



land

jugend

02|13

P.b.b. • 06Z036671 M
Verlagspostamt 7000 Eisenstadt

burgenland

4

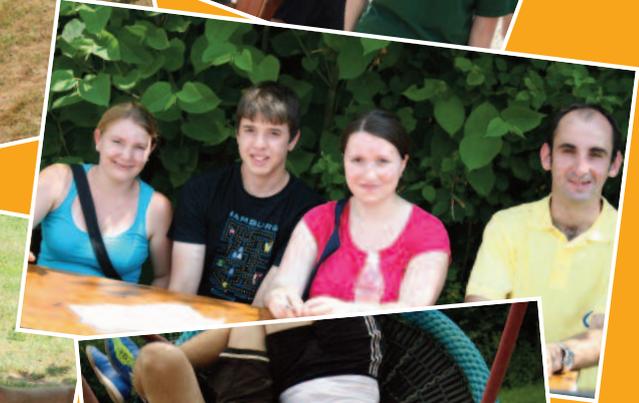
25.-27. JULI 2013

BE 4ER CUP & REDEN

PINKAFELD



www.bgldlandjugend.at



LE
4er-Cup
Impressi-
onen



02 Achtung Kamera – Impressionen



04 Landesentscheid 4er-Cup – die Sieger stehen fest!

05 Alles neu ... Aufbruchsstimmung in der Landjugend Burgenland

06–07 Green Care: Innovative Sozialprojekte im landwirtschaftlichen Bereich



08–09 Landjugend-Interview mit Grillprofi Adi Matzek



10–11 Social Media: Follow me, follow you ...

12 Der nächste Bundesentscheid kommt ins Burgenland: BE 4er-Cup und Reden

13 Piraten in Bildein gesichtet!

14 Fußballfahrt der Landjugend und Absolventengemeinschaft Oberwart nach Mariazell

15 Landjugend-Termine 2013 Bezirkserntedankfest Oberwart

16 Geburtstag, Hochzeit & Baby-News

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 30. August 2013

Impressum:

Herausgeber: Landjugend Österreich, Schauflergasse 6, 1014 Wien
 Medieninhaber, Eigentümer, Verleger: Landjugend Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
 Tel. 02682/702-453 od. -400, Fax 02742/702-490
 landjugend@lk-bgld.at, www.bgldlandjugend.at

Für den Inhalt verantwortlich: Petra Strasser
 Koordination, Gestaltung und Gesamtproduktion:
 madergrafisch, Nadelbach 23, 3100 St. Pölten; www.madergrafisch.at

Titelfoto: Foto Bruckner, www.fotobruckner.com

Die Landjugend-Zeitung wird mit Pflanzenfarben auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt.

Erscheint alle drei Monate. Vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft als Lehrbehelf für land- und forstwirtschaftliche Schulen empfohlen.

Offenlegung der Besitzverhältnisse gemäß § 25 des Mediengesetzes:
 Medieninhaber und Verleger: Landjugend Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
 Vertreten durch Anton Schneider, Landesobmann, Evelyn Mittl, Landesleiterin und Petra Strasser, Geschäftsführerin.

Herausgeber: Landjugend Österreich, Schauflergasse 6, 1014 Wien
 Grundlegende Richtung: Jugendmagazin zur Information von Mitgliedern der Landjugend Burgenland.



Liebe Landjugendliche!

Der Sommer ist nun doch endlich auch im Burgenland – nach einem langen Winter und viel Regen – angekommen. Und Sommerzeit ist Landjugend-Zeit =)

Die wohl größte Herausforderung diesen Sommer wird der Bundesentscheid 4er-Cup und Reden in der Berufsschule Pinkafeld, der von der LJ Oberwart ausgerichtet wird. Es werden 200 Bewerber aus allen Bundesländern erwartet, und das bedarf einer logistischen Meisterleistung diese Personen alle unterzubringen, zumal noch etliche Fans mitreisen werden! An den Abenden sind größere Feiern für Bewerber, Fans und Zuschauer geplant. Dazu seid ihr ALLE natürlich recht herzlich eingeladen!

Den Landesentscheid im Reden haben die TeilnehmerInnen schon im März bestritten, den Landesentscheid 4er-Cup bestritten 9 Teams am 22. Juni in Eisenzicken! Die beiden Erstplatzierten Teams haben sich für den Bundesentscheid qualifiziert.

Weitere Bewerbe diesen Sommer warten noch, wie das Landespflügen in Wintzen, veranstaltet durch die LJ Bildein, Bezirkspflügen des Bezirks Oberwart in Riedlingsdorf ...

Aber trotz der vielen Bewerbe, kommt der Spaß nicht zu kurz! Die LJ Bildein veranstaltet am 6. Juli ein Volleyballturnier, die LJ Neusiedl bei Güssing lädt zu Highland-Games und 60 Jahr Feier von 3. bis 4. August 2013!

Des Weiteren befindet sich die LJ Burgenland gerade in einem strukturellen Umbruch, unsere Landesgeschäftsführerin Petra ist nun 40 Stunden die Woche für Euch und Eure Fragen da. Ebenso werden die Erweiterung des Landesvorstandes sowie neue Angebote und Vorteile für Euch überlegt. Aber dazu zu einem späteren Zeitpunkt mehr.

Alles in Allem steht uns ein ereignisreicher Sommer bevor und ich würde mich freuen, die Eine oder den Anderen auf einem Fest'l oder sonstigen Veranstaltung anzutreffen!

Griab' Eich!

Euer GEORG



Landesentscheid 4er-Cup – die **Sieger** stehen fest!

Am Samstag, den 22. Juni 2013 fand der diesjährige Landesentscheid 4er-Cup in Eisenzicken statt. Im Team zu je zwei Mädchen und Burschen mussten die Jugendlichen bei diesem Wettbewerb ihr Wissen unter Beweis stellen. Die zwei besten Teams werden das Burgenland beim heurigen Bundesentscheid 4er-Cup in Pinkafeld vom 25.-27. Juli 2013 vertreten.



Das Team OW II siegte.



Den zweiten Platz belegte das Team OW Neubauer.



Dritter wurde das Team OW 5.

9 Teams stellten sich der Herausforderung und nahmen beim Bewerb teil. Startschuss war um 13.00 Uhr beim Feuerwehrhaus Eisenzicken, die Stationen waren in der gesamten Ortschaft aufgebaut.

In Summe mussten sechs Stationen bewältigt werden. Die Schwerpunktthemen nach denen der 4er Cup 2013 ausgerichtet war, waren „Fit in die Zukunft – Vielfalt Landwirtschaft & Ernährung und Bewegung“. Wer die Stationen zu diesen Themen und natürlich auch der Allgemeinbildung, Kreativität und Geschicklichkeit am besten bewältigen konnte, durfte mit dem Titel Landessieger nach Hause gehen.

Durch die bravouröse Bewältigung der verschiedensten Stationen gingen alle drei ersten Plätze in den Bezirk Oberwart. Folgende Teams konnten sich die Stockerplätze sichern:

1. Platz: Team OW II

- Stefan Koch
- Maria Gamauf
- Iris Unger
- Klaus Gamauf

2. Platz: Team OW Neubauer

- Christoph Unger
- Isabella Neubauer
- Verena Reicher
- Alexander Rehling

3. Platz: Team OW 5

- David Wagner
- Lisa-Maria Portschy
- Viktoria Portschy
- Peter Steindl

Auch den restlichen Teams aus Bildein, Oberwart und Oberpullendorf darf an dieser Stelle zu ihren Leistungen gratuliert werden! Ein großes Lob gilt den Bäuerinnen Burgenland, sie waren beim Bewerb mit einem Team vertreten und haben sich ebenfalls hervorragend geschlagen.

Ein besonderer Dank gilt Patrick Heinisch aus Eisenzicken, er hat sich um die Organisation vor Ort gekümmert!

PETRA STRASSER

Alles neu ...

Aufbruchsstimmung in der Landjugend Burgenland



Das Jahr 2013 steht für die Landjugend Burgenland im Zeichen der Veränderung.

Den Startschuss für die Initiative haben Landes- und Gruppenfunktionäre mit den aktiven Bezirksbetreuern der Landwirtschaftskammer und Unterstützung von Reinhard Polsterer (GF LJ NÖ) in einem Workshop zur Ausrichtung der Organisation gesetzt.

Unter der Moderation von Mag. Dagmar Hinner-Hofstätter wurden bei sehr guter Stimmung am 13. April die ersten Leitplöcke zur Neustrukturierung eingeschlagen.

Mit den Ergebnissen der Klausur im April wurde ein neues Leitbild erarbeitet. Aufbauend auf diese Grundlagen wird über den Sommer ein inhaltliches und organisatorisches neues Programm entstehen. Bis Herbst 2013 sollen einheitliche und klare Strukturen geschaffen werden, die unseren Mitgliedern viel mehr Nutzen und Vorteile bringen soll.

Wir werden Euch dazu natürlich auf dem Laufenden halten!



Green Care:

Innovative Sozialprojekte im landwirtschaftlichen Bereich

Mit Green Care wird das Angebot der Bäuerinnen und Bauern künftig um eine soziale Sparte erweitert und bietet dadurch neue Möglichkeiten und Chancen für Bildung, Gesundheit und Wohlbefinden der Bevölkerung. Green Care steht für eine Vielzahl von Produkten und Dienstleistungen, die künftig auf aktiven landwirtschaftlichen Betrieben angeboten werden sollen. In dem Diversifizierungsprojekt geht es darum, österreichweit neben bereits bestehenden Sparten wie Tourismus und Direktvermarktung eine soziale Sparte („Green Care“) aufzubauen. Diese erweiterte Produktpalette der Bäuerinnen und Bauern wird in Zukunft auch die Bereiche Pädagogik, Pflege und Betreuung, Therapie und soziale Arbeit umfassen.

Warum wir das brauchen? Österreich steht vor einer Reihe ökologischer, soziodemografischer und medizinisch-soziologischer Herausforderungen. Die Menschen werden immer älter und neben Volkskrankheiten wie Übergewicht oder Diabetes ist es vor allem die Anzahl an psychosozialen Störungen wie Burn-Out, Depressionen oder Angstzuständen, die sowohl die betroffenen Menschen als auch das Gesundheitssystem schwer belasten, die immer höher wird.

Green Care bietet Möglichkeiten und Chancen den genannten Problemen entgegenzuwirken. Für die Landwirtschaft und die Bäuerinnen und Bauern stellt Green Care eine neue Möglichkeit der Einkommensverwirtschaftung dar.

Das Green Care Angebot umfasst im Wesentlichen die Bereiche Therapie, Pädagogik, Pflege & Betreuung und Soziale Arbeit. Einige Beispiele des breiten Spektrums an Green Care Produkten sind etwa „Kindergarten am Hof“, „Schule am Bauernhof“ sowie „Tiergestützte Therapie und Pädagogik“ bis hin zu gezielten Produkten zur Gesundheitsförderung und -prävention z.B. bei Burn-Out. Die „Arbeitsintegration“ von Menschen mit Behinderung zählt ebenfalls zum Green Care Angebot. Sie und auch ältere Personen haben zudem im Rahmen

von „Betreutem Wohnen“ oder „Tageszentren am Hof“ die Möglichkeit, die landwirtschaftliche Infrastruktur und deren Angebote zu nutzen. Aber auch die „Garten-therapie am Hof“ ist ein Green Care Produkt.

Schule am Bauernhof

Ein Beispiel für Green Care aus dem Bereich Pädagogik ist „Schule am Bauernhof“: Kinder und Jugendliche lernen auf „Schule am Bauernhof“-Betrieben verschiedene Bewirtschaftungsformen hautnah kennen. Auf spielerische Art und Weise wird den Kindern und Jugendlichen ein Bewusstsein für ökologische und ökonomische Zusammenhänge vermittelt. Am Hof, im Stall und auf der Wiese lernen die Kinder und Jugendlichen nachhaltiges Wirtschaften im Einklang mit natürlichen Kreisläufen kennen. Durch Tun, Sehen, Hören und Entdecken werden dabei Fantasie und Kreativität der Kinder und Jugendlichen angeregt. Das direkte Erleben und Erfahrungen in der Landwirtschaft sammeln stehen im Mittelpunkt.

Tiergestützte Arbeit am Bauernhof

Green Care – Projekte gibt es auch im Bereich Therapie und Pädagogik: Tiergestützte Arbeit am Bauernhof umfasst den gezielten Einsatz von landwirtschaftlichen Nutztieren





für pädagogische, therapeutische oder soziale Zwecke. Durch den Einsatz von speziell ausgewählten und trainierten Tieren kann speziell auf die Bedürfnisse eines Einzelnen eingegangen werden. Tiergestützte Arbeit wird unter anderem bei Depressionen, Burn-Out und anderen psychosomatischen Störungen eingesetzt, sowie für Menschen mit Behinderung und bei verhaltensauffälligen Kindern und Jugendlichen.

Green Care bringt jedem etwas

Green Care ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch menschlich und gesellschaftlich ein Gewinn: Landwirtschaftlichen Betrieben bietet das innovative Sozialprojekt die Möglichkeit der Ausweitung ihrer Angebote, und damit eine zusätzliche und nachhaltige Einnahmequelle, während es gleichzeitig dazu beiträgt, die Gesundheitskosten zu senken, neue Arbeitsplätze und Lehrstellen zu schaffen und die Resozialisierung und Reintegration benachtei-

ligter Menschen zu unterstützen. Die Beziehung zwischen Mensch, Tier und Natur soll wieder aktiv erlebt und erlernt werden. Der Bedarf ist gegeben und die Erschließung neuer, ökonomisch nachhaltiger Marktpotenziale für die Landwirtschaft ist ein wichtiger Schritt. Green Care hat den großen Vorteil, dass die Betriebe ihre bestehende Infrastruktur nutzen können, um neue Produkte und Dienstleistungen anzubieten. Viele Bäuerinnen und Bauern haben bereits eine pädagogische, therapeutische oder pflegerische Grundausbildung und können so ihre Qualifikationen im eigenen Betrieb einbringen.

DI NIKI BERLAKOVICH,
Landwirtschaftsminister

„Der größte Fehler ist,



Adi Matzek ist DIE heimische Grillinstanz – wen wundert's, ist er doch Österreichs erster und einziger Doppel-Grillweltmeister. Wer es ihm gleichtun und zum Grillprofi werden möchte: In der ersten Grill- und BBQ-Schule präsentiert der Niederösterreicher seine ganz geheimen Tipps und Tricks für perfektes Outdoor-Kochen. Im Interview mit der Landjugend verrät er einige seiner Geheimrezepte und was zu den absoluten „No-Gos“ beim Grillen zählt.

Das Interview führte Andrea Eder.

Du bist zweifacher Grillweltmeister und betreibst die erste Grill- und BBQ-Schule in Horn. Was lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in deinen Grillkursen?

Ich biete verschiedene Seminare an, aber auf alle Fälle versuche ich, den Teilnehmerinnen und Teilnehmern ein Werkzeug für die eigenen Grillerfahrungen mitzugeben und ein Gefühl für das richtige Timing zu vermitteln.

Outdoor-Kochen erfreut sich seit Jahren höchster Beliebtheit. Was sollte man unbedingt beherzigen, damit Fleisch, Gemüse & Co. wirklich zu einem Grill-Erfolg werden? Die Grundtechnik der Zubereitung und die Höhe der Hitze gehören dem zu grillenden Produkt angepasst. Dann steht dem Genuss nichts mehr im Wege!

Das Grillen von „Rind“ zählt zur Königsdisziplin. Was ist dein Geheimtipp, damit jedes Steak zum perfekten Gaumenerlebnis wird? Die Garstufe sollte generell zumindest bei Medium gewählt werden. Darüber

wird das Genusserlebnis leider getrübt. Und: Nach dem Grillen kurz nachrasten und entspannen lassen!

Hoch im Kurs stehen beim Grillen auch Fisch und Gemüse. Was ist dabei unbedingt zu beachten? Diese beiden Grillarten fühlen sich eher bei einer Medium-Temperatur beim Grillen am wohlsten, also bei ca. 180 bis 200 Grad.

Bei der Weltmeisterschaft kommen Grill-Profis aus aller Herren Länder zusammen. Gibt es Unterschiede in der Grilltechnik zwischen den Nationen?

Ja, durchaus. In Amerika wird sehr oft mit weniger Temperatur und großen Stücken gearbeitet. In Europa werden eher mit hoher Hitze kleinere Stücke gegrillt.

Was sind die größten Fehler, die man beim Grillen machen kann? Der größte Fehler ist, nicht zu grillen, das Fleisch usw. zu lange am Grill zu lassen und eine Bierdusche übers Fleisch.

Steckbrief:

Name: ADOLF Matzek
Geburtstag: 09.12.1966
Geburtsort: 3580 Horn
Wohnort: 3580 Horn
Sternzeichen: Schütze
Lieblingsbuch: zur Zeit „Adi & Adi am Grill“, HIFI-LEKTÜRE
Lieblingsmusik: Motown, Blues, Jazz, Black Music
Hobbys: Grillen, Freunde, Musik, Hifi, Heimkino, Cabriofahren, Tennis, Premiumrum, Fußball

www.grillschule.at



nicht zu grillen“



Lachsfilet-Päckchen

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Lachsfilet
- Saft einer Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- 4 Paradeiser
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 3 Zehen Knoblauch
- ½ Bund Basilikum
- Aceto Balsamico
(z.B. von Mautner Marhof)
- 1 Becher Crème fraiche

Zubereitung:

Den Lachs in vier gleich große Stücke schneiden, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Die Paradeiser kurz überbrühen, dann schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und kurz in 1 EL Olivenöl andünsten. Knoblauch schälen und die Zehen in dünne Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen und in grobe Streifen schneiden.

Die Lachsfiletstücke auf je ein Stück Alufolie legen (glänzende Seite nach oben) und das Gemüse sowie den Basilikum auf dem Fisch verteilen. Einige Tropfen Balsamico-Essig über das Paradeis-Gemüse träufeln, nun die Folie oben locker zusammenschlagen. Die entstandenen Päckchen im vorgeheizten Grill bei mittelstarker Hitze (ca. 200°C) ca. 30 Minuten indirekt grillen. Nach der Garzeit die Päckchen vom Grill nehmen, die Folie oben öffnen und je 1 EL Crème fraiche darüber verteilen.

Grillen: indirekt bei ca. 200°C
Dauer: ca. 30 Minuten



Gefüllte Zuchinitürmchen

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Stk. Zucchini
- ¼ Stk. Paprika rot
- ¼ Stk. Paprika gelb
- ½ Stk. Zwiebel rot
- 2 cl. Balsamico

Zubereitung:

Aus den Zucchini vier ca. 6–7 cm hohe Zylinder schneiden und in Zentimeterabständen die Haut abschälen. Das Innere der Zylinder von oben mit einem Parisienne-Ausstecher aushöhlen.

Einen Teil der ausgestochenen Zuchinimasse, die Zwiebel und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Das klein geschnittene Gemüse in einem Geschirr anschwitzen, salzen, pfeffern und mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen.

Die angewärmte Gemüsemasse in die Türmchen füllen und das Ganze mit der indirekten Grillmethode für ca. 12–15 Minuten bei ca. 160–180°C grillen.

Grillen: indirekt bei ca. 160–180°C garen
Dauer: 12 bis 15 Minuten

Tipp: Die Gemüsearten können natürlich beliebig variieren!



Fledermauserl „Chimi churi“

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 2 Chilischoten, grün
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Oregano
- 5 El Orangensaft
- 5 El Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 250 ml Olivenöl
- 12 Stk. Fledermauserl
(eventuell beim Fleischer vorbestellen)
- Salz

Zubereitung:

Frühlingszwiebel grob schneiden, Chilischoten aufschneiden und entkernen. Vom Rosmarinweig die Nadeln abzupfen. Den Knoblauch schälen. Die Frühlingszwiebel, die Kräuter, die Chilischoten sowie den Orangen- und Zitronensaft mit Pfeffer in den Standmixer geben und pürieren.

Das Olivenöl bei laufendem Mixer langsam dazugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Die zugeputzten Fledermauserl mit der Chimi-churi-Marinade marinieren und einige Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen.

Vor dem Grillen die Marinade etwas abtupfen und die Fledermauserl bei direkter Hitze am Rost auf beiden Seiten je ca. zwei Minuten grillen, nach dem Wenden salzen.

Vor dem Servieren einige Minuten mit Alufolie (glänzende Seite innen) abgedeckt rasten lassen.

Tipp: Restliche Marinade könnt ihr am nächsten Tag als Pesto-Ersatz unter gekochte Nudeln mischen.

Mehr als eine Milliarde Menschen weltweit nutzen soziale Medien und Netzwerke wie Facebook, Twitter & Co. pro Monat, um mit anderen in Verbindung zu bleiben, sich auszutauschen, Veranstaltungen zu erstellen, über Erlebnisse zu berichten und immer am aktuellsten Stand der Dinge zu sein. Die wohl meist genutzte Online-Plattform ist Facebook, ihr Bekanntheitsgrad liegt bei nahezu 100 %. Rund 70 % der monatlich 1,1 Milliarden Facebook-Nutzer verwenden ein Smartphone, um überall und jederzeit ins soziale Online-Netzwerk zu gelangen.

In Österreich sind etwa 2,9 Millionen Menschen auf Facebook registriert, die meisten dieser User sind zwischen 18 und 34 Jahre alt. Die Anzahl der männlichen und weiblichen User ist dabei nahezu gleich. Die durchschnittliche Verweildauer auf Facebook liegt bei 37 Minuten, Twitter-User verweilen 23 Minuten auf der Seite.

Online-Marketing nimmt stetig zu

Doch auch Firmen haben die digitalen Netzwerke längst für sich entdeckt und nutzen diese, um ihre Produkte gezielt an den Mann und an die Frau zu bringen. Bereits mehr als 16 Millionen lokale Unternehmen betreiben derzeit eine eigene Facebook-Site, im Juni 2012 waren es noch etwa acht Millionen. Konsumentinnen und Konsumenten trauen einander gegenseitig am meisten, das heißt sie suchen online nach Erfahrungsberichten und Bewertungen ihrer Bekannten und Freunde. Diese positiven, aber auch negativen Erfahrungsberichte können Kaufentscheidungen oft maßgeblich beeinflussen.

Erst denken, dann handeln!

Ein großer Teil des sozialen Netzwerks spielt sich heute auf Online-Plattformen wie Facebook ab. Umso wichtiger ist es also, einige Grundregeln zu beachten, damit deine persönlichen

Daten geschützt sind und nicht-berechtigte User keinen Schaden anrichten können. Denn, wenn deine Login-Daten in falsche Hände geraten, kann dein Ruf schnell ruiniert sein, indem falsche Gerüchte verbreitet werden, peinliche Fotos veröffentlicht werden, Leute in deinem Namen beschimpft werden oder Ähnliches.

Hier sind einige Dinge, die du unternehmen kannst, um sicher durch die soziale Medienlandschaft zu gelangen:

- Wähle ein sicheres Passwort aus. Verwende eine Kombination aus mindestens sechs Zahlen, Buchstaben und Satzzeichen wie „!“ und „&“.
- Vergewissere dich, dass dein E-Mail-Konto bzw. die Konten sicher ist/sind.
- Melde dich von Facebook, Twitter und ähnlichen Plattformen ab, wenn du einen Computer gemeinsam mit anderen Personen nutzt.
- Verwende eine Antivirus-Software auf deinem Computer.
- Füge deinem Social-Media-Konto eine Sicherheitsfrage hinzu.
- Überprüfe regelmäßig deine „Privatsphäre-Einstellungen“. Ein falsch gesetztes Häkchen und schon kann jeder andere User alle deine Fotos und Einträge mit verfolgen, auch wenn ihr nicht „befreundet“ seid.
- Denke nach, bevor du etwas postest, teilst, kommentierst etc. Arbeitgeber recherchieren oft im Internet, bevor sie BewerberInnen in ihrem Unternehmen einstellen.
- Vorsicht bei Gewinnspielen! Achte immer auf das Kleingedruckte, denn dort verbirgt sich oft die Information, dass der App-Entwickler des Gewinnspiels Zugriff auf deine Daten bekommt oder sogar in deinem Namen auf Facebook posten darf, und das auch dann noch, wenn du das Gewinnspiel schon längst vergessen hast.



Wusstest du, dass in 60 Sekunden ...

- ... 168 Millionen E-Mails versendet werden?
- ... auf Facebook 695.000 Status-Updates, 79.364 Pinnwand-Einträge und 510.000 Kommentare geschrieben werden?
- ... 98.000 „Tweets“ auf Twitter geschrieben werden?
- ... 694.450 Suchabfragen bei Google getätigt werden?
- ... 370.000 Minuten „voice calls“ über Skype getätigt werden?
- ... 600 Stunden Video-Material auf dem Internet-Videoportal YouTube hochgeladen werden?
- Pro Monat wird mehr Content hochgeladen, als die drei größten amerikanischen Fernsehsender in 60 Jahren produziert haben.

Der nächste Bundesentscheid kommt ins **Burgenland!**

Vom 25.-27. Juli 2013 werden Österreichs beste Teams sowie beste Redner und Rednerinnen in Pinkafeld gesucht! Am Gelände der Landesberufsschule, PIO-Obstverwertung und HTL Pinkafeld werden die spannenden Bewerbe abgehalten. Seid dabei und fiebert mit, wer den Bundessieg mit nach Hause nimmt!

Hier der Zeitablauf:

Donnerstag, 25. Juli:

bis 17.00 Uhr Anreise
21.00 Uhr Eröffnung
Startnummernziehung

Freitag, 26. Juli:

09.00 Uhr Start Stationsbetrieb
4er-Cup
09.00 Uhr Beginn Spontanrede Teil I
14.00 Uhr Beginn Vorbereite Rede
Gruppe I
14.30 Uhr Fortsetzung
Stationsbetrieb
4er-Cup
(Actionparcours)
21.00 Uhr „Pinkafeld ROCKT“
mit DJ Rush und
DJ Shooter

Samstag, 27. Juli:

09.00 Uhr Start 4er-Cup Kreatives Wissen
09.00 Uhr Beginn Spontanrede Teil II
09.00 Uhr Beginn Präsentation
13.00 Uhr Beginn Vorbereitete Rede Gruppe II
16.00 Uhr Spontanrede-Duelle bis zum 5. Platz
18.30 Uhr Finale 4er-Cup
20.30 Uhr Finale Spontanrede
anschließend Siegerehrung und Siegerparty mit

Am Freitag, 26. Juli und Samstag 27. Juli erwarten Euch in der PIO-Halle in Pinkafeld zwei unvergessliche Partynächte der Landjugend-Extraklasse!

Sichert Euch schon jetzt Eure VVK-Karten unter 0664/8398923 und feiert mit!



Die Aufbradler

VVK-Karten:
beide Abende

€ 5,-

Abendkassa:
pro Abend

€ 5,-

Piraten in Bildein gesichtet!



Heuer fand der alljährliche Faschingsumzug der LJ Bildein in Zusammenarbeit mit Lendl's Backstube und dem Verschönerungsverein unter dem Motto „Pirates of the Pinka“ statt.

Trotz der eisigen Kälte ließen es sich die Besucher nicht nehmen beim lustigen Treiben dabei zu sein und wärmten sich im Barwagen der Landjugend auf. Zur letzten Station ging's ins Bildeiner Jugendhaus, wo der Fasching erst in den frühen Morgenstunden sein Ende fand.



Hallo liebe Landjugendfreunde!

„Vielfalt Landwirtschaft“, so lautet das agrarische Jahresthema, mit dem wir uns 2013 österreichweit in der Landjugendarbeit beschäftigen. Das Projekt „Green Care“ ist für mich ein toller Beweis dafür, dass die Landwirtschaft in Österreich bereits sehr vielfältig ist und immer vielfältiger wird.

Mit unserem agrarischen Bildungsprogramm tragen wir – die Landjugend – als Zukunftsgeneration wesentlich zur Weiterentwicklung der österreichischen Landwirtschaft bei, denn Bildung bringt uns weiter! Jede und jeder Einzelne von uns kann seinen Beitrag leisten und das umfangreiche Landjugend-Angebot an Weiterbildung im agrarischen und persönlichkeitsbildenden Bereich wahrnehmen. Nutzt also die Chance euch einzubringen und informiert euch in den Landjugendreferaten über die Angebote in eurer Region, es ist garantiert für alle etwas Passendes dabei!

Für die Landjugend Österreich ist der Bereich Landwirtschaft & Umwelt ein wesentlicher Bestandteil der Landjugendarbeit. Ich lade euch herzlich ein, bei den nächsten Bundesagrarkreis-Sitzungen und Agrarpolitischen Seminaren dabei zu sein und fachlich mitzudiskutieren. Auch die agrarischen Wettbewerbe bieten tolle Möglichkeiten, sich mit Gleichgesinnten zu messen, dabei voneinander zu lernen und sich ständig weiter zu entwickeln.

Ich freue mich schon auf viele spannende Fachdiskussionen mit euch und hoffe, viele von euch im Wettbewerbs-Sommer bei den Bundesentscheiden zu treffen.

Euer MICHAEL
alias POIDL





Fußwallfahrt der Landjugend und Absolventengemeinschaft Oberwart nach Mariazell

Von Donnerstag, den 30. Mai bis Sonntag, den 2. Juni 2013 fand wieder die alljährliche Fußwallfahrt statt.

Sechs Wallfahrer machten sich bei widrigsten Verhältnissen auf den Weg. Mit Ausnahme des dritten Tages regnete es fast durchgehend und auch die Temperaturen waren nahe am Gefrierpunkt. Obwohl die Versuchung, in den Begleitbus einzusteigen mitunter schon gegeben war, motivierte man sich gegenseitig immer wieder sodass die Wallfahrt in vollem Umfang durchge-

führt wurde und die Gruppe geschlossen das Ziel in Mariazell erreichte, wo mit drei anderen Wallfahrergruppen eine Heilige Messe gefeiert wurde. Trotz der erlebten Strapazen war man bereits am Rückweg wieder so motiviert, dass bereits die Pläne für die nächste Wallfahrt geschmiedet wurden.



Landjugend-Termine 2013

Pinkafeld rockt!
26. & 27. Juli 2013
Pio-Halle, Pinkafeld



Bundesentscheid Pflügen:
23.-25. August 2013
Oberösterreich

Bundesentscheid 4er-Cup & Reden:
25.-28. Juli 2013
Pinkafeld

Erntedankfest:
So, 8. September 2013
LJ Oberwart

**Landesleistungs-
pflügen:**
Mi, 15. August 2013
Winten

Weitere Infos im Landjugendbüro
unter 02682/702 453 oder 400.

Bezirkserntedankfest Oberwart



Am Sonntag, den 8. September 2013 veranstaltet die Landjugend- und Absolventengemeinschaft Oberwart wieder das traditionelle Bezirkserntedankfest.

Das Erntedankfest wird seit 1972 in im Wesentlichen fünfjährigem Intervall durchgeführt. Das Erntedankfest besteht aus einem Frühschoppen im Kulturpark und einem Umzug mit den Festwägen von der Badgasse zum Kulturpark und dann in die Prinz-Eugen-Strasse. In einer ersten Vorbesprechung haben sich schon zahlreiche Gruppen gemeldet, die mit einem Wagen oder einem Stand beim Erntedankfest vertreten sein wollen. Diese werden die über tausend erwarteten Besucher über bäuerliche Anliegen informieren und ihnen bäuerliche Produkte zur Verkostung und zum Verkauf anbieten, sodass das Bezirkserntedankfest auch heuer wieder zu einem gelungenen „Fest der Landwirtschaft“ werden kann.



Voll. Viel. Vorteile.

Gratis Club-Konto, über 15.000 Veranstaltungen und genau die Beratung, die du brauchst. Jetzt Raiffeisen Club-Paket aktivieren!

Geburtstag

Richard,
 du hättest bestimmt nicht gedacht,
 dass du mit 50 aus der Zeitung lachst.
 Der ÖJ Oberwart stellst du zur Seite mit Rat und Tat,
 bei unseren vielen Veranstaltungen ist dir wie fad,
 beim 4er-Cup, Pflügen und dem Bezirksbauerball,
 hilfst du uns immer auf jeden Fall!
 Wir wissen es oft nicht zu schätzen,
 drum wollen wir ein Dankeschön setzen!
 „Danke für die Mühe und Last,
 und die Arbeit, die du für uns machst!“
 Am 27. April waren wir deine Gäste,
 und machten deinen 50er zu einem besonderen Feste.
 Für die nächsten Jahre wünschen wir,
 ganz viel Gesundheit dir,
 außerdem es ist eine Frage,
 in der Landjugend noch viele Jahre.

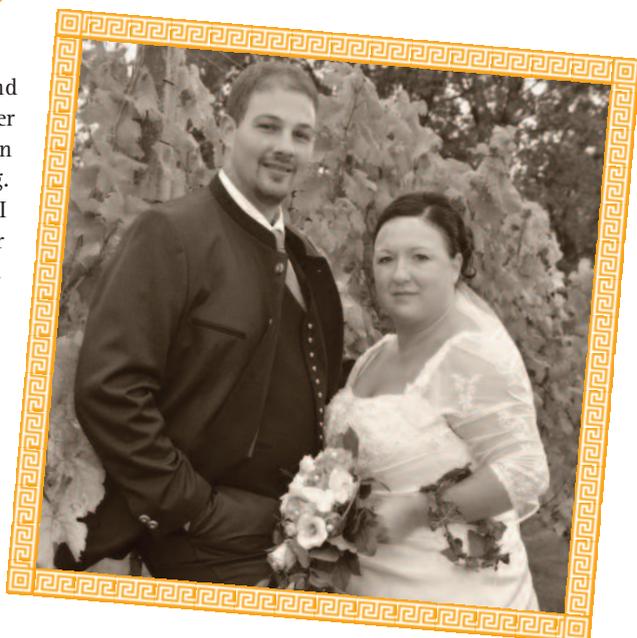
Alles Gute zum 50er
 wünschen dein ÖJ Bezirksvorstand Oberwart und die Landjugend Burgenland



Hochzeit

Die Bezirkslandjugend Oberwart gratuliert der ehemaligen, langjährigen Mädchenleiterin Mag. Tanja Neubauer und DI (FH) Michael Prenner zur Eheschließung am 13. Oktober 2012.

Wir wünschen auf diesem Wege alles Gute für ihre weitere gemeinsame Zukunft!



Baby-News

Der kleine Georg Johannes Koch erblickte am 9. Jänner 2013 das Licht der Welt.

Die Bezirkslandjugend Oberwart und Landjugend Burgenland wünscht den Eltern Kathrin und Martin Koch aus Markt Allhau alles Gute.