

HÖRSCHINGER AUFWIND



INFORMATIONEN DER GRÜNEN HÖRSCHING

02/2014



Sommer!

INHALT Editorial | Rückblick Veranstaltung **seite 3** | Regionale und biologische Landwirtschaft, Ökologischer Fussabdruck **seite 4** | Es ist nicht alles Wurst **seite 6** | Baum fällt **seite 7** | Lebensmittel haltbar machen und den Sommer einfangen **seite 8** | Nähküchen und Bikekitchen **seite 10**
1. Sommerkino der Grünen Hörsching: More than Honey **seite 12**

BESSER LEBEN

MIT GENUSS DIE
WELT VERÄNDERN

Im Durchschnitt essen wir 105.000 Mal in unserem Leben. 30.000 Kilogramm Lebensmittel nehmen wir dabei zu uns. Was kann wichtiger sein als



„Besser Essen“? Rudi Anschober hat daher 21 ExpertInnen gewonnen, ihren Weg zu „Besser Essen“ zu zeigen und ein Lieblingsrezept zur Verfügung zu stellen – unter anderem Sarah Wiener, Carlo Petrini, Yotam Ottolenghi, Alfred Pointer, Georg Friedl und die „Donauwirtinnen“.

Herausgekommen ist ein überaus appetitanregendes Kochbuch. Auf 208 Seiten gibt es rund 120, großteils vegetarische und vegane Rezepte für alle Jahreszeiten und hilfreiche Hintergrundinfos. Die Bandbreite reicht dabei von Paradeiser-Brotsuppe über zitroniges Sommerhuhn oder Restl Wildpasta bis hin zu süßen Verführungen wie Marillen-Lavendel-Tarte oder Flower-Power-Mohntorte. „Dieses Buch ist mir ein Herzensprojekt. Es geht um den Weg zu besserem Essen, mehr Wert unserer Ernährung, Wahlfreiheit und Geschmacksvielfalt, Gesundheit und bewussten Konsum“, so Rudi Anschober. → anschober.at



TIPP

Einen Wegweiser für nachhaltigen Lebensstil mit ökologischen und fairen Produkten hat Rudi Anschober mit der neuen App „GUTES

FINDEN – Besser Leben mit guten Produkten“ geschaffen.

Mit der App findet man einfach und schnell oberösterreichische Gastronomiebetriebe, Bio-Lebensmittel, nachhaltige Kleidung und Übernachtungsmöglichkeiten, sowie Ideen wie z. B. faire Möbel oder Kosmetik. Ab sofort gratis für Android und iOS-Geräte in den App-Stores.

FREIHANDEL

TTIP BEDROHT UMWELT-
UND SOZIALSTANDARDS

Der geplante USA-EU-Deal zum Freihandel (TTIP) ist in vielerlei Hinsicht eine echte Bedrohung – vor allem für die Qualität unseres Essens.

Die BefürworterInnen des Freihandelsabkommens zwischen den USA und der EU (TTIP-Transatlantic Trade and Investment Partnership) trommeln die Vorteile des freien Marktes und versprechen positive Wachstumseffekte. Die Realität sieht allerdings anders aus: In wichtigen Bereichen wie beispielsweise bei der Gentechnik, den Sozialstandards, der Liberalisierung der Wassermärkte oder dem Abbau von alternativen Gasvorräten mit Hilfe hochgiftiger Chemikalien (Fracking) verfolgen die USA einen Kurs, der von den Menschen in Europa klar abgelehnt wird. Ein Freihandels-Deal würde daher bestehende nationale Standards akut gefährden und wichtige Errungenschaften dem freien Markt opfern.

Wir wollen verhindern, dass:

- uns das Recht genommen wird, gentechnisch veränderte Lebensmittel und Pflanzen abzulehnen.
- wir unsere Umwelt- und Lebensmittel-Standards absenken und bei uns verbotene Produkte und Praktiken zulassen müssen – wie etwa Klonfleisch und das Behandeln von Hühnern mit Chlorlauge vor der Weiterverarbeitung.
- US-Konzernen die Möglichkeit gegeben wird, Staaten und Bundesländer mit Schadenersatzklagen einzudecken, wenn sie durch neue gesetzliche Bestimmungen ihre Profiterwartungen bedroht sehen.
- dieser Deal weiter zwischen Regierungen und Konzernen hinter verschlossenen Türen und unter Ausschluss der Öffentlichkeit verhandelt wird.

■ Herbert Voraberger

Sommer ist die Zeit für leichte Kost. Das trifft auch für diese Ausgabe des Hörschinger Aufwind zu. Es geht noch einmal um unsere Lebensmittel, Bäume (doch nicht ganz leicht verdaulich) und offene Initiativen von Linz bis Wels.

An dieser Stelle möchten wir uns bei der Marktgemeinde Hörsching ganz herzlich dafür bedanken, dass sie im Frühjahr die **Aktion „Fahrrad fit“** übernommen hat – sie wurde wieder sehr gut angenommen. Über ein schon lange brennendes Thema für Hörsching, die **Ortsentwicklung**, gibt es lediglich zu berichten, dass weiter daran gearbeitet wird: Neben dem Verein für "Liebenswertes Hörsching" begleitet mittlerweile Projektleiter DI Bernhard Riehl die Gemeinde bei ihren Bemühungen um die Belebung des Ortszentrums. Die Beiziehung eines Verkehrsplaners für das gesamte Gemeindegebiet ist sicherlich eine gute Idee.

Ganz besonders freuen wir uns, das **1. Sommerkino der Grünen Hörsching** am 23. August 2014 ankündigen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen eine erholsame und unbeschwerte Sommerzeit !

VERANSTALTUNGSRÜCKBLICK

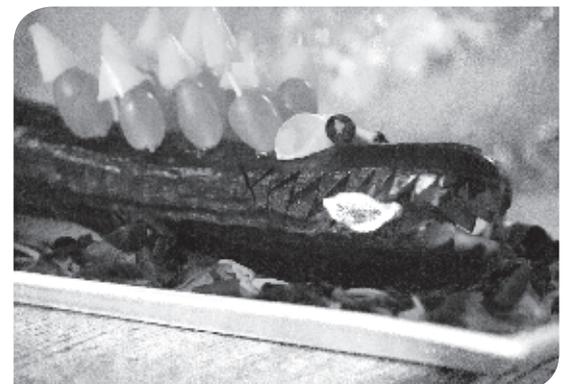
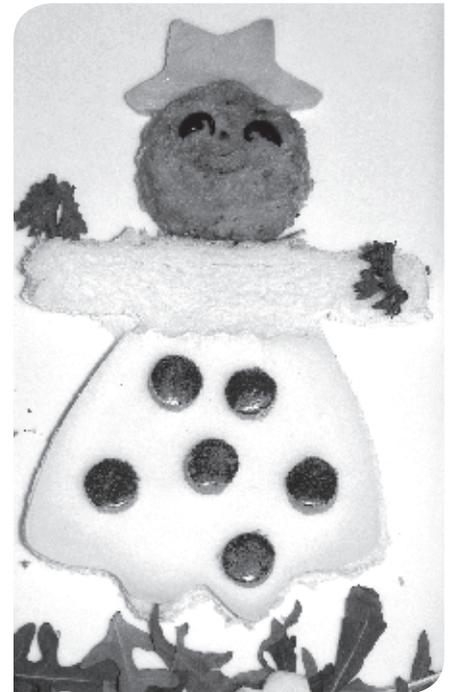
„Was auf den Tisch kommt“

Vorträge mit Kostproben am 31. 1. 2014 im Gasthaus Linimayr

Wie sieht eine gesunde und ausgewogene Ernährung für Kinder aus? Wie können wir diese so lustvoll gestalten, dass sie gerne angenommen wird? Kann gesundes Essen erlernt werden? Diese Fragen beantwortete die Referentin Andrea Mayrwöger (Ernährungstrainerin in Ausbildung) in ihrem Vortrag.

Anschließend erklärte BIO – AUSTRIA - Seminarbäuerin Margit Leitner auf anschauliche Weise, wie biologische Landwirtschaft arbeitet und was sie für die Umwelt und für die Ernährung leisten kann. Familie Royda stellte ein liebevoll und kreativ gestaltetes Bio-Bufferet bereit – gestärkt konnten sich die Gäste noch angeregt über das Gehörte unterhalten.

Mehr Bilder finden Sie auf www.hoersching.gruene.at!



Welchen Fussabdruck wir hinterlassen

Was hinterlassen wir unseren nächsten Generationen? Wie werden sich unsere Enkel in der Welt zurecht finden, die wir heute in Verwendung haben und eigentlich noch lange als Lebensraum zur Verfügung stehen sollte?

Das sind Gedanken, die in unserer, inzwischen sehr schnelllebigen, globalisierten und industrialisierten Welt, für viele vermehrt in den Vordergrund rücken. Kein Wunder, dass von vielen ein nachhaltiger Umgang mit allem, was uns umgibt und was wir zum Leben brauchen, immer mehr angestrebt wird. Es kostet aber vielerorts schon etwas Überwindung, aus der suggerierten „Konsum-Hochglanz-Welt“ auszubrechen und etwas dahinter zu schauen.

Bio oder doch regional?

Die Antwort darauf gleich in einem Satz: Warum nicht Beides? Das Eine schließt das Andere nur sehr selten aus. Bio-Bauern gibt es inzwischen viele, auch in unserer Region, da zum Glück auch der

allgemeine Trend immer mehr in Richtung Bio geht.

Warum Bio?

Die Vorteile von Bio liegen vielfach auf der Hand und sind inzwischen auch durch einige einschlägige Studien belegt:

Nachhaltiger Schutz unserer Böden:

Da in der Biolandwirtschaft u.a. auf mineralische Düngemittel („Kunstdünger“) verzichtet wird, rückt ein nachhaltiger Umgang mit Boden und Bodenlebewesen in den Vordergrund. Dies führt zu einer lebendigen und gesunden Basis für die darauf angebauten Lebensmittel und erhält die Böden auch für nachfolgende Generationen.

Nachhaltiger Umgang mit unserem Wasser:

Unser alltägliches Gebrauchsgut Wasser ist anderswo Luxusware.

Aber auch bei uns spüren wir bereits immer wieder, wie wenig der Ressource Wasser in den letzten Jahrzehnten Beachtung geschenkt wurde.

In der Bio-Landwirtschaft wird auf alles verzichtet, was unsere Wasserqualität mindert. Weniger Nitrat, keine synthetischen Pflanzenschutzmittel und keine Mineraldünger – dies schützt unser Wasser.

Nachhaltiger Schutz unseres Klimas

Dass der vielzitierte Klimawandel Realität ist, sollte bald auch die letzten Zweifler erreicht haben. Die Folgen sind heute bereits vielerorts spürbar: Instabileres Wetter, Abschmelzen der Gletscher und Polkappen und stetig steigender Meeresspiegel sind nur einige Hinweise darauf.

Vielfach in der Verantwortung steht hier auch die konventionelle, industrialisierte Landwirtschaft. Einer der größten CO₂-Verursacher ist hier zum Beispiel die Herstellung von Pflanzenschutzmittel. Auch die Zerstörung der Regenwälder



der, um neue Anbauflächen zu gewinnen, gehört mit dazu.

Hier steuert die Bio-Landwirtschaft dagegen: Die oben erwähnten Humusböden speichern große Mengen an CO₂. Der Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel bietet natürlich das größte CO₂-Einsparungs-Potential, aber auch in der Tierhaltung wird CO₂ reduziert: Fütterung mit reduziertem Kraftfuttereinsatz und allgemein eine bessere Einbindung in den Betriebskreislauf reduzieren den jährlichen Ausstoß ganz beträchtlich.



Unsere Gesundheit

Viele Studien belegen, was ein Blick auf die strengen Anbaukriterien ohnehin schon offenbaren.

Durch den völligen Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel ist die Schadstoffbelastung in Bio-Lebensmitteln drastisch reduziert. Der höhere Humus- und Nährstoffgehalt in der biologischen Landwirtschaft ist durch viele Studien belegt und wirkt sich deutlich auf den Nährstoffgehalt in Bio-Lebensmitteln aus.

Pflege der Sorten und Artenvielfalt

In der Bio-Landwirtschaft wird bewusst auf alte, gesunde und widerstandsfähige Pflanzensorten und Tierrassen gesetzt.

Im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft, wo speziell auf einige wenige hochproduktive und lukrative Pflanzen- und Tiersorten gesetzt wird.

Warum regional?

Frische

Regionale Produkte können voll ausreifen und werden erntefrisch verkauft. Die Produkte haben keine langen Wege hinter sich und landen praktisch vom Feld in der Küche.

Umweltschonender

Da die Transportwege kurz sind, reduziert auch das den CO₂-Ausstoß.

Identität

Die Lebensmittel sind nicht anonym, sondern man hat einen direkten Bezug zum Produzenten und kann sich vielfach direkt selbst vor Ort überzeugen.

Stärkung der regionalen Landwirtschaft

Durch die Aussparung vieler Zwischenschritte am Weg vom regionalen Bauern zum Konsumenten liegt der Vorteil auf der Hand: Es bleibt mehr für den Erzeuger und wird nicht teurer für den Konsumenten, vielfach ist es für diesen sogar günstiger. Durch den höheren Verdienst beim Bauern stärkt man hier die Möglichkeit, wirklich nachhaltig zu wirtschaften.

Länderspiel der besonderen Art. So viele Fussballfelder beträgt ca. der Ökologische Fußabdruck von Österreich, der USA und von Indien. 2 Felder wären "Fair Play"!

Mein Ökologischer Fußabdruck

Unter „Ökologischer Fußabdruck“ wird die Fläche der Erde verstanden, die notwendig ist, um den Lebensstil eines Menschen zu ermöglichen. Es gibt im Internet mehrere Rechner, die aufzeigen, wie viele Planeten Erde nötig wären, wenn alle Menschen den eigenen Lebensstil und –standard führen würden.

Für jeden Menschen stünden, fiktiv gedacht, 18.000 m² bei gerechter Verteilung zur Verfügung. Da mindestens 20% der Fläche für alle anderen Wesen der Schöpfung dauerhaft zur Verfügung stehen, verbleibt für jeden Menschen heute ein fairer Anteil von 15.000 m², der für seinen Lebensstil genutzt wird, also 1,5 Global Hektar.

Der durchschnittliche Österreicher beansprucht aber 5,31 Global Hektar. Ein durchschnittlicher Amerikaner beansprucht sogar mehr als das 5fache des ihm zustehenden Platzes (8 Global Hektar). Ein indischer Mitmensch muss im Vergleich dazu mit 0,9 Global Hektar auskommen, also etwas mehr als die Hälfte ist, was ihm zustehen würde.

Fortsetzung nächste Seite ->



Fortsetzung:
Welchen Fussabdruck
wir hinterlassen



Diese Rechnerei ist eine vereinfachte Darstellung, wie derzeit mit den Ressourcen unserer Erde umgegangen wird. Und solche Rechner (z.B.: www.mein-fussabdruck.at) geben uns einen Einblick, wo wir am effektivsten die von uns genutzten Ressourcen schonen können und damit unseren persönlichen Fußabdruck, den wir hinterlassen, schmälern können.

Wie kaufe ich jetzt nachhaltig ein?

Grob gesagt ist für einen nachhaltigen Einkauf wichtig zu achten:

- auf eine Bio-Zertifizierung
- auf eine regionale Herkunft, wo diese möglich ist
- auf kurze Lieferwege
- auf einen guten Umgang miteinander und einen fairen Preis

Gerade dem Preisdruck der Großmärkte entkommt man hier gut, wenn direkt beim Bauern im Hofladen oder bei Organisationen wie z.B. den Netzwerken (<http://hoersching.netzwerk.at>) eingekauft. Auch auf lokalen Bauernmärkten hat man direkt den Kontakt zum Produzenten.

Für Interessierte ist auch die Seite <http://foodcoops.at/> empfehlenswert. Diese behandelt sogenannte FoodCoops, das sind selbstorganisierte Einkaufszusammenschlüsse (am nächsten dran an Hörsching ist die FoodCoop Einkaufsgemeinschaft Linz).

————— DANIEL MAYRWÖGER

zum Nachschauen!

www.mein-fussabdruck.at

<http://hoersching.netzwerk.at>

<http://foodcoops.at>

Es ist nicht alles Wurst...

Die große Aufregung ist vorbei. Österreich hat den Europäischen Song Contest gewonnen, aber Song Contest Beiträge sind nicht wirklich mein Geschmack. Ein Freund von mir hat ironischerweise angemerkt, dass er nun viel toleranter gegenüber mittelmässiger Musik sei.

Das die Kunstfigur ein Herr ist, der als bärtige Diva auftritt, war für mich schon interessant, mehr aber nicht. Viel interessanter fand ich, wie sich Österreich seither als tolerantes Land feiert, das ein Zeichen der Vielfalt gesetzt hat. Zugegeben, nach dieser Medienpräsenz ist eine bärtige Diva kein besonderer Aufreger mehr. Insofern könnte man sagen, dass Österreich nun gegenüber bärtigen Divas toleranter geworden ist. Oder?

Nach dem Song Contest liefen in Österreich die Foren im Internet heiß. Viele Gratulationen an Thomas Newirth (Conchita Wurst), aber überwiegend mit haarsträubenden homophoben Kommentaren. Zum Teil waren die Hasstiraden dermaßen schlimm, dass ich meine positive Einstellung zum anonymen Internet hinterfragte. Das offizielle Österreich mag zwar toleranter und offener sein, aber im Wohnzimmer und am Wirtshaustisch sieht es oft anders aus. Nicht viel anders als in Russland, das sehr populistisch positive Äußerungen über Homosexualität in Anwesenheit von Minderjährigen oder über Medien wie das Internet seit 2014 unter Strafe stellt. Wobei auch in Österreich erst seit 2004 die Diskriminierung gesetzlich infolge der Umsetzung von EU-Antidiskriminierungsvorschriften verboten ist. Homosexuelle Menschen werden seither nicht mehr vom Militärdienst ausgeschlossen. Und dass der konservative Teil der Kirche nicht gerade aufgeschlossen gegenüber Homosexualität ist, dürfte hinreichend bekannt sein.

Sven Gächter vom "profil" hat es schön auf den Punkt gebracht:

(Mai 2014: www.profil.at/articles/1420/569/375269/conchita-wurst-sven-gaechter-bartgenossen)

"Wenn eine Gesellschaft angesichts eines außergewöhnlichen Ereignisses übereinkommt, politische Korrektheit mit überbordender Freude zu verbinden, ist sie nicht verlogen, sondern im besten Sinne außer sich – nicht nur begeisterungs-, sondern hoffentlich wohl auch lernfähig.

Ihre wahre Lernfähigkeit wird sich erweisen, sobald die alles verklärende Conchita-Euphorie einmal abgeklungen ist und die durchschnittliche Toleranzbereitschaft sich diesseits von etablierten Paradiesvogelveranstaltungen wie Song Contest oder Life Ball der einzig aussagekräftigen Probe stellen muss: dem ganz alltäglichen Praxistest. Österreich ist am 10. Mai 2014 in Bewegung geraten und damit aber noch lange nicht am Ende des Weges angekommen.

Wenn die Politik sich endlich zur Gleichstellung aller Lebensformen durchringt; wenn es lesbische Ministerinnen und schwule Bürgermeister und, warum nicht, Transgender-Vorstandsvorsitzende in börsennotierten Unternehmen gibt und niemanden, der sich darüber wundert, mokiert oder aufregt; wenn die sexuelle Orientierung als ungefähr so spektakulär gilt wie die persönliche Haarfarbe oder Blutgruppe; wenn keiner mehr fragt, ob Conchita auch ohne Bart gewonnen hätte, dann und erst dann ist das Ende dieses Weges erreicht – wenn das alles ganz normal und vollkommen einerlei ist. Wurst halt." ————— SELAM EBEAD



Baum fällt!

oder: Wo sind die Grünen, wenn man sie braucht?

Wenn Bäume fallen, steigt meistens der Unmut. In Hörsching hat man das bei der Ausholzung am Rutzinger See und kürzlich auch bei der Fällung eines Baumes bei der Hauptschule bemerkt.

Was ist am Rutzinger See passiert?

An und für sich nichts Aufregendes. Ein Pächter (Verein ASKÖ Fischer) eines gemeindeeigenen Grundstückes hat Holz ausgeschnitten. Einerseits aus Gründen der Sicherheit (Pappeln am Bahndamm) und zweitens, um seinen Mitgliedern den Zugang zum See zu erleichtern und seine Vereinsinteressen zu wahren. Um die Vereinskasse zu schonen, hat eine beauftragte Firma die Rodung in einem Zug durchgeführt. Zeit ist Geld. Daher glich der See nach den Rodungsarbeiten einer Großbaustelle.

Da der See gleichzeitig Naherholungsgebiet ist und als solches auch von der Gemeinde angepriesen wird, war die Aufregung in der Bevölkerung groß. In der ÖVP-Aussendung April 2014 wurde das Geschehe ziemlich genau beschrieben.

Interessant wäre, ob man mit einer anderen Vorgangsweise weniger Aufregung und Unmut erzeugt hätte. Da das Grundstück gemeindeeigen ist, hätte die Gemeinde die Fällung der sicherheitsgefährdeten Pappeln beim Bahndamm veranlassen und somit den Kostendruck für den Verein etwas abmildern können.

Dann wäre es vielleicht möglich gewesen, dass man weitere Arbeiten für den Seezugang nicht auf einmal, sondern Baum für Baum und Strauch für Strauch vornimmt. So hätte man den einen oder anderen Baum später oder gar nicht fällen müssen. Eine Tafel am See-Eingang könnte Informationen für die Bevölkerung liefern und auch weitere Arbeiten am Baum- und Buschbestand ankündigen und begründen. Transparenz ist in Hörsching ohnehin noch verbesserbar.

Aber, geschehen ist geschehen, am besten lernen alle Beteiligten daraus. Wie in der Natur üblich, wird Gras über die Sache wachsen. Jedenfalls wird unser Rutzinger See sicher noch für einige Diskussionen sorgen, da hier verschiedene Interessen aufeinander treffen.



Der Baum vor der Hauptschule

Manchmal müssen Bäume fallen. Diesmal bei der Hauptschule aus Gründen der Sicherheit. Nicht dass der Baum krank gewesen wäre, im Gegenteil, er war ein wertvoller Schattenspender. Der Baum musste einer Zufahrt für die Feuerwehr weichen. Nun hätte man noch ewig diskutieren können, ob es andere Möglichkeiten gegeben hätte. Aber ich finde, dass die Gesundheit unserer Kinder keine Basis für politisches Spielchen ist und daher stimmten wir im Gemeinderat für die Feuerwehrezufahrt und der Antrag der Gemeinde wurde mit Enthaltung der SP Fraktion angenommen.

SELAM EBEAD



Lebensmittel haltbar machen und den Sommer einfangen!

Noch vor einigen Jahren galt es als ziemlich altmodisch, unwirtschaftlich, ja geradezu unvernünftig, Obst und Gemüse selber einzukochen. Mit zunehmender Skepsis gegenüber industriell hergestellter Nahrung und dem verstärkten Bewusstsein für ökologische Zusammenhänge hat sich in letzter Zeit einiges verändert: Junge Leute tun sich zusammen, stellen Marmeladen, Kompotte, Chutneys, Pesto und eingelegte Früchte her. Biologisch produzierte Konserven aus der Region sind mittlerweile auch in Supermärkten erhältlich.

Einkochen und Einlegen

Was liegt also näher, als die alten Rezepte aus dem Hauptschul-Kochbuch (1970) hervorzukramen, mit heimischen oder exotischen Gewürzen zu kombinieren und so die „Schwemme“ an Obst und Gemüse, die uns der Sommer beschert, schmackhaft aufzubereiten und für kalte Zeiten haltbar zu machen? Für jüngere Menschen bietet das Internet mittlerweile eine schier unerschöpfliche Quelle an Rezepten.

Ein paar gebrauchte Gläser sind bald gesammelt oder auch neue gekauft, wenn man es edler haben möchte. Günstig ist ein kühler Keller, in dem sich das Eingelegte länger hält. Aber auch in einem nordseitig gelegenen Raum in der Wohnung lässt sich einiges aufbewahren, wenn es fachgerecht konserviert wurde. Hier sollte allerdings öfter kontrolliert werden, ob keine Gärung oder Schimmelbildung in den Gläsern auftritt.

Wichtig beim Einkochen ist sauberes Arbeiten. Werden die befüllten, heißen

Gläser zum Abkühlen auf den Kopf gestellt, können keine Keime über den Glasrand eindringen (Marmeladen). Beim Konservieren mit Essigmarinade wird das Gemüse roh (Gurkerl, Zucchini, Kraut) oder leicht überkocht (Karotten, Fiolen, Karfiol) in Gläser geschichtet und mit der kochenden Marinade übergossen. Am nächsten Tag wird die Flüssigkeit aus den Gläsern abgegossen, noch einmal aufgekocht und über das Gemüse gegossen. Heiß verschlossen, ist die Haltbarkeit meistens sehr gut.



Wurzeln und Knollen lagern

Eine sehr alte und günstige Methode, um Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken, Sellerie, Rote Rüben) frisch zu halten, ist das Einschlagen in Sand oder Erde. Für kleinere Haushalte genügt ein Kübel, schichtweise befüllt mit Wurzelgemüse und Sand oder magerer Gartenerde (ohne Dünger oder Kompost). Hierfür ist ein kühler, dunkler Raum notwendig, am besten wiederum ein unbeheizter Keller. Ab dem Spätherbst tut es auch eine Garage oder eine dunkle Ecke in der Gartenhütte (frostfrei).



Kartoffel brauchen es ebenfalls kühl und dunkel, aber keine Erde zum Einschlagen. Sie werden in einem luftigen Sack mit einer Decke abgedeckt (wichtig ist Luftzutritt und Dunkelheit, sonst werden sie grün!)

Zwiebel und Knoblauch hingegen brauchen nicht unbedingt einen Keller, sie halten besser bei trockener Luft – also beispielweise in einem Netzsack, der irgendwo aufgehängt oder auf einem luftigen Regal abgelegt werden kann.

Essbare Dekoration

Einfach zu lagern ist auch ein ausgereifter Kürbis (erkennbar an der harten Schale). Er kann bis zum ersten Frost im Freien bleiben, sollte allerdings etwas erhöht, z. B. auf einem Brettchen, abgelegt werden (Luftzutritt auch von unten). Wichtig ist, dass die Schale keine Verletzungen aufweist, also Vorsicht beim

Transport! Spätestens vor dem ersten Frost kann der Kürbis in die Wohnung gebracht werden, auch dieses Gemüse benötigt keinen Keller. Der Kürbis dient als Blickfang im Wohnbereich oder im Vorhaus. Sobald kleine Flecken auf der Schale erkennbar werden, sollte er schleunigst verzehrt werden. Mit etwas Glück kann ein Kürbis bis zum kommenden Frühjahr aufbewahrt werden.

Kräuter trocknen

Die einfachste Methode, Kräuter haltbar zu machen, ist das Trocknen – empfehlenswert vor allem für Tee. Aber auch Küchenkräuter wie Thymian, Rosmarin, Liebstöckl und Salbei behalten dabei ihren Geschmack. Petersilie, Dille und Basilikum eignen sich dafür nicht so gut, sie verlieren beim Trocknungsvorgang viel an Aroma.

Empfehlenswert zum Trocknen ist ein einfacher Holzrahmen, der mit Fliegengitter bespannt wird. So kommt auch von unten Luft dazu. Wichtig ist, Kräuter niemals in der Sonne zu trocknen – da würden viele Inhaltsstoffe verloren gehen.

Hollerblüten, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Kamille, Brennessel und einige andere Wildkräuter können so ganz einfach konserviert und im Winter als wohltuende Tees getrunken werden.

BARBARA STEMBERGER



Yes, we can!

Einmachen und Konservieren ist in den USA mittlerweile so modern geworden, dass sich dafür eine regelrechte „Canning“-Bewegung gebildet hat („to can“ bedeutet auf englisch auch „konservieren“). „Yes, we can“ heißt das Motto – auch abseits politischer Kampagnen.

zum Nachschauen!

<http://canningusasupplystore.com/recipes/index.php>

<https://www.facebook.com/ZquetschteZwetschkn>



Offener Austausch mit offenem Ausgang/Ausklang

Immer öfter gibt es sie: Initiativen an bestimmten Orten, wo sich Leute ungewollt treffen und austauschen, ohne dass es sich um einen Verein im klassischen Sinn handelt. Für viele ist es eine angenehme Abwechslung, nicht immer gleich Mitglied zu werden und andererseits nicht tief in die Tasche greifen zu müssen, nur um nach dem "Geschäft" (z.B. Reparatur) gleich mit einem höflich-bestimmten "Danke! Wiederschauen!" weggeschickt zu werden.

Eine dieser Initiativen ist Otelo ("Offenes Technologiela-bor"). Begonnen hat es im oberösterreichischen Salzkammergut, wo eine Idee dahinter war, technisch interessierten ein Angebot im ländlichen Raum zu bieten, wobei "technisch" sehr breit zu verstehen ist, also auch Textilbearbeitung und andere „Kulturtechniken“.

Inzwischen ist die Otelo-Szene in Linz angekommen (nicht mehr ganz so ländlich) und hat sich sogar nach Deutschland ausgebreitet. Dabei gibt es in jedem Otelo-Standort mehrere Bereiche (sogenannte „nodes“). Hier ein paar Beispiele:

Gmunden: Elektronik, Creating, Radio-Raum, Light Painting

Vöcklabruck: Arduino (Mikro-kontroller-Plattform), KET – Kinder erleben Technik, Makerbot-Factory (3D-Drucker-Bau), Radionest, Ubuntu (Linux) Stammtisch, Spinning Souls

Ottensheim: Kost-Nix-Laden, Radamt, 3-D-Druck, Radio Froheim, öffentliches Wohnzimmer



Mit einer Nähküche hat es angefangen

Beim **Otelo Linz** hat es mit der Nähküche begonnen, wo Leute, die was vom Fach (Nähen, Stricken, ...) verstehen anderen helfen, zum Beispiel Hosen an die eigenen Wünsche anzupassen und andere spezielle Techniken zeigen, oder einfach den kompletten Neueinstieg ermöglichen. Aber es kommen auch jene vorbei, die die Techniken zwar intus haben, aber das passende Gerät nicht zu Hause, weil es sich nicht auszahlen würde für ein/zwei Mal im Jahr extra eine Nähmaschine oder ähnliches anzuschaffen. Wieder andere kommen einfach so vorbei, ohne etwas konkretes zu brauchen oder anzubieten, sondern auf einen Plausch. Und natürlich sind auch Männer willkommen, die die Künste der Nadel(n) erlernen oder verfeinern wollen.

Nicht ganz so kostenlos ist **Kraftstoff** in Wels, wo für € 6/Std. Nähmaschinen ge-

mietet werden können. Wenn wenig im Geschäft los ist, dürfen KundInnen auch mit fachlicher Hilfe beim Nähen rechnen. Mehrmals im Monat gibt es auch Workshops (auch für AnfängerInnen), in denen ganz bestimmte Kleidungsstücke im Mittelpunkt stehen (zB T-Shirts umnähen).

Bikekitchen

Was es zuallererst in Wien gab, ist das Konzept der Bikekitchen, also eine offene Fahrrad-Werkstatt, wo Werkzeug und oft einige gesammelte, gebrauchte Ersatzteile vorhanden sind, womit das eigene Fahrrad behandelt werden kann. Meistens gibt es auch Hilfe von den "VeteranInnen" vor Ort. In Linz ist dies vor der Kapu donnerstags ab 15 Uhr. In Ottensheim nennt es sich Radamt und ist so wie anderen Otelo-Bereiche im Alten Rathaus (Di 18-21 Uhr).

Es wurde schon angedacht, eine mobile Fahrrad-Werkstatt für Hörsching (und vielleicht die Nachbargemeinden) aufzustellen, da der Fahrrad-Frühling bisher in Hörsching gut angekommen ist, aber vermutlich auch während des Jahres der eine oder andere Reparaturbedarf besteht.



Hackerspace

In Linz gibt es für PC/IT-Interessierte auch den Hackerspace DevLoL („Developer Lab“). In Kleingruppen werden technische Lösungen für bestimmte Ziele, sogenannte "Hacks", erarbeitet wie z.B. elektrisches Türöffnen mittels eines Handy-App. DevLoL ist als Verein organisiert und hat viele sehr versierte und spezialisierte Mitglieder. Außerdem verfügt der Verein über WLAN und einen 3D-Drucker. Am Donnerstag Abend ab 19:00 gibt es regelmäßig ein Treffen, bei dem Interessierte auch vorbeikommen können, um sich das ganz einmal unverbindlich anzuschauen.

Neue Freiräume

Die neuen Freiräume, die sich selbst organisieren, ermöglichen den Austausch über dies und das, auch mit gerade frisch kennengelernten Menschen, weil es ja gemeinsame Themen gibt. Das ungezwungene und scheinbar planlose Zusammensein schafft auch Luft zum Entspannen (Stichwort "Entschleunigung"), weil nicht mehr alles einem leicht nachvollziehbaren Ziel hinterherhechelt, auch wenn sich das erst nach und nach verstärkt durchsetzen wird, weil die meisten von uns doch noch in der vorherrschenden Terminkultur gefangen sind, wo der Tag in fixe Abschnitte zerteilt ist, und das Ausdehnen eines Zeitfensters sehr oft zu Lasten der geplanten anderen Terminblöcke geht. Vielleicht wäre es ab und zu ganz gut, "Luft" im Kalender zu lassen, damit ein Treffen/Workshop/Event gemächlich ausklingen kann, ohne dass sofort Stress aufkommt, weil wir ja eigentlich schon ganz woanders sein "sollten".

RAINER KILPATRICK



↑
Dein
offener
Raum

Die Initiativen im Überblick:

www.otelo.or.at

(jedes Monat verschiedene Workshops an den einzelnen Standorten)



OTELO LINZ

(Bethlehemstr. 30/EG, gegenüber Elisabethinen-Krankenhaus, www.facebook.com/luft.raum.linz):

Nähküchen (Fr 9-12, Sa 15-18, www.facebook.com/naehkueche)

Repair-Cafe (kaputte Elektrogeräte reparieren, ca. 1x im Monat, Termine auf www.otelo.or.at/werknetz/standorte/)

OTELO OTTENSHEIM (Altes Amtshaus/2. Stock):

Kost-Nix-Laden (Mi 9:30-11:30, Fr 14-18 Uhr, www.facebook.com/groups/kostnixladen/) und **Radamt** (Di 18-21 Uhr, www.radamt.blogspot.eu/)

KRAFTSTOFF

(nahe Welser Hbf), Schubertstr. 11, 4600 Wels, Tel. 0650/430 5978, office@kraftstoff.co.at, www.kraftstoff.co.at,
Öffnungszeiten: Mi-Fr 9:15-18:30 Uhr

kraftstoff
für deine nähideen

DEVLOL

Hofgasse 19 (Altstadt), 4020 Linz, support@devlol.org, www.devlol.org, Jour fix Do ab 19:00 Uhr



1. Sommerkino

der Grünen Hörsching,

Samstag, 23. 8. 2014, 19.30 Uhr

Schenterhof, Mühlbachstraße 148

„More than Honey“

Einlass und Bio-Imbiss ab 18 h

Freiwillige Spenden, Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt

Ein Schweizer Dokumentarfilm
(Markus Imhoof, 2012) über das Leben und
Sterben der Bienen und ihre Bedeutung
für die menschliche
Ernährung.

Der Film wurde in der Schweiz zum erfolgreichsten Schweizer Kinofilm des Jahres 2012 und zum erfolgreichsten Schweizer Dokumentarfilm aller Zeiten. Die internationale Koproduktion hat neben dem Schweizer Filmpreis auch in Deutschland und Österreich die jeweils höchste nationale Auszeichnung für Dokumentarfilme gewonnen.

„More than Honey“ beleuchtet das Leben der Bienen in ganz unterschiedlichen Art und Weise und versucht zu vermitteln, dass insbesondere das in den USA auftretende, massenhafte Bienensterben (Colony Collapse Disorder) durch die industrielle Bienenhaltung begünstigt, wenn nicht sogar verursacht wird. Gegen Ende des Films wird auf die aus den Medien bekannt gewordene „Killerbiene“ (Afrikanisierte Honigbiene) eingegangen, welche sich als wesentlich resistenter als die einheimischen Zuchtienen erweist.



Ausfüllen, ausschneiden und absenden!

JA, ich will...

- bei den Grünen Hörsching mitarbeiten
- regelmäßig den Hörschinger Aufwind erhalten
- über alle Veranstaltungen der Grünen Hörsching informiert werden

Vorname

Nachname

PLZ

Ort

Straße

Telefon

E-Mail

Falls Briefmarke
zur Hand bitte
ausreichend
frankieren oder
Postgebühr zahlt
der Empfänger!

An die
Grünen Hörsching

Fritz Hummer
4063 Hörsching
Kindergartenstraße 6

IMPRESSUM

GRUNDLEGENDE RICHTUNG:

INFORMATIONEN DER GRÜNEN HÖRSCHING

M., H., V.:
DIE GRÜNEN HÖRSCHING,
MÜHLBACHSTRASSE 146,
4063 HÖRSCHING

REDAKTION:
BARBARA STEMBERGER, SELAM
EBEAD, FRITZ HUMMER, RAINER
KILPATRICK, DANIEL MAYRWÖGER

AUFLAGE: 2.500 STÜCK

DRUCK: DRUCKEREI BIRNER,
4615 HOLZHAUSEN

PAPIER: COCOON, FA. ANTALIS, HÖRSCHING
CHLORFREI RECYCELTES NATURPAPIER, IN-
FOS: WWW.WEISS-UND-RECYCELT.COM

ZERTIFIKATE: FSC® RECYCLED CERTIFIED
(NO. FSC-C021878), EU ECOLABEL CERTIFICA-
TION (NO. FR/011/003), HP INDIGO CERTIFIED,
AGE-RESISTANT STANDARD, NATIONAL AS-
SOCIATION OF PAPER MERCHANTS, ARCHIV-
GEEIGNET (LDK CLASS 24-85)