum verschmutzt und kann leicht im Haus gereinigt und dann für andere Zwecke wie Gießen, Wäsche, Toilette spülen verwendet werden. Es gibt



Regelsberger (2)

Eine Grauwasserreinigung kann auch noch den Wohnraum verschönern, Anlage Lechner, Oberwindhag.

sogar Haushalte, in denen mit gereinigtem Grauwasser geduscht wird. Es ist nach der Behandlung absolut rein und auch keimfrei.

Mit solchen Möglichkeiten kann viel Trinkwasser gespart werden. Die getrennte Sammlung von Grauwasser hat noch einen weiteren Vorteil: das Wasser hat etwa 35°C. Die enthaltene Energie kann mit einem Wärmetauscher gut Warmwasser vorwärmen.

Damit kann man dann auch Energie sparen.

Grauwasser, Gelbwasser (Urin), Schwarzwasser (Toilettenspülwasser) ... Abwasser kann auch bei der Entstehung sortiert und dann gezielt getrennt behandelt werden, wie wir das mit Feststoffen – Biomüll, Altpapier, Metall, Glas, Verpackung – ja schon ganz gut gelernt haben, um das Wasser und die enthaltenen Stoffe leicht wiederverwenden zu können.



Ein Weg wird erst dann ein Weg, wenn eine ihn geht

Wollverarbeitung am Betrieb – ein Wirtschaftsfaktor?

Das Schaf ist wohl das am längsten domestizierte Haustier. Es liefert uns seit vielen tausend Jahren köstliche Milch und bekömmliches Fleisch. Dabei ist es für unsere Kulturlandschaft nicht wegzudenken – steile Wiesen können bodenschonend gepflegt werden. Und die Eigenschaften der Schafwolle sind einzigartig.

Kein Ingenieur könnte etwas Vielfältigeres und Umweltfreundlicheres erfinden – es bedarf nur unserer Wiesen als Rohstoff.

Wolle ist giftfrei und hautfreundlich. Schmutz- und wasserabweisend gleicht Wolle die Feuchtigkeit trotzdem aus. Sie ist wiederverwertbar, aber nur schwer entflammbar und rein biologisch abbaubar. Handgewaschene Schafwolle mit hohem Lanolin-

gehalt ist perfekt für Wollwickel.

Immer mehr Konsumenten schätzen diese Wunderfaser. Sie hinterfragen einerseits, woher der Rohstoff kommt, wo und wie verarbeitet wird – andererseits geht der Trend auch ganz stark hin zu Do-It-Yourself.

Wir Wollgenuss-Schafbäuerinnen lernten uns im Jahr 2001 beim Projekt FAB – Firma am Bauernhof kennen. Zwei Jahre lang durften wir in verschiedenen Schulungsmaßnahmen

(PC-Kurs, Persönlichkeitsbildung, Marketingschulung, Produktkalkulation usw.) sowie bei Exkursionen unser Wissen erweitern. Dadurch gestärkt schlossen wir uns 2004 zum Verein „Faszination Schaf – Wollgenuss“ zusammen. Jede Schafbäuerin verarbeitet die eigene Wolle am Betrieb und hat eigene Produktschwerpunkte. In der Gemeinschaft präsentieren wir in der 1. steirischen Schafwolljurte, unserem gemeinsamen Präsentationsraum, sowie bei Ausstel-

lungen die Vielfalt an gefilzten Schafwollprodukten. Es ist uns ein großes Anliegen, die vielen Möglichkeiten und den Wert der heimischen Schafwolle aufzuzeigen. Gerne geben wir unser Wissen bei einer Führung am Wolllehrpfad mit kleinem Workshop oder bei Filzkursen weiter.

Gewusst wie

Gerade heute, in dieser für landwirtschaftliche Betriebe nicht ganz einfachen Zeit, bietet die Wollverarbeitung eine gute Möglich-

keit, sich ein weiteres finanzielles Standbein am Hof zu schaffen. Mit wenig finanziellem Einsatz ist es möglich, den nachwachsenden Rohstoff zu veredeln. Es bedarf nur des Wissens um das Handwerk Filzen und eines Zeitfensters am Betrieb für die Wollverarbeitung. Die Absatzmöglichkeiten sind vielfältig: in Bauernläden, ab Hof, auf Ausstellungen, in einem touristischen Gebiet in Kooperation mit Ausflugszielen und Beherbergungsbetrieben sowie Wissensvermittlung über Schafhaltung und das alte Handwerk „Filzen“ in Schulen und bei Kursen, in Bildungseinrichtungen oder am Hof.

In der ganzen Steiermark findet man Betriebe, die einen Schwerpunkt auf die Wollverarbeitung gesetzt haben und schon auf jahrelange Erfahrung zurückgreifen können. Gerne geben Ihnen die Betriebe Informationen zu Schur und Wollsortierung, danach können Sie Ihre Wolle aufbereiten lassen bzw. das Handwerk erlernen.



Kurse in der Schafwolljurte



Wollproduzent*innen bei der Arbeit

Seit 15 Jahren arbeiten wir Wollgenuss-Schafbäuerinnen zusammen, wir haben uns mit der Wollverarbeitung ein Standbein geschaffen und sichern somit unseren Arbeitsplatz am Bauernhof.

◆ Monika Reindl, Wollgenuss-Obfrau

SOMMERFILZKURSE

1. steirische Schafwolljurte

Gsellmann Weltmaschine

Kaag 12, 8332 Edelsbach

Mai bis Oktober

Donnerstag, 10 bis 17 Uhr

Samstag, 10 bis 14 Uhr

Anmeldung

Monika Reindl, 0664/4106514

reindl@wollgenuss.at

WOLLGENUSS

Naturprodukte oststeirischer Schafbäuerinnen

Kaag 28, 8332 Edelsbach

www.wollgenuss.at



Antonia Schalk
Kardieren
von Wollvlies,
Taschen,
Pantoffel,
Sesselpolster

Doris Lackner
Pantoffel,
Handytaschen,
Dekorartikel,
Taschen, Schal

Monika Reindl
Pantoffel, Hüte,
Gästepantoffel,
Handytaschen,
Schuheinlagen,
Dekorartikel

Monika Meissl
Pantoffel,
Taschen,
Dekorartikel,
Hüte, Filzwolle

Maria Schuller
Hüte, Kappen,
Steinbotschaften

Die Wollgenuss-Schafbäuerinnen

Grasland ist Wiederkäuerland

Tiere fressen, was wir nicht direkt essen können.



Bio Hofer

Lisa und Hannes Hofer, seit über 30 Jahren Bio-Bauernhof im oberen Mühlviertel, 22 ha an Acker, Wiesen, und Wald. Produktion und Direktvermarktung von Rindfleisch (eigener Schlachtraum), Dinkelteigwaren, Apfelsaft (Lohnpresserei), Selbstversorgungsacker und Garten.

Kühe, Schafe, Ziegen, Büffel usw. sind für die Menschheit sehr wertvolle Wiederkäuer. Sie fressen, was wir nicht direkt essen können, nämlich Gras (auch Sträucher usw.) und geben uns dafür hochwertige Nahrungsmittel wie Milch und Fleisch aber natürlich auch Wolle und Leder und vieles mehr. Wenn Grasbeißer ohne Getreide und im richtigen Verhältnis zur Fläche gehalten werden, so bewirken sie auch wertvollen Humusaufbau, saugfähige Böden, und sie sind somit keinesfalls klimaschädlich. Zur Herdenregulierung müssen Tiere entnommen

werden, und ich finde es ökologisch konsequent, diese Tiere für uns als Lebensmittel zu nutzen. Nur so können gewisse Regionen nachhaltig bewohnt werden.

Schlachtung im vertrauten Umfeld

Manche Schafe und Rinder sind das Verladen auf Anhänger gewöhnt, da sie ja häufig im Sommer eine Reise auf die Alm machen. Aber für viele Tiere und auch für Tierhalter und Händler ist das Ver- und Entladen zum Schlachthof sehr stressig und auch gefährlich. Außerdem wird durch das Schlachten in weit entfernten Industrieschlachthöfen ein Teil der Wertschöpfung vom Land abgezogen. Bei Schlachtung am Hof kann die Beziehung zwischen Tier, Bauer, Schlachter und Konsument gepflegt werden.

Selbermachen – aber nicht allein

Zum Vorgang des Schlachtens muss man fachlich, organisatorisch und emotional gut vorbereitet sein – also: Zeit, Ruhe und Geduld! Es tut gut (bei Rindern ist es auch Pflicht), wenn man diesen Prozess nicht allei-

ne macht, denn wenn etwas nicht so klappt, so kann der Helfer korrigieren und man kann nachher Verbesserungsmöglichkeiten besprechen. Besonders möchte ich erwähnen, dass ein Metzger mit Schlachterfahrung von unschätzbarem Wert ist, da wir Bauersleute emotional dem Tier meist sehr nahe stehen. Also, ein Hoch auf dieses Handwerk (durch die Industrialisierung gibt es leider zu wenig gutausgebildete).

Früher hatte man wenig Möglichkeiten für Fleischkonservierung, und es musste alles rasch an die Kunden verteilt werden. Und so kann man sich vorstellen, dass daraus ein Schlachtfest (Event) entstanden ist. Das wäre auch heute eine gemeinschaftliche Würdigung des Tierhalters und des Schlachtieres.

◆ Lisa Hofer

BUCHEMPFEHLUNG



Anita Idel: „Die Kuh ist kein Klima-Killer! – Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können“

ÖBV-Arbeitsgruppe stressfreie Schlachtung
www.viacampesina.at/inhalte/stressfreie-schlachtung

Ein gutes Ende

Kurz, schmerzlos, stressfrei

Es wird viel darüber gesprochen, wo Tiere aufwachsen, wie sie leben und wo ihr Futter herkommt. Nur eines lassen wir dabei gerne aus: Die Schlachtung. Immerhin ist es kein schönes Thema. Niemand macht das gerne, und keiner möchte beim Essen daran erinnert werden, dass das köstliche Stück Fleisch einmal ein lebendiges Tier war.

Aber schön langsam rückt auch das Thema Schlachten in das Bewusstsein der Konsumenten. Denn wer sich dafür interessiert, wie Tiere leben, wie sie sterben. Und sicher gehen, dass das möglichst kurz und schmerzlos war.

Elf Rinderbauern auf der Koralm, die alle im Umkreis von 30 Kilometern wohnen, haben eine Initiative für stressfreie Hofschlachtung ins Leben gerufen. Einer davon, Johannes Kienzer, betreibt auch einen Schlachthof, bei dem die Kollegen regelmäßig schlachten lassen. Aber irgendwie wollten sie auch diesen Transport vermeiden und haben an einer mobilen Schlachthanlage ge-



Artgerechte Haltung



Der Bolzenschuss wird während des Fressens gesetzt.

tüfelt, die zum Hof der Tiere kommt.

Das Tier wird zu Hause vom Schlachter, also Johannes Kienzer, und unter Beisein eines Tierarztes bei der Futterstelle des jeweiligen Hofes fixiert und mit einem Bolzenschuss betäubt.

Es muss nicht lebend transportiert werden. Der Bolzenschuss wird, während es frisst, gesetzt. Auch die anderen Tiere bekommen nichts mit. Kienzer stellt den Anhänger meist schon am Vortag am entsprechenden Hof ab.

Johannes Kienzer ist es wichtig zu betonen, dass das Projekt nur durch den Zusammenschluss der elf Bauern möglich war. Im-



Pioniere für eine stressfreie Hofschlachtung

merhin hat es gut zwei Jahre gedauert, bis alles behördlich geregelt war und auch der Anhänger, ein Prototyp, gebaut wurde. Die Bauern haben zuvor auch Unterschriften von Konsumenten gesammelt, die das Projekt unterstützen.

◆ Redaktion

www.stressfrei.st

Gruber-Eis

Seit 1958 produzieren wir vor allem im Sommerhalbjahr sehr erfolgreich hochwertiges, handgefertigtes Frisch-Speiseeis, großteils aus heimischen Naturprodukten, wie Früchten aus unserem Umfeld und Frischmilch aus Markt Hartmannsdorf.

Dadurch ist es uns möglich, aus unserer großzügig gestalteten Eisecke eine reiche Palette an bunten, g'schmackigen Eisbechern zu kredenzen.

Redaktion

Gasthof Guber, Markt Hartmannsdorf
www.gasthof-gruber.at



Gruber (3)

Hausgemachtes Eis – auch vegan



Schneiderei

Wer nicht die Kleidung im Supermarkt einkaufen möchte, Ansprüche auf den richtigen Stoff und den geeigneten Zuschnitt hat, findet auch in Gleisdorf Schneider, Schneiderinnen. Auch Reparaturen werden angenommen.

Barbara Regelsberger

Schneiderei Gudrun Mayer-Kreimer
Gleisdorf, Bürgergasse 25
schneiderei.mayer-kreimer@gmx.at

Gudrun Mayer-Kreimer bei der Arbeit.



Barbara Regelsberger



Kump Photography

Eduard Thaller (3.v.l.) und seine Familie gehören zu den wenigen Fleischauern, die es im Steirischen Vulkanland noch gibt.

Fleischhauerei Thaller Meisterbetrieb der alten Schule

Unser Familienbetrieb besteht seit dem 18. Jahrhundert mit dem Grundgedanken für Nachhaltigkeit und Regionalität, um Fleisch- und Wurstwaren bester Qualität zu produzieren.

Unsere Schweine wachsen bei Bauern in der Nachbarschaft im Vulkanland auf. Wir arbeiten eng mit den Landwirten zusammen, um höchste Fleischqualität zu erreichen. Nachdem wir die Schweine geholt haben, kommen sie in einen Ruheraum, damit wir das Fleisch zu stressfreier Qualitätsware verarbeiten können. In der hauseigenen Schlachtbank schlachten wir noch selbst, und hier verarbeiten wir das Fleisch weiter.

Ein Drittel unserer Schweine beziehen wir bereits aus reiner Freilandhaltung. Ziel ist es, gemeinsam mit den Bauern in den kommenden Jahren zu 100 Prozent Schweine in Freilandhaltung aufzuziehen.

Wie auch die Schweine kommen die Rinder von Bauern aus der Region. Alle zwei Wochen werden die Rinder geschlachtet und das Fleisch dann einer speziellen Reifung unterzogen. Diese passiert in zwei Schritten. Zehn Tage lang rastet das Fleisch hängend im Ganzen. Dann wird es professionell zerlegt und in unseren Reifeboxen weitere 7 bis 14 Tage eingelagert, um besonders zartes Rindfleisch zu erhalten.

Familie Thaller

Fleischhauerei Thaller, Markt Hartmannsdorf
www.fleischhauerei-thaller.at

Mehr als nur Medizin

Unsere Apotheke soll ein Ort der Begegnung sein! Ein Treffpunkt zu allen Themen der Gesundheit und des Wohlbefindens – und ein Zentrum zur Erhaltung der Lebensfreude ... nicht nur der Ort, an dem Sie Ihr verordnetes Medikament bekommen!

BeLebensmittel

Gesundheit beginnt bei der Ernährung. Der Mensch ist, was er isst. Regionale Lebensmittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stellen die Grundlage einer gesunden Lebensweise dar. Deswegen gibt es in unserer Apotheke auch einen Kühlschrank mit Lebensmitteln.

Handgeschöpfte Seifen aus eigener Produktion aus regionalen Rohstoffen.

Biokräutertees

aus eigener kleiner Kräuterei.

Redaktion

Apotheke St. Margarethen an der Raab
www.apostm.at



www.apostm.at (2)



Die Hummel hat 0,7 cm² Flügelfläche bei 1,2 Gramm Gewicht. Nach den bekannten Gesetzen der Aerodynamik ist es unmöglich, bei diesem Verhältnis zu fliegen.

Die Hummel weiß das aber nicht und fliegt einfach!

Mag. Elisabeth Eckhart-Fink,
vApothekerin





Eine unversiegbare Quelle von Freude, Genuss und Schönheit

Saatgut ist Gemeingut wie Wasser, Luft und Erde

Jahrtausendlang hat die Vielfalt der Pflanzen die Ernährung der Menschen gesichert. Über viele Generationen wurden die Saaten von Kulturpflanzen weitergegeben. Doch heute ist diese Vielfalt mehr und mehr in Gefahr. Saatgut ist Gemeingut wie Wasser, Luft und Erde – und muss es auch bleiben. In Europa gibt es mehrere Vereine, die sich für den Erhalt der Sortenvielfalt und ihren Vertrieb einsetzen. In und um die Städte entstehen Familien- oder Kollektivgärten, die auch ein Zeichen der Suche vieler nach sozialem Rückhalt sind. Eigenes Saatgut zu gewinnen verschafft mehr Autonomie. Es bedeutet,

mitzuwirken beim Erhalt eines gemeinsamen Erbes, das über unzählige Generationen aufgebaut wurde und nun vom Verschwinden bedroht ist. Gleichzeitig ist es eine Form des zivilen Ungehorsams angesichts einer immer restriktiveren Gesetzgebung, die es den großen Saatgutfirmen ermöglicht, die Basis der Ernährungskette zu privatisieren. Der Lehrfilm **Saatgut ist Gemeingut** richtet sich an alle, die lernen wollen, Saatgut von Gemüse selbst zu vermehren. Er vermittelt anhand von wunderschönen Bildern und Animationsfilmen das Verständnis für die Entwicklung der Pflanzen – vom Samen wieder bis zum

Samen –, für die Blütenbiologie der verschiedenen Pflanzenfamilien und für ihre Befruchtung. Er zeigt die vielfältigen Handgriffe und Methoden, die beim Anbau, Ernten, Sortieren und Lagern von Saatgut angewendet werden. Die Samengärtnerei von 32 verschiedenen Gemüsesorten wird Schritt für Schritt in einzelnen kurzen Filmen erklärt und von acht weiterführenden, praktischen und theoretischen Sequenzen ergänzt. Das Verschwinden der Bauern geht mit dem Verschwinden der Sorten und des dazugehörigen Wissens einher. Bäuerinnen und Gärtnerinnen sind die Hüter der Kulturpflanzenvielfalt und man sollte alles



Sylvie Seguin und Martina Widmer zeigen vielfältige Handgriffe und Methoden beim Anbau, Ernten, Sortieren und Lagern von Saatgut ... Handbestäubung bei Kürbisgewächsen, Samenbau der Zwiebel



daransetzen, dass es weiterhin möglichst viele von ihnen gibt. All das sind Gründe, die Pflanzenvielfalt zu erhalten und den freien und kostenlosen Zugang dazu zu gewährleisten, denn es geht um die Saat der Zukunft. Sie kann nur überleben, wenn wir sie in unseren Gärten anbauen. Das Einfrieren in Kühlschränken oder Genbanken

ist keine Lösung. Eigenes Saatgut gewinnen, ist ein erster Schritt in Richtung Ernährungsautonomie und ein wichtiger Beitrag zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt. Es ist ein Schatz, der unbegrenzt ausgetauscht und geteilt werden kann, eine unversiegbare Quelle von Freude, Schönheit und Genuss. *Redaktion*

SAATGUT IST GEMEINGUT

Großen Wert legen die Filmemacherinnen Sylvie Seguin und Martina Widmer darauf, dass der Film und damit dieses wertvolle Kulturwissen den besonders betroffenen Kleinbäuerinnen und -bauern möglichst in ihrer Muttersprache und bei Bedarf auch kostenlos zur Verfügung gestellt werden kann.

Die Gärtnerinnen **Sylvie Seguin** und **Martina Widmer** leben und arbeiten in der Europäischen Kooperative Longo maí und vermehren seit Jahren Saatgut für den Eigenbedarf und Saatgutbörsen. Sie engagieren sich in der Kampagne „Saatgut ohne Grenzen“ und sind aktiv im Kreis der Sortenerhalter*innen der Saatgutsammlung von Kokopelli.

> www.seed-sovereignty.org
Regie, Kamera und Schnitt: Olga Widmer realisiert Dokumentarfilme zu verschiedensten Themen im Bereich Landwirtschaft, Migration und Behinderung. **Myleine Guiard-Schmid** ist Kunstzeichnerin und realisiert Animationsfilme anhand ihrer Zeichnungen.

Lehrfilm zur Samengärtnerei
 Vier DVDs mit 40 Lehrfilmen über Samenvermehrung von 32 Gemüsesorten und acht Filmen. 436 min. Sprachen: deutsch, englisch, französisch und mitt-

lerweile – unter dem Titel „Siembra“ – auch in spanisch, brasilianisch, englisch für 50 Euro erhältlich. zu beziehen unter: www.seedfilmd.org



Schön und gut

lieb und teuer • recht und billig • schlecht und recht • schön und gut

liebens-wert • Aus-verkauf

Sonderpreis • reduziert • günstig • Schnäppchen

preiswert • wertvoll • Qualität • Vollwertkost

sparsam • einsam • genügsam • einfühlsam

In unserer Sprache finden wir viele Hinweise auf den Zusammenhang zwischen Qualität und Wert – Wert im Ideellen oder als Geldwert gemeint. Aber: wie stufen wir ein? Was ist uns wertvoll?

Kleidung – transfair und Naturfaser? Oder preiswerte Kunstfaser?

Lebensmittel, Haushaltsbedarf – im Supermarkt ... oder lokaler Markt und Fachhandel?

Transport – öffentlich (Zug, Bus, Straßenbahn, Taxi), Fahrrad, Fußweg oder motorisiert?

Kommunikation – Handy, Computer oder Begegnungen, Schreiben?

Freizeit – Fernsehen, Musikhören oder Waldspaziergang, Lesen, selber Musizieren oder Sport?

Ist billig immer recht? Ist nur billig das Rechte? Billigen wir, dass:

Kindersklaven unsere Schuhsohlen ankleben?

Frauen an Nähmaschinen unsere T-Shirts um Mindestlohn nähen?

Menschen in Plantagen Leiden aufgrund der Pestizide haben?

Supermärkte hier den Fachhandel ruinieren und es keine persönliche Beratung mehr gibt?

Und muss lieb immer teuer sein? Oder das Teure das Liebste?

Schön und gut

sollte unser Ziel sein.

• Barbara Regelsberger

WERT(ER)SCHÖPFUNG

Wertschöpfung – welch schönes Wort für einen eigentlich recht nüchternen Wirtschaftsgrundsatz: Produktive Tätigkeit transformiert vorhandene Güter in solche mit höherem Geldwert – Aha.

In der Praxis sieht das heute so aus, dass wir Werte schöpfen rein im materiellen Sinn und ohne ethischen Anspruch. Wir schöpfen aus den Reichtümern fremder Länder für unseren privilegierten Lebensstil, und wir schöpfen bis zur Erschöpfung – unserer eigenen, die der Rohstoffe und die des ökologischen Gleichgewichts der Erde insgesamt.

Wir importieren Erdöl, seltene Erden und Erdbeeren im Winter und exportieren im Gegenzug nicht nur Urlauber sondern auch Umweltprobleme, Hunger und Krieg. Wenn sich ein kleiner Teil der aufgrund der so befeuerten ökonomischen und ökologischen Misere in die Flucht Getriebenen auch an unsere Grenzen wagt und um Hilfe bittet, dann schieben wir dem schnell einen Riegel vor.

Gottseidank müssen wir uns dem nicht blind unterwerfen. Allein hier in der Region gibt es eine Vielfalt an privaten und unternehmerischen Initiativen und Möglichkeiten, welche die Dinge wieder selbst in die Hand nehmen und echte Werte in einem schöpferischen Akt schaffen.

• Christiane Krieger



Spannende Dynamik durch Zufallsauswahl

Das Konzept der Bürger*innenräte

In Vorarlberg wurden wieder fleißig Unterschriften gesammelt. Eine Initiativgruppe inklusive ÖBV-Bäuer*innen will, dass ein Bürger*innenrat zum Thema Landwirtschaft zustande kommt. Dieser startet jetzt im Herbst 2019.

Vergangenes Jahr wurde zum ersten Mal ein Bürger*innenrat „von unten“, das heißt auf Initiative der Bevölkerung hin, gestartet, um der in Vorarlberg besonders heiklen Debatte rund um Grund und Boden zusätzliche Bedeutung zu geben. Die bisher statt gefundenen Bürger*innenräte fanden auf Initiative der Landesregierung statt. Können Bürger*innenräte ein Schritt in Richtung einer demokratischen Lebensmittelpolitik sein?

Wie funktioniert ein Bürger*innenrat?

Die Teilnehmer*innen eines Bürger*innenrates werden nach dem Zufallsprinzip aus dem Melderegister ausgewählt. Auch Menschen ohne österreichische Staatsbürgerschaft können bei dem eineinhalbtägigen Format dabei sein. Dazu werden rund fünfzehn Personen pro Gruppe von zwei Moderator*innen und mittels Dynamic Facilitation begleitet. Die Methode Dynamic Facilitation eignet sich besonders für herausfordernde Themen und lösungsorientiertes Arbeiten. Organisiert werden die Räte vom Büro für Zukunftsfragen, einer Stabsstelle der Landesregierung. Die Möglichkeit, 1000 Unterschriften für die Initiierung eines Bürger*innenrates von unten zu sammeln, ist seit 2013 im Vorarlberger Verfassungsgesetz verankert. Verschiedene Formen der partizipativen Demokratie sollen demnach gefördert werden.



Mario Wezel
Gegensätze bewegen sich aufeinander zu

In den vergangenen Jahren gab es in Vorarlberg, initiiert von der Landesregierung, ein bis zwei landesweite Bürger*innenräte jährlich zu spannenden und relevanten Themen. Es ging schon um das Thema Bildung, oder ganz allgemein wurden einmal Vorschläge zur Zukunftsfähigkeit des Landes ausgearbeitet. Das Thema Asyl und Integration stand im Jahr 2015 auf der Agenda. Dieser Rat – inklusive einer gut aufbereiteten Informationsgrundlage – bekam mehr Aufmerksamkeit als üblich, und gefühlt hat die Vorarlberger Bevölkerung besser oder organisierter auf die Ankunft der vielen Flüchtlinge ab Ende 2015 reagiert. Das Büro für Zukunftsfragen hatte in der Zeit auch eine Art Vermittlungs- oder Koordinationsrolle zwischen verschiedenen Initiativen eingenommen. Einige weitere Räte gab es auf Gemeinde- und Regionalebene, und auch andere Bundesländer haben das Format übernommen, wenn auch bisher noch

weniger etabliert. Salzburg und Oberösterreich waren die bisher einzigen Bundesländer in denen es ebenfalls Bürger*innenräte auf Landesebene gab. Auf Gemeindeebene findet man sie schon in mehreren Regionen.

Was bringt's?

Die Bürger*innenräte sind auf mehreren Ebenen interessant. Vor allem die Zufallsauswahl sorgt für eine spannende Dynamik in politischen Prozessen und Debatten. Menschen, die sich nicht kennen – aus fast allen Bereichen der Gesellschaft –, kommen mit ihren unterschiedlichen Perspektiven zusammen und haben in den eineinhalb Tagen gut Zeit, sich gegenseitig zuzuhören und zu verstehen. Das bewirkt so einiges. Völlig gegensätzliche Sichtweisen bewegen sich aufeinander zu, und in den Menschen erwacht durch die wertschätzende Gesprächskultur die Bereitschaft, eigene, vielleicht eingefahrene Standpunkte zu öffnen, zu hinterfragen und zu überdenken. Wobei es hier auch Verbesserungspotential gibt. Nicht jede*r kann sich eineinhalb Tage freischaufeln, um sich politisch einzubringen. Eine Aufwandsentschädigung, wie sie für Laien-/Schöffen-Richter*innen oder bei ähnlichen Prozessen in anderen Ländern üblich ist, gibt es hier noch nicht. Andere Fragen wie eine Kinderbetreuung wären ebenso noch zu beantworten, um für noch mehr Diversität zu sorgen.

Gemeinschaftlich gestaltete und damit auch getragene Wege und Lösungen stehen in vielen Bereichen der Gesellschaft zweifelsfrei auf besserem Fundament. Gemeinschaftlich wird's kreativer, und Lust und Laune steigen ebenfalls, wenn Mensch gemeinsam entscheidet, das lässt sich an vielen schönen Beispielen beobachten.

◆ *Stefan Schartlmüller, Gemüsebaulehrling & Prozessbegleiter in Vorarlberg*

—
<http://vonunten.at>

Wert-volle Technik

Dient ein Produkt dem Menschen, oder zielt es nur auf Gewinne?

Ein Bio-Siegel für Technikprodukte, das wäre doch was.

In ihrem Buch „Digitale Ethik – Ein Wertesystem für das 21. Jahrhundert“ entwirft Sarah Spiekermann ein gutes Leben mit der Digitalisierung und stellt eine Menge wichtiger Fragen und unbequeme Forderungen.

Was ist mit den Folgen von Technologie? Wie handle ich richtig im Zeitalter der Digitalisierung?

Ich als Privatperson, als Mitarbeiter oder Unternehmer?

Dient das Produkt dem Menschen, oder zielt es nur auf Gewinne für das Unternehmen ab?

Spiekermann fordert eine „Wert-volle“ Technik. Es sollte darum gehen, positive menschliche Werte, die jeder begrüßt – wie Freundschaft, Privatheit, Transparenz und Freiheit – schon im Design der Produkte zu berücksichtigen.

Apps, die uns ohne Aufforderung Informationen zuschicken, Autos die von Apple- oder Google-Rechnern gesteuert werden, Sprachassistenten, die Bestellungen in unserem Namen durchführen, Kühlschränke, die selbiges tun – viele Menschen fühlen ein Unbehagen und fragen sich: Was macht die Digitalisierung mit meinem Leben?

Nur mit einer digitalen Ethik werden wir unser Menschsein in einer digitalisierten Lebenswelt hinüberretten können.

◆ *Günther Roppelle*



David Payer



BUCHEMPFEHLUNG

„Digitale Ethik – Ein Wertesystem für das 21. Jahrhundert“
Dr. Sarah Spiekermann
Erschienen ist das Buch (auch als e-book) bei Droemer.

Gemeinsame Entwicklung – echte Zusammenarbeit

Beteiligen statt Überreden

Nachhaltigkeit ist eine Riesenaufgabe, denn sie ist nur zu erreichen, wenn jeder sich etwas ändert, seinen Beitrag leistet. Wir ändern uns nicht gerne, trotzdem tun wir es ständig, meist ohne es zu merken.

Wenn uns aber Änderungen vorgeschlagen werden, wie das für einen echten Wandel unvermeidlich ist, dann sind wir darüber erst einmal nicht glücklich. Man denke an Flurbereinigungen, Flussrenaturierungen. Bei solchen Projekten ist klar, dass sie nur unter ständiger Mitwirkung der Grundbesitzer gelingen können. Eine Behörde, die versucht, die Besitzer zu etwas zu zwingen, das sie nicht einsehen, wird scheitern.

Auch auf dem Weg zu einem guten Leben für alle werden wir uns nicht ändern und dazulernen wollen, wenn wir dazu gezwungen werden. Daher müssen wir Möglichkeiten finden, wie wir Aufgaben gemeinsam bewerkstelligen können.

Die Wirtschaft und auch die Regierung erreichen die Bevölkerung heute im We-



Regelsberger
**Gemeinsame Planungsübung bei der
Transition Town Konferenz 2012 in London**

sentlichen über Werbung. Dabei handelt es sich um Überredung, im besten Fall Überzeugung. Das wird nicht reichen. Für eine echte gemeinsame Arbeit brauchen wir die Beteiligung von Bürger*innen an Entscheidungsprozessen. Das wird ein bisschen mühsam, aber es wird auch spannend, wenn wir alle bei der Ent-

wicklung von Projekten, die lokal bedeutsam sind, von Anfang an Mitspracherecht und Gestaltungsmöglichkeiten bekommen. Und mit der Motivation, zum Gelingen gemeinsamer Projekte beizutragen, steigt auch die Akzeptanz. Eine interessante Herausforderung ... wagen wir die ersten Schritte.

◆ Martin Regelsberger

**Was du mir sagst, vergesse ich ...
Was du mir zeigst,
daran erinnere ich mich ...
Was du mich tun lässt, verstehe ich.**

Konfuzius



**Einkaufen, essen,
miteinander reden**



Bio für Arme

*Soziales und solidarisches
Lebensmittelgeschäft mit Kantine*

„Wie kann ich mich als Jugendliche vollzeitig für den Planeten einsetzen?“, war mein erster Gedanke als sich mein Schulabschluss näherte. Ich wollte schon studieren, aber wie meinem Studium einen tiefen Sinn geben?

Die Antwort zu diesen Fragen hab ich mit zwei Klicks im Internet gefunden: „Sup'écologique“, die französische Hochfachscheule, die sich voll und ganz der Ökologie, Solidarität und Bürgerschaft widmet“, las ich mit verwunderten Augen, als ich im Internet nach einem Umwelt- und Natur-Studium suchte. Ich war total begeistert. Nach einem Aufnahmegespräch mit dem Direktor Etienne Spataro habe ich im September dieses Studium mit großer Neugierde angefangen. Das Ziel des Studiums ist, aus den Studierenden Experten für den ökologischen, sozialen und solidarischen Wandel zu machen, d.h. die Gesellschaft mit naturfreundlicheren und sozialverbesserten Methoden und Werten zu leiten.

Das Besondere an der Schule ist auch, dass man einen Tag pro Woche während eines Semesters bei einem Verband ein Praktikum macht. Ich habe an der Gründung eines sozialen und solidarischen Biolebensmittelgeschäfts mit Kantine teilgenommen. Dieses Projekt wurde von zwei Frauen in Lyon gegründet, Tania Riquelme und Héléne Mabile. Eine sehr wichtige und gerechtfertigte Initiati-

ve, die ärmeren Leuten ermöglicht, verbilligte Bioprodukte zu kaufen. Am Ende des Praktikums habe ich mit ihnen ein Interview geführt.

Héléne erzählte mir, wie sie diese Idee ins Leben gerufen haben. „Epi c'est bon!“ (Name des Ladens und der Kantine) ist ein Ort des Kennenlernens und der sozialen Interaktionen. Darüber hinaus ist es ein solidarischer Ort, weil es um ein Publikum geht, das zum Teil größere Schwierigkeiten meistern muss. Aber das kann allen mal passieren.

Die Idee ist auch, eine generationenübergreifende Bindung zu schaffen. Das Ziel ist, an einem nachhaltigen Konsum zu arbeiten, um Abfälle zu reduzieren und dabei zu zeigen, dass dies auch für alle zugänglich ist“, sagte mir Tania.

◆ Hannah Charpin

—
Das vollständige Interview (ins Deutsche übersetzt): <http://supecolidaire.com>
www.facebook.com/epicestbon



Die Autorin Hannah Charpin absolviert zur Zeit ein Praktikum in der oststeirischen Hofkäserei Bruggaber/Müller.

Hackerspaces und Makerspaces

Gemeinsam experimentieren, basteln und sich austauschen

Grundlage dieser Bewegung ist wieder einmal die Open-Source-Bewegung, die sich, sobald die Patente ausgelaufen waren, auf die Technologie des 3D-Drucks gestürzt hat, und mittlerweile gibt es einen offenen Standard für 3D-Drucker, der in diesem Bereich führend ist.



Günther Roppelle

Günther Roppelle

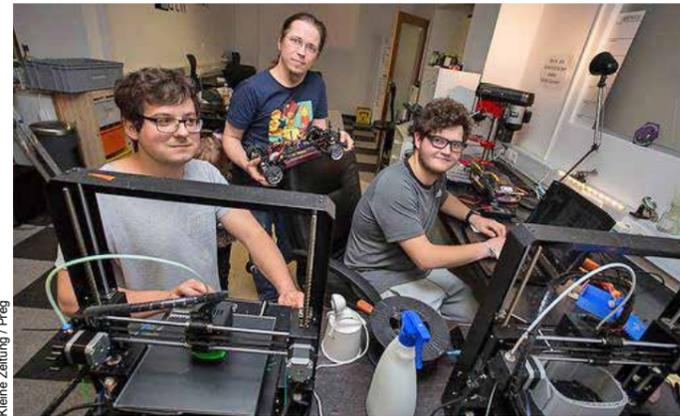
Täglich (!) werden Pläne für tausende Ersatzteile, Modelle, Skulpturen und anderes ins Internet hochgeladen und stehen somit weltweit auch ohne Konstruktionskenntnisse zur Verfügung.

Diese Entwicklung demokratisiert den Herstellungsprozess, denn jede*r kann zum Produzenten, zur Produzentin werden. Ein 3D-Drucker ist bereits ab wenigen hundert Euro erhältlich und hat sicher dazu beigetragen, dass weltweit hunderte s.g. „Hackerspaces“ entstanden, die sich in erster Linie als Treffpunkt für Menschen verstehen, die sich für Technik interessieren und gemeinsam experimentieren, basteln und sich austauschen.

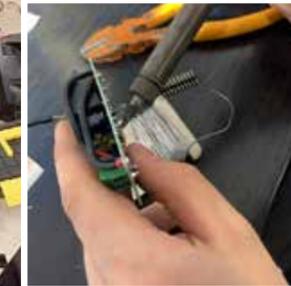
Ein typischer Hackerspace stellt nicht nur Infrastruktur wie 3D-Drucker, Computer, Messgeräte und Werkstatteinfrastuktur u.ä. zur Verfügung, sondern greift auf einen Pool von Menschen mit Fachkenntnissen zurück, die ihr Wissen ehrenamtlich zur Verfügung stellen.

◆ Günther Roppelle

— <https://wiki.hackerspaces.org/Hackerspaces>



Kleine Zeitung / Preg



cc by machquadrat (2)

Seid großartig zueinander

Machquadrat – der Hackerspace in Gleisdorf

Unser Hackerspace ist eine offene, nicht-hierarchische, kollaborative Community von Entwickler*innen, Wissenschaftler*innen, Aktivist*innen, Künstler*innen und allen anderen, die sich mit Technik, Kultur und Gesellschaft beschäftigen wollen.

Es ist der erste Hacker- und Makerspace in Gleisdorf, in dem jeder sein Projekt und seine Ideen verwirklichen kann.

Was ist ein Hackerspace?

Ein Hackerspace soll ein Treffpunkt für Menschen sein, die sich für Technik interessieren.

Genauso wie ein Sportverein, in dem sich Menschen treffen, um Sport zu treiben oder sich mit Gleichgesinnten auszutauschen, ist ein Hackerspace ein Ort und eine Gemeinschaft, um gemeinsam zu experimentieren, zu basteln und sich ebenso auszutauschen.

Was ist jedoch dieses ominöse „hacken“? Ist das nicht das aus dem Fernsehen mit den Menschen, die mit Sonnenbrille und Kapuze vor einem Computer sitzen und in fremde PCs eindringen?

Nein, diesem Klischee des „bösen Hackers“ soll der Hackerspace auch entgegen-

wirken. Hierzu kann man Wau Holland, eine der ersten Personen, die sich selbst als Hacker bezeichnet haben, zitieren:

Ein Hacker ist jemand, der versucht einen Weg zu finden, wie man mit einer Kaffeemaschine Toast zubereiten kann.

Wau Holland

Und genau darum geht es: sich auf kreative und spielerische Art und Weise mit Technik, deren Auswirkung und Möglichkeiten auseinanderzusetzen.

Die Hauptaufgabe des Hackerspace ist es, eine Infrastruktur bereitzustellen, um Mitgliedern einen Platz zu geben, wo man sich treffen kann, an Projekten arbeiten, Erfahrungen austauschen oder schlicht und einfach die Freizeit gestalten.

In vielen Hackerspaces finden auch Vorträge und Workshops statt, die auch von externen Personen besucht werden können.

Gäste zum Mitmachen und Mitwerken willkommen

OPEN-SPACE
Jeden Freitag
ab 18 Uhr
Machquadrat
Businesspark Brennpunkt
Grazer Straße 30 Top 7
Gleisdorf

Im Grunde genommen versucht ein Hackerspace, eine offene und unbürokratische Struktur zu pflegen, in der Interessierte einen einfachen Einstieg finden, um bei einem Projekt zu helfen, ein eigenes zu starten oder um eine Plattform für den persönlichen Austausch zu sein.

Der Hackerspace erlaubt auch Besuchern und Externen die Nutzung von Geräten und Einrichtungen – meist mit der Bitte um eine Spende. Eingeladen ist jeder, der sich bei diesem Thema angesprochen fühlt.

Wir bieten die Räumlichkeiten, die Infrastruktur und die Gemeinschaft. Geplant sind eine Lounge, ein Hardwarelabor und ein Bastel- und Aktionsbereich, freies Internet, viel Werkzeug, alte und neue Hardware und verschiedene Messgeräte. Außerdem sollen Vorträge und Workshops zu Themen rund um Technik und ihre Auswirkungen auf Gesellschaft und Politik veranstaltet werden.

Wichtig ist aber auch, selbst anzufassen und mitzumachen.

◆ Redaktion

Interesse geweckt?

www.machquadrat.org
Mail: orga@machquadrat.org
Tel: 0660/7622899

Der mit der Sense flüstert

Sensenmähen – gut für Körper, Geist und Naturschutz

Warum Sense?

Mähen mit der Sense ist eine Kulturtechnik. Ohne Sense war Landwirtschaft, ehe die Motorisierung kam, nicht möglich.

Ersetzt wurde sie vielfach durch Mähmaschinen in der Landwirtschaft, Rasenmäher, neuerdings auch durch Rasenmäh-Roboter in den Hausgärten, die auch vor Igelkindern und Jungvögeln nicht Halt machen.

Abhobeln nennt Josef Gauster das Rasenmähen im Vergleich zum Sensenmähen. Letzteres ist gut für Körper und Geist, Naturschutz, Insekten und andere Tiere, weil die Wiese länger steht und blühen darf. Zudem ist die gute Zeit zum Mähen frühmorgens gesundheitsfördernd und leise.

Was ist eine Sense?

Eine Sense wird aus einem Stück Roh-eisen von ca. 20 cm Länge gefertigt und dann in vielen Arbeitsgängen geschmiedet. Damit sie gut schneidet, wird sie gedengelt, das heißt, die Schneide wird flachgeklopft. Im Gebrauch wird immer wieder gewetzt – mit einem Wetzstein, der in einem mitgetragenen Kumpf, der Wasser enthält, nass gemacht wird. Traditionelle Kumpfe sind aus Rinderhorn oder Holz.

Die Herstellung von Sensen kann man in der Sensenwerkstatt in Deutschfeistritz sehen, wo auch mitgebrachte Sensen gepflegt werden.

Auch im Freilichtmuseum in Stübing finden im Sommer Vorführungen statt.

Sensenmähen erregt auch Aufmerksamkeit:

Alle ham gschaut, als mehrere bei einem Sensenmähkurs eine Wiese gemäht haben, da sind rundum die Fenster aufgegangen und zum Ausgleich fürs Mähen wurde eine Jause angeboten.

Für das Mähen steiler Wiesen am Berg, wo es keinen motorisierten Zugang gibt und das Futter mit Bugkraxen zu Tal getragen wird, ist die Sense noch immer das gut erprobte Werkzeug. Bergheu ist begehrt, weil viele Kräuter und spezielle Gräser enthalten sind.

In Österreich gibt es einen Sensenverein (sensenverein.at), bei dem man sich nicht nur für Mähkurse anmelden sondern auch einen Worb, nach Körpergröße und Mähtechnik angepasst, sowie sonstiges Zubehör (Kumpf, Wetzstein, Sense) bestellen kann.

Barbara Regelsberger

Was aber ist ein Worb? – Preisfrage!

Josef Gauster beim Mähen



Der Sensenstiel

Regelsberger (2)

Radaktive Menschen

Wir blockieren nicht Verkehr – wir sind Verkehr!



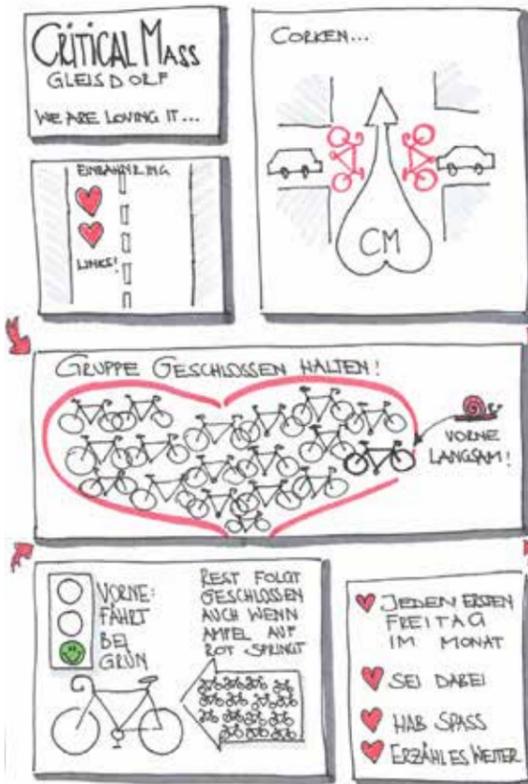
Katharina Schellnegger (3)

Das Fahrrad stellt ein wichtiges Element der Mobilitätskette dar und verdient daher vollwertige verkehrspolitische Anerkennung und Förderung als nachhaltigstes, klügstes, gesündestes Nahverkehrsmittel.

Was ist Critical Mass (CM)?

Critical Mass (Kritische Masse) ist in diesem Zusammenhang ein Treffen von Fahrradfahrer*innen, die sich gelegentlich den Platz auf der Straße nehmen, der ihnen im alltäglichen Verkehr durch jahrelang verfehlte Verkehrs- und Stadtplanung und den dominanten Autoverkehr verweigert wird.

Redaktion



CRITICAL MASS GLEISDORF
Immer am **1. Freitag im Monat, 15 Uhr**
Treffpunkt: **Solarbaum**
Etwa eine Stunde Radfahren, auch mit Kindern, da in sehr gemäßigttem Tempo.

- 6. Sept. 2019
- 5. Okt. 2019
- 2. Nov. 2019
- 7. Dez. 2019
- 4. Jän. 2020
- 1. Feb. 2020



Katharina Schellnegger



Naked Bike Ride, Wien

Heimat Gleis

Ein gutes Gespann

Pferd und Mensch beim Grubbern, Eggen, Häufeln und Hacken

Seit gut sechs Jahren lebe und arbeite ich im Hofkollektiv Sonn'Werk in der Oststeiermark, das eine Biolandwirtschaft als Verein führt mit dem Ziel, ein möglichst erfüllendes Leben für alle daran teilhabenden Lebensformen zu bieten. Neben der Landwirtschaft soll auch Raum für Handwerk, Pädagogik, Kunst und vieles mehr entstehen. Den Anfang bestimmte das Experimentieren mit dem Ziel herauszufinden, ob uns das Leben am Land gefällt und was wir machen wollen. In dieser Zeit lernte ich auf dem Longomai-Hof in Bad Eisenkappel das Arbeiten mit Pferden kennen, das mich sofort in seinen Bann zog.

Mittlerweile leben bei uns drei Pferde in einem Offenstall, zwei Posavinastuten und der Noriker Elvis aus Bad Eisenkappel, welcher als Leihpferd bei uns ist. Unsere Einsätze mit Pferdekraft - Abschleppen vom Grünland, Holzrücken, Grubbern, Eggen, Häufeln und Beikräuter hacken - verrichten wir zurzeit ausschließlich einspännig mit Elvis, da er ein verlässliches und gut ausgebildetes Pferd ist. Was die Möglichkeiten betrifft, mit Pferden eine ökonomische Landwirtschaft zu betreiben, so haben Gemeinschaften wie die Amish in Amerika innovative Fortschritte erreicht. Auf unserem Hof planen wir, sämtliche bäuerlichen Tätigkeiten



Ludwig Bitzan (2)

wie z.B. in der Grünlandwirtschaft, der Ackerwirtschaft oder im Gemüsebau durch Pferdezug zu erledigen. Der Traktor soll weitestgehend auf befestigtem Untergrund bleiben und lediglich als Ergänzung dienen. Bis dahin sind jedoch noch einige Erfahrungen und Investitionen nötig. Zum Arbeiten mit Pferden als Partner bin ich unter anderem motiviert, weil man als Bauer eigentlich in einer sehr privilegierten Position ist, was die menschlichen Grundbedürfnisse und

Ludwig Bitzan mit Elvis beim Abstreifen der Wiese



noch mehr betrifft. Durch die wachsende Abhängigkeit der Landwirte von Kapital und Industrie sind viele Bauern jedoch zu ihrer Freiheiten beraubten Lohnsklaven geworden. Maschinen, Hektare und Geld dominieren ihr Handeln und bewirken, dass sie die Natur, die Lebensgrundlage aller Menschen, massiv er-

niedrigen und vernichten. Das Pferd ist für mich auch ein Symbol der Unabhängigkeit und der direkten Verbindung mit dem Leben. Man bewältigt seine Arbeit mit einem lebendigen Wesen, nimmt dabei den Prozess mit allen Sinnen wahr und hat am Ende etwas wirklich Erfüllendes vollbracht. Für mich persön-

lich sehe ich keine Zukunft ohne Arbeitspferde, für die industrialisierte Welt sehe ich keine Zukunft mit Arbeitspferden. Trotz fortschreitender Technik und Maschinen auf diesem Gebiet wird sich wohl, solange wir einem endlos gierigen Finanzsystem ausgeliefert sind, keine Kehrtwende in der Landwirtschaft durchführen lassen. Im Kleinen ist es eher möglich, die Dinge selbstbestimmt zu gestalten, deshalb haben wir das Hofkollektiv Sonn'Werk gegründet. Auch wenn wir noch am Anfang stehen, schauen wir voll Zuversicht, Tatendrang und Freude in die Zukunft.

◆ Ludwig Bitzan

Hofkollektiv Sonn'Werk
Liebendorf 69
8081 Heiligenkreuz
am Waasen
sonnwerk@gmx.at

BEISPIELE MODERNER PFERDETECHNIK



Archie Streck (3)



W. Nammert

Heute fange ich selber an

Jede und jeder von uns ist imstande, den Klimawandel aufzuhalten. Wenn wir heute anfangen, wird in vier Tagen die Welt anfangen, sich von unserer tagtäglichen Übernutzung zu erholen. Nun, ich habe ehrlich gesagt fast mein ganzes Leben gebraucht, dahin zu kommen, ein paar wesentliche Dinge in meinem Leben konsequent umzustellen. Ich habe mir gesagt, wir haben keine 35 Jahre mehr Zeit, wenn wir den menschengemachten lebensbedrohlichen Klimawandel noch abwenden möchten, was hält mich also davon ab, es einfach zu tun?

Also habe ich folgende Dinge für mich beschlossen:

- Ich kaufe nur noch biologische Lebensmittel – damit trage ich dazu bei, dass viel weniger Spritz- und Düngemittel auf unsere Äcker gelangen, Insekten geschont werden und wieder mehr Vielfalt auf den landwirtschaftlichen Flächen möglich ist, und ich unterstütze nach Kräften unsere Biobauern und Biobäuerinnen.
- Ich kaufe kein Plastik mehr ein, um dem Wachsen der Plastikinseln in unseren Meeren gegenzusteuern.
- Ich überlege mir sorgfältig, was ich überhaupt noch einkaufen muss und/oder will. Und wenn ich etwas kaufe, dann möglichst langlebige Produkte anstatt billiger Wegwerfware.
- Ich benutze das Auto nur, wenn es unbedingt notwendig ist, und gehe ansonsten zu Fuß oder fahre mit dem Fahrrad oder mit dem Zug. Damit trage ich dazu bei, unseren Erdölverbrauch und die damit verbundenen Kriege zu reduzieren, und durch die Bewegung an der frischen Luft tue ich nebenbei auch etwas für meine Gesundheit.



Ich lebe mit Gleichgesinnten in einer Hofgemeinschaft in Südkärnten und gebe euch gerne einen Einblick in unser Leben. Interessierte können uns einfach besuchen kommen oder auch auf unsere Facebook-Seite schauen.

Eva Schmid Biohof Hart 7
www.facebook.com/siebenhart

Arbeitsteilung – lokaler Handel

Viel spricht für Direktvermarktung und Hofläden

In Gleisdorf gibt es einen wunderbaren Bauernmarkt, und in der Umgebung gibt es viele Hinweisschilder, dass Kernöl, Apfelsaft, Eier u.v.m. ab Hof verkauft werden.

Aber es gibt auch lokale Händler. Der Händler kann lokale Produkte, aber auch andere, spezielle – wie glutenfrei, vegan, etc. – suchen und anbieten und bildet das Bindeglied zwischen Kunden und Erzeuger.

Die Aufgabe des Geschäftsinhabers ist die Suche nach geeigneten Produkten, die Beurteilung der Qualität, die Beschaffung. Und nicht zuletzt die Beratung der Kunden.

Je mehr ohne Verpackung verkauft werden kann, desto besser. Dinkel aus Studenzen, Knoblauch aus Takern, Sojabohnen aus Mitterlabill, Getreide aus Niederösterreich, Reinigungsmittel aus Übelbach, alles kann in mitgebrachte Behälter abgefüllt werden.

Auch das ist eine Form der Arbeitsteilung: Dass nicht alle im Kreis fahren, sondern ein Händler die Aufgabe der Beschaffung und Verteilung übernimmt; seien es Lebensmittel, Reinigungsmittel, Kosmetika.

◆ Barbara Regelsberger

Bioladen Gleisdorf: Barbara Regelsberger beim Nachfüllen von Geschirrspülmittel



Gemeinschaftlich lernen und wirtschaften

Bio ist unser unterstes Limit

Die Zukunft hat schon begonnen

Wer sich nicht darauf verlassen will, dass der Strom tatsächlich immer aus der Steckdose kommt und die Ernährung aus dem Supermarkt, kann sich vom Feuer anstecken lassen, das vor sechs Jahren auf einem Bio-Bauernhof in Schirnitz bei Großpesendorf entzündet wurde.

Die Hofgemeinschaft Schirnitz führt den kleinen Biohof Schweighofer gemeinschaftlich. Es begann mit Schaubacken, Bio-Getreide und Bio-Obstbau, später kamen dann „Schule am Bauernhof“ und Selbstvermarktung dazu.

Inzwischen bietet der Hof auch Selbstversorgung für mehrere Familien, die

sich über Investitionen und über Mitarbeit an der Hofgemeinschaft beteiligen. Und er ist offen für weitere Familien, die Gemeinschaftsgeist, Investitionen und Mitarbeit mit einbringen wollen.

Denn die Zukunft hat begonnen, schlimme Ausfälle bei der Obsternte wurden positiv für neue Initiativen genutzt: neben Hochlandrindern in Freilandhaltung, Milchverarbeitung und anderen Projekten ist auch ein Hofladen mit umfangreichem Sortiment am Entstehen.

◆ Alois Kemmer

Dieses und weitere Nahversorgungsprojekte:
www.nahversorgungs.net

Crowdfunding: als Gemeinschaft investieren!

Über Crowdfunding lassen sich bankenunabhängig Projekte finanzieren. Auf gemeinnützige Initiativen umgesetzt demokratisiert es den Finanzsektor und schafft Transparenz, da wir als Bürger*innen selbst entscheiden, wofür unser Geld verwendet wird. Es gibt verschiedene Modelle (Spende, Gegenleistung, Nachrangdarlehen, Marktplatz...) und verschiedene Online-Plattformen. Bei der Crowdfunding für Gemeinwohl kann jede*r geprüfte gemeinwohlorientierte Projekte mitfinanzieren (z.B. die Gemeinschaft Photovoltaikanlagen in Passail und Weiz, www.gemeinwohlprojekte.at). Die Gemeinschaft Cambium in Fehring hat ihre Liegenschaft im April 2019 ebenfalls durch ein innovatives Crowdfunding gekauft – mittels eines Vermögenspools von 2,2 Millionen Euro mit über 250 Anleger*innen (www.cambium.at/). Gemeinsam sind wir stark!

◆ François Veynandt

Als es in Gleisdorf noch einen „Bedtenmacher“ gab

Ausgestorbene und aufkommende Berufe

Im Buch „Gleisdorf 1229 – 1979“ listet Robert Hausmann auf, in welchen Berufen die Gleisdorfer um 1700 gearbeitet haben. In dieser Zusammenstellung findet sich mit Hanns Dobinger auch ein „Bedtenmacher“. Viele werden bei dieser Berufsbezeichnung an einen spezialisierten Tischler für Schlafmöbel denken. Herr Dobinger war aber nicht um das körperliche Wohl, sondern eher um das seelische seiner Mitbürger bemüht. Unter einer „Bedten“ verstand man nämlich einen Rosenkranz, der in den frommen Jahren der Barockzeit von allen Gleisdorferinnen und Gleisdorfern eifrig gebetet wurde.

In der Statistik finden sich aber auch andere kaum mehr ausgeübte Berufe wie fünf „Bader“, also nicht akademisch ausgebildete Mediziner, zwei „Strimpfstricker“, ein Riemer, vier Tuchmacher oder ein Kerzenmacher. Bäcker, Schuhmacher, Hafner oder Färber waren in größerer Anzahl

vertreten. Gleisdorf hatte also in dieser Zeit zweifellos ein reges Handwerkerleben aufzuweisen.

Als im 18. Jahrhundert große Manufakturen und im 19. Jahrhundert maschinell ausgestattete Großbetriebe das Wirtschaftsleben zu bestimmen begannen, hatte das zunächst nur wenig Einfluss auf die Wirtschaftsstruktur der damaligen Marktgemeinde.

Riemer, Seiler ...

Es gibt zahlreiche Beispiele dafür, dass Gleisdorfer Handwerker imstande waren, hervorragende Wer-



Der letzte steirische Kammacher Valentin Friehs, seine Werkstätte (l. u.) und seine Werkstücke aus Rinderhorn

ke zu schaffen. So stammt die künstlerisch wertvolle spätbarocke Kanzel in der Marienkirche von dem aus Augsburg stammenden Gleisdorfer Bildschnitzer Conrad Schulz. Am Gleisbach beim Eisplatz stellte der letzte steirische Kammacher Valentin Friehs mit einigem Gestank Kämmen und verschiedene kunstgewerbliche Gegenstände aus den Hörnern von Rindern her. Ebenfalls in der Gar-

tengasse führte Alois Freißmuth einen Töpferbetrieb. Der Rechenmacher Artinger, der immer sein Pfeifchen zwischen seine Lippen geklemmt hatte, erzeugte nicht nur Rechen, sondern schnitt mit seinem Benzinmotor auch das Brennholz seiner Kunden.

Aus der ehemaligen Fritz-Schmiede in der Bürgergasse wurde inzwischen ein modernes Autohaus, der nicht weit davon entfernte

Betrieb Perl hat sich von der Erzeugung von Obstbauspritzen dem Installationsgeschäft zugewandt. Aus den letzten zwei Gerberbetrieben Baumgartner und Dinsleder entstanden Handelsbetriebe für Schuhe und andere Lederwaren.

Andere Handwerkssparten sind ganz verschwunden: Färber, Seiler, Wagner, Fassbinder oder Hutmacher gibt es überhaupt nicht mehr. Die Bäcker oder Fleischer, die in den letzten Jahrhunderten in großer Zahl in Gleisdorf vertreten waren, sind auf wenige Betriebe geschrumpft.

Berufsbilder im Wandel

Andrerseits hat die Industrie auch wieder verschiedene neue Sparten entstehen lassen. Viele aus der In-

dustrie stammende Geräte, Maschinen oder Fahrzeuge müssen gewartet, gepflegt und repariert werden. Automechaniker, Elektroniker, IT-Techniker oder Software-Entwickler sind überall gefragt.

Aus dem „Haarschneider“ ist der „Hair-Stylist“ geworden, Kosmetiker*innen, Nageldesigner*innen, Masseur*innen oder Physio- oder Psychotherapeut*innen kümmern sich um das körperliche oder mentale Wohlbefinden ihrer Kundinnen und Kunden.

In einer immer schneller sich entwickelnden Welt verschwinden verschiedene Berufe, andere „schießen wie die Schwammerl“ aus dem Boden. Auch in Gleisdorf ist das immer stärker der Fall!

◆ Siegbert Rosenberger

Ein eindrucksvoller Höhepunkt: Die erste österreichische Handwerker Ausstellung 1907 in Gleisdorf



Verwendete Literatur

Hausmann/Rosenberger:
Gleisdorf 1129 – 1979, Gleisdorf 1979
Rosenberger:
Sieben bewegte Jahrzehnte, Gleisdorf 2015
Die kirchlichen Bauwerke der Stadtpfarre St. Laurentius in Gleisdorf, Salzburg 2000

Einzig beständig ist die Veränderung

Wenn die Kinder meiner Kinder einmal von einer Zeit erzählen, in der es noch reichlich natürliche Rohstoffe gab, dann können sie auch von einem Mann erzählen, der alles zu reparieren versuchte, was er an kaputten Geräten unter seine Finger bekam. Er lebte in der Zeit der Wegwerfgesellschaft, die von Turbokapitalismus und Gewinnmaximierung getrieben wurde. In einer Zeit, in der überdimensionierte Sollbruchstellen (geplante Obsoleszenz) und eine Ersatzteil-Preispolitik die Ressourcenverschleuderung und Müllberge auf die Spitze trieben und einen Klimawandel mit noch nie dagewesenem Artensterben und Völkerwanderungen verursachten.

Wenn die Kinder meiner Kinder einmal von diesem Vorfahren erzählen, dann sprechen sie von einem Mann, der ein Lager verschiedenster technischer Teile anhäufte, mit denen er zig Weltmaschinen hätte bauen können. Er gestaltete einen Kost-Nix-Laden für gebrauchte Textilien mit. Er glaubte an die wissenschaftlich bestätigte Erkenntnis, dass sich rein durch die Kraft der Gedanken die Struktur von Wasser verändert. Und er glaubte an die Möglichkeit, den Selbstverrichtungstrieb des Homo Sapiens stoppen zu können, indem man seine Nachkommen in den alles entscheidenden Gehirn-Entwicklungsphasen (Alpha 1 bis 3 Jahre, Beta 3 bis 6 Jahre) mit „Lichtblicken“ füttert.

Er hatte einen Leitsatz:

„Erkenntnis schafft Veränderung“.



Raimund Zoller
vgl. Daniel Düsentrieb

Lebensdauer der Dinge erhöhen

Reparieren ist wichtiger Teil der Postwachstumsökonomie – Niko Paech

Hand aufs Herz, verwenden wir wirklich alles, was wir kaufen? Oder gibt es nicht einige Dinge, die wir gar nie gebraucht hätten, die uns nur Platz wegnehmen? Wir können natürlich auch möglichst langlebige, qualitativ hochwertige und zeitlose Dinge kaufen. Da spielt uns die Industrie allerdings zum Teil einen Streich, weil sie Sachen mit Ablaufdatum produziert, sowohl Geräte, wie auch Kleider, Schuhe, ja Möbel. Nicht alles ist so. Heini Staudinger von GEA redet von enkeltauglichen Möbeln. Eine gut gepflegte Lederhose ist auch enkeltauglich. Ein einfacher Trick, die Lebensdauer von Dingen zu erhöhen, ist sie zu reparieren, wenn sie kaputt gehen. Die Reparatur fängt schon bei der Auswahl der Dinge an, denn manche lassen sich einfach nicht reparieren. Es gibt Dinge, die sind so gemacht, dass eine Reparatur unmöglich ist. Billige Schuhe sind ein Beispiel dafür, aber auch manche Elektro- oder Elektronikgeräte. Man muss also schon beim Kauf darauf achten, ob etwas reparierbar ist.

Eine Reparatur braucht natürlich gewisse Fähigkeiten. Hat man zum Beispiel einen Patschen am Fahrrad, ist es sehr hilfreich, ihn reparieren zu können und auch das nötige Werkzeug zu haben. Nicht alles kann man aber selbst können. Dann hilft entweder eine

ENKELTAUGLICHKEIT

Mit Geduld und System kann auch eine teure Kamera wieder in Schwung gebracht werden, Anleitungen dazu finden sich im Internet.



Werkstatt oder eine Reparier-bar (international auch Repair Café), in der Freiwillige beim Reparieren helfen. Sie haben dafür das nötige Werkzeug und auch das Wissen, auch, wo Ersatzteile erhältlich sind. Eine Reparier-bar gibt es regelmäßig in Gleisdorf, Graz, Pischelsdorf, St. Margarethen und Weiz.

◆ Martin Regelsberger

DÜSTERE AUSSICHTEN? NEIN!

Die Gleisdorfer Buschtrommel sorgt für Lichtblicke.

Am Bauernmarkt ist die neue Ausgabe der Lichtblicke schnell vergriffen. Ein Anruf bei uns kommt fünf Minuten zu spät, wir sind schon unterwegs mit dem Rad zum Markt. Nächster Anruf: „Könnte jemand Lichtblicke aus dem Bioladen mitbringen? Da gibt es nämlich auch gleich einen Boten zum Markt.“ Und schon radeln die Lichtblicke los.

◆ Barbara Regelsberger, Teil der Trommelkette



KriKri | Christiane Krieger

» LESEN & SCHAUEN

SPIEL-RÄUME DES DENKENS



24 Autor*innen würdigen den deutschen Philosophen, Kreativitätsforscher, Ökonomen und Wirtschaftsethiker Karl-Heinz Brodbeck. Themen sind:

Kreativität, Philosophie des Wissens und Erkennens, Grundfragen der Ökonomie, Wirtschaftsethiken, Bildung, Kulturgeschichte: Geld und Kultur, Buddhismus und Achtsamkeit.

Silja Graupe, Walter Otto Ötsch, Florian Rommel (eds.), Metropolis Verlag, 612 S.

ISBN 978-3-7316-1379-4

MYTHOS MARKT



Eine Geschichte des Marktfundamentalismus (Neoliberalismus) von seinen Anfängen bis heute. Die Auswirkungen des Konzeptes von dem Markt

auf die heutige ökonomisierte Gesellschaft: die Reaktion der marktfundamentalen Ökonom*Innen auf die Finanzkrise 2008, der Überwachungs-Kapitalismus, der Umgang mit der ökologischen Krise und der Zusammenhang des Markt-Denkens mit dem Rechtspopulismus.

Walter Otto Ötsch, Metropolis Verlag, 2009, 452 S.

ISBN 9783895187513

ZEHN GESPRÄCHE. GEGEN ANGST

Im Gespräch mit 10 Wissenschaftler*innen (aus verschiedenen Disziplinen) und Künstler*innen wurde erkundet, wie diese Personen die gesellschaftliche Stimmungslage angesichts des Aufstiegs des Rechtspopulismus einschätzen.

Eine Filmdokumentation von Niko Mayr (Regie und Kamera).

Zu sehen auf youtube

Klimakrise, Klimakatastrophe? Was tun?

Die wichtigste Frage ist für viele heute das Klima. Der ungewöhnlich heiße Sommer vor einem Jahr hat das Entstehen einer Protestbewegung unter Jugendlichen bewirkt. In Deutschland haben bereits ein Viertel der Jugendlichen an den Friday-for-Future-Demonstrationen teilgenommen. Zwei Drittel der Jugendlichen haben große Angst vor den Veränderungen der Umwelt. Ihr Vertrauen in die Politik und in die Wirtschaft ist drastisch gesunken. Sie vertrauen allerdings – und das gibt zur Hoffnung Anlass – der Wissenschaft, z.B. den gesicherten Erkenntnissen der Klimaforschung, und den Umweltbewegungen, die seit vielen Jahren aktiv sind und viele Vorschläge entwickelt haben.

Der heiße Sommer 2019 bringt ein anderes Ergebnis. Er könnte als der Sommer in die Menschheitsgeschichte eingehen, in der deutlich wurde, dass es zu Kipp-Punkten im Klimageschehen gekommen ist, die nicht wieder rückgängig gemacht werden können. Das Auftauen des Permafrostbodens in den arktischen Böden Kanadas schreitet viel rascher voran, als die pessimistischsten Studien vorhergesagt haben. Im sibirischen Permafrost kann man auf Satellitenbildern tausende Gasblasen sehen, die mit Methan gefüllt sind, das durch das Auftauen des Bodens in die Atmosphäre entweicht. (Methan ist für die Erwärmung der Luft viel schädlicher als CO₂.) In Grönland erreichen die Temperaturen laufend historische Höchstwerte. Die arktische Eisdecke schmilzt, vermutlich kann das nicht mehr aufgehalten werden. Der „globale Eisschrank“ im Norden könnte bald zu einer „globalen Heizung“ werden, weil die Schneedecke die Sonnenstrahlung nicht mehr reflektiert und Wasser gut Wärme speichern kann.

Der Ernst der Lage ist der Mehrheit der Entscheidungsträger in der Politik und in der Wirtschaft immer noch nicht bewusst. Sie verschließen die Augen vor den Fakten, weil sie zu sehr in ihrem Alltag, in ihren Routinen, in ihren Netzwerken und in ihrem herkömmlichen Denken verhaftet sind. Zu allererst ist es wichtig, sich kollektiv einzugestehen, dass wir uns in einer Krise befinden. Man sollte eine ehr-

liche Bestandsaufnahme machen, auch z.B. das Verschwinden der Insekten und Vögel zur Kenntnis nehmen. Vor allem aber sollten die wechselseitigen Schuldzuweisungen aufhören. Sich über andere zu empören und sich selbst als Opfer zu fühlen, ist verständlich, aber es bringt nichts. Wichtig ist eine Haltung des Verzeihens, nicht der Anklage. Wir alle haben zu der Problematik beigetragen.

Unsere Art zu leben und das ganze Wirtschaftssystem haben sich – nicht intendiert und nicht gewollt – in eine Richtung entwickelt, die für die Zukunft unserer Kinder und Enkelkinder bedrohlich geworden ist.

Eine große Krise verlangt große Gedanken, große Ziele und großes Handeln. Vielleicht hilft der Verweis auf Menschen, denen es gelungen ist, einen persönlichen Schicksalsschlag zu meistern. Was haben sie gemacht – im Unterschied zu jenen, die resignierten oder gescheitert sind? Zum ersten haben sie den Mut und die Einsicht aufgebracht, sich ihre Lage einzugestehen, so schmerzhaft das auch immer war. Sie haben auch aufgehört, sich oder anderen die Schuld zu geben und sich als hilfloses Opfer zu fühlen, das nichts machen kann. Mit dieser Haltung war es ihnen möglich, Handlungen zu setzen und ihre anfängliche Angst und Schockstarre zu überwinden. Dadurch ist es ihnen gelungen, kurzfristig die Probleme einzugrenzen, z.B. durch erste hilfreiche Maßnahmen, und längerfristig ihr Leben zu verändern und andere Haltungen und Routinen zu entwickeln.

Um die Krisen der Umwelt zu bewältigen benötigen wir kollektive Einsicht und kollektives Handeln. Alle Bereiche vom Großen bis zum Kleinen sind betroffen. Notwendig sind rasche Veränderungen auf allen Ebenen: in der Politik, in der Wirtschaft, in der Landwirtschaft und im Verhalten jedes einzelnen. Fangen wir sofort an. Was können Sie in der nächsten Zeit ändern, wie können Sie andere ermuntern und wie können Sie jene gesellschaftlichen Kräfte und Bewegungen stärken, denen seit langem die Sorge um die Umwelt ein Anliegen ist?



Walter Ötsch

Ökonom

Kulturhistoriker

Seit 2015

Professor für Ökonomie und Kulturgeschichte, Institut für Ökonomie an der Cusanus Hochschule in Bernkastel-Kues (an der Mosel)

www.walteroetsch.at



DIE ZUKUNFT IST BESSER ALS IHR RUF

Ein Film über Menschen, die etwas bewegen. Sie

engagieren sich für lebendige politische Kultur, für nachhaltige Lösungen bei Lebensmitteln und Bau, für Klarheit im Denken über Wirtschaft, für soziale Gerechtigkeit. Überall hören wir von Krisen, Medien schüren Verunsicherung. Wie reagieren wir darauf? Augen zu, Ohren zu? Oder lieber Ärmel aufkrepeln und was tun? Der Film macht Mut: Sechs Beispiele erzählen von der Möglichkeit, den Lauf der Dinge doch selbst mitzugestalten. Ein Film von Teresa Distelberger, Niko Mayr, Gabi Schweiger und Nicole Scherg, A 2017, 85 Min.

Die identitäre Bewegung, Salvini, Trump & Co

Fakten und Hintergrundwissen zu Rechtspopulismus, Denkweisen, Ursachen und Umgang damit

Vortrag von Walter Ötsch mit anschließender Diskussion

31. Oktober, 19:30
Forum Kloster Gleisorf

Komm hin!

Rundumadum

Gleisdorf
 Forum Kloster
 31. Oktober 19:30
VORTRAG
WALTER ÖTSCH
 über identitäre Bewegung
 und Rechtspopulismus
 mit anschließender
 Diskussion



» MITFEIERN

FairWandelFest:
 Samstag, 28.9.2019
 ab 12:00 am
 Bauernmarkt
 Gleisdorf



Julia M. Feilner



» REPARIER-BAR

Jeden 2. Samstag im
 Monat, 9:00-12:00,
 Polytechnische Schule

- 14.09.2019
- 12.10.2019
- 09.11.2019 Fahrradcheck
- 14.12.2019
- 11.01.2020
- 08.02.2020

» SOLIDARITÄT

Pass-egal-Wahl Graz:
 24.09.2019,
 15:00-19:00 Uhr
 Mariahilferplatz, Graz

» BIOBALKAN

– Gutes vom Nachbarn:
 7.10.2019 ab 17:00
 Verkostung von
 Aufstrichen
 mit Tomaten,
 Melanzani, Paprika

im Bioladen Gleisdorf,
 Feldbacher Straße.

» VOLKS- BEGEHREN

für bedingungsloses
 Grundeinkommen:
 Eintragung
 18.-24.11.2019

» PUPPEN EROBERN DAS RATHAUS

5.10.2019 Lange Nacht
 der Museen in Gleis-
 dorf
 Eröffnung der
 Ausstellung:
"Stadtgeflüster II"
 Umbruch, Aufschwung,
 Fortschritt –
 die Geschichte
 Gleisdorfs von
 1848 - 1920



» FÜR DEMOKRATIE UND GEGEN RASSISMUS

mit der ARGE Jugend gegen
 Gewalt und Rassismus
 23. September, 19:00, Pfarrsaal Gleisdorf