



land jugend

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

05|09

burgenland



Wir sind Weltmeister!

Philip Bauer wird Dritter beim Bundespflügen

Einladung zum **Jugendball in Bildein** **„When the curtain falls“**



Vor 20 Jahren – 1989 – fiel an der Grenze Österreich – Ungarn der „Eiserne Vorhang“. Der Stacheldrahtzaun wurde feierlich durchtrennt und somit war das Tor nach Osten geöffnet.

Dieses wichtige geschichtliche Ereignis haben wir – die Landjugend Bildein – als Anlass genommen, unseren diesjährigen Jugendball diesem Thema zu widmen.

Unter dem **Motto „When the curtain falls“** lädt die Bildeiner Jugend in das Wein-Kultur-Haus Bildein recht herzlich ein.

Auf Euer Kommen freut sich die LJ Bildein

7. November 2009
Wein-Kultur Haus Bildein

Einlass: 19:30 • Polonaise: 20:30
Musik: Orig. Staubsauger



Inhalt

LAND

- 02 Jugendball in Bildein
 - 03 Editorial
 - 04 Werner Eder wurde Gesamtsieger bei der Pflüger-WM in Slowenien
 - 05 Philip Bauer (16) aus Gerersdorf ist Dritter beim Bundespflügen
- ## BUND
- 06 Glosse
 - 06 BestOf09 - Prämierung der besten Projekte 2009
 - 07 Bewegung, Begegnung, Begeisterung und Spirit bei der Landjugend Wallfahrt
 - 08-09 Imagestudie der Landjugend Österreich 2009
 - 09 Jobangebot
 - 09 Agrarpolitisches Seminar Süd
 - 10-11 Landjugend-Interview mit Josef Zotter: „Schokolade ist einfach genial“
 - 12-13 Versorgen statt entsorgen - Die Wiener Tafel
 - 14 „Ein gewisses Kribbeln gehört dazu“
 - 15 Buchtipps, Webtipp, Veranstaltungstipp ...
- ## LAND
- 16 Hoch soll er leben



Liebe Landjugendmitglieder!

Wir sind WELTMEISTER!

Der Sommer ist vorbei, und somit eine Vielzahl an Landjugendbewerben abgeschlossen.

Editorial

Während wir bei verschiedenen Wettbewerben mehr oder (weniger) erfolgreich abgeschnitten haben, hat die Landjugend Burgenland wieder einmal bewiesen, dass sie eine „Pflügernation“ ist.

Schon beim Bundespflügen Ende August in Zeltweg haben unsere jungen Pflüger bewiesen was für ein Potential in ihnen steckt. Philip Bauer hat mit seinen 16 Jahren eine hervorragende Leistung gezeigt und den 3. Platz belegt und die „Newcomerwertung“ souverän gewonnen. Die LJ Burgenland gratuliert zu diesem Erfolg.

Aber den größten Erfolg hat sicherlich ein „alter“ oder besser gesagt ein arrivierter Pflüger erreicht. Werner Eder aus der Pflügerhochburg Leithaprodersdorf hat sich Anfang September in Moravske Toplice (Slowenien) zum Pflügerweltmeister sowohl in der Stoppelwertung als auch in der Gesamtwertung gemacht. Werner ist somit nach seinem Vater Alfred bereits der zweite Weltmeister in der Familie. Wir gratulieren unserem Werner sehr herzlich zu diesem Erfolg.

Er soll aber auch gleichzeitig den jungen Pflüger ein Vorbild sein, denn sie haben gesehen, was mit Ehrgeiz, Fleiß und harter Arbeit möglich ist.

Ich gratuliere unseren Pflügern zu ihren Erfolgen nochmals recht herzlich und vielleicht haben wir in ein paar Jahren wieder einen Weltmeister aus dem Burgenland.

*Liebe Grüße
Euer PETER*

Impressum:

Herausgeber: Landjugend Österreich, Schaufelgasse 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: Christoph Mallits
Produktion und Koordination: madergrafisch, Nadelbach 23, 3100 St. Pölten; www.madergrafisch.at
Druck: radinger.print, Rutesheimer Straße 17, 3270 Scheibbs • **Titelfoto:** Landjugend Burgenland

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

Erscheint alle zwei 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 Peter Wachter, Landesobmann, Elisabeth Pekovits, Landesleiterin und Christoph Mallits, Geschäftsführer.
Herausgeber: Landjugend Österreich, Schaufelgasse 6, 1014 Wien
Grundlegende Richtung: Jugendmagazin zur Information von Mitgliedern der Landjugend Burgenland.



Werner Eder wurde Gesamtsieger bei der Pflüger-WM in Slowenien

Werner Eder holte bei der Pflüger Weltmeisterschaft in Slowenien, welche am 4. und 5. September 2009 stattfand, den Weltmeistertitel für Österreich. Groß war die Euphorie, als es bei der Siegerehrung hieß: „And the first place overall goes to ... Werner Eder from Austria!“ Werner Eder aus Leithaprodersdorf schaffte es seine Konkurrenz hinter sich zu lassen und wurde zum weltbesten Pflüger gekürt.

Der 29-jährige burgenländische Spitzenpflüger, Werner Eder, konnte bereits am Freitag, dem 4. September, mit dem Pflügen des Stoppelfeldes überzeugen. Bewertet wurde unter strengen Kriterien. Das saubere Unterpflügen des Bewuchses, die gleichmäßige Einhaltung der Arbeitstiefe und die Höhe und Breite der Furchen, um nur einige aufzuzählen, sind wichtige Kriterien. Durch seine fulminante Leistung konnte er sich einen großen Punktevorsprung holen und wurde unter anderem Stoppelfeld-Weltmeister. Am Samstag, dem 5. September, wurde der Bewerb mit dem Pflügen des Grünlandes fortgesetzt. Dort konnte sich Eder trotz der schlechten Feldbedingungen den hervorragenden zweiten Platz sichern und wurde somit Vize-Weltmeister im Grünlandpflügen. Den ersten Platz im Grünlandpflügen errang John Tracey aus Irland.

Bangen mussten die Fans von Werner Eder bis zuletzt, ob sich auch der Gesamt-Weltmeistertitel für ihn ausgeben würde. Allgemeine Erleichterung herrschte als das Ergebnis verkündet wurde. Werner Eder hat sich mit 3

Punkten Vorsprung vor dem Iren John Tracey den Gesamtsieg geholt. An der Pflüger-Weltmeisterschaft 2009 nahmen insgesamt 30 Nationen teil.

Die ersten 3 Plätze:

Gesamtsieger

1. Werner Eder (Österreich)
2. John Tracey (Irland)
3. Hardy Andersen (Dänemark)

Bewerb Stoppelfeld

1. Werner Eder (Österreich)
2. Hardy Andersen (Dänemark)
3. John Tracey (Irland)

Bewerb Grünlandfläche

1. John Tracey (Irland)
2. Werner Eder (Österreich)
3. Andrew B. Mitchell Jnr (Schottland)



Zahlreiche Fans aus dem Burgenland feuerten Werner zu seiner Ganzleistung an. Mehr als 30 Personen kamen mit einem gemeinsamen Bus den die Landjugend Burgenland organisiert hat nach Slowenien.

Dass Werner sehr gute Chancen hat, einen Platz auf dem Siegerpodest zu bekommen, war schon deshalb klar, weil er bereits bisher als Spitzenpflüger aufgefallen ist: Mehrmals Gold beim Landesleistungspflügen des Burgenlandes und 1 mal Silber beim Bundesleistungspflügen, konnte er schon auf sein Erfolgskonto verbuchen.



Philip Bauer (16) aus Gerersdorf ist Dritter beim Bundespflügen!

Trotz seiner 16 Jahren behielt Philip Bauer beim diesjährigen Bundesleistungspflügen einen kühlen Kopf und pflügte sich, und somit das Burgenland, auf Platz drei. Als wäre das noch nicht genug, heimste sich der junge Gerersdorfer noch den Preis für den besten Newcomer in der Klasse der Beetpflüger ein.

Gute Platzierungen für das Burgenland beim Bundespflügen

Verheißungsvoll begann Bundesleistungspflügen 2009 der Landjugend Österreich für das Team aus dem Burgenland. Philip Bauer konnten sich beim offiziellen Training am Freitag bereits hervorheben und lies Einiges für den darauffolgenden Bewerb erahnen. Und so kam es auch...

Bereits von der Spaltfurche weg zeigte sich, dass alles auf einen knappen Dreikampf zwischen Philip Bauer, Christian Lanz und Stefan Esterbauer hinauslaufen würde.

Werner Eder der das Burgenland bei der WM in Slowenien vertreten hat, zeigte ebenfalls Glanzleistungen beim Pflügen und bekam gute Kritik von den Juroren und Zusehern.

Ebenfalls gut schlug sich der Landesobmann der Landjugend Burgenland, Anton Schneider. Dieser konnte sich auf Platz 10 beim diesjährigen Bundesentscheid, der zugleich seine Premiere war, pflügen.

Fans als Unterstützer mit von der Partie

Wie immer liesen auch die Fans nichts ungenutzt, um unsere heimischen Pflüger anzufeueren. Wenn auch nicht so zahlreich wie in den letzten Jahren mitgereist, machten sie trotzdem auf sich aufmerksam und repräsentierten das Burgenland würdig. Und so wurde gemeinsam mit ihnen auch der Dritte Platz gebührend gefeiert.

Burgenland im Länder-Ranking auf Platz 2

Für unsere beiden Pflüger gab es nach der Siegerehrung noch etwas zu feiern.



Neben den erfreulichen Einzelleistungen konnte sich das Pflüger-Team Burgenland noch über Platz 2 im Länder-Ranking freuen und festigt damit auch seinen Ruf als Pflüger-Land.

Die Leistungen des Bundespflügens in Zeltweg, Steiermark, zeigen einmal mehr, dass das Burgenland über hervorragende Pflüger verfügt und das Team eine ausgewogene Mischung aus Jugend und Erfahrung prägt.





Herbstzeit - Erntezeit

Wo man auch durchs Land fährt, überall sind die letzten Erntearbeiten voll im Gange. Man spürt, dass der Jahreskreislauf sich langsam auf die

ruhigere Zeit einstellt.

Auch in der Landjugend bricht jetzt wieder eine neue Zeit an. Nach den vielen Wettbewerben, Exkursionen, Festen und Projekten mit denen ihr den Landjugendsommer für uns alle zu einem besonderen Erlebnis gemacht habt, kommt jetzt die Zeit der Ernte. Nutzen wir gemeinsam den Herbst für Brauchtum und Gemeinschaft, zeigen wir noch einmal die Leistungen des Sommers auf und danken wir all jenen die uns durch das ganze Jahre begleitet und unterstützt haben.

Mit „BestOf“ möchten wir gemeinsam mit Euch noch einmal die besten Projekte der Landjugend feiern und vor den Vorhang bitten. Ich darf Euch alle einladen, bei diesem besonderen Fest der LJ Österreich dabei zu sein. Mit dem Projekt das ihr mit Eurer Gruppe heuer umgesetzt habt, als Abschluss für Eure aufZAQ-Ausbildung oder auch als Freund und Begleiter der Bundessieger, wir freuen uns schon auf die gemeinsame Feier mit Euch in Kärnten.

Herbstzeit ist aber auch der Auftakt in die neue Bildungssaison. Betrachten wir die gesellschaftlichen Entwicklungen in der Zeit der „Wirtschaftskrise“ kritisch, müssen wir erkennen, dass gerade jetzt die Herausforderungen für uns Jugendliche immer größer werden.

Schlüsselqualifikationen und Bildung gewinnen immer mehr an Bedeutung. Wir in der Landjugend haben uns zum Ziel gesetzt unseren Mitgliedern ein möglichst breites Weiterbildungsangebot zur Verfügung zu stellen. Ich lade auch euch ein gemeinsam in Eurer Gruppe die zahlreichen Seminare und Kurse aktiv umzusetzen.

Wir haben es in der Hand unsere Zukunft selbst zu gestalten, wir sind gefordert uns in der Gesellschaft einzubringen, unseren Lebensraum in den ländlichen Regionen nach unseren Vorstellungen mitzuprägen.

Ich freue mich schon auf die gemeinsame Herbst- und Winterzeit und wünsche Euch viel Freude und frische Ideen in der Landjugend!

Euer JOHANNES KESSEL

Glosse

BestOf09 - Prämierung der besten Projekte 2009

Die Landjugend ist eine sehr aktive Organisation. Wie innovativ und kreativ die Mitglieder der Landjugend sind, zeigt sich immer wieder in den Projekten, die jedes Jahr in den Landjugendgruppen umgesetzt werden. Bei der großen Abschlussveranstaltung der Landjugend „BestOf09“ werden die besten Projekte des Jahres 2009 ausgezeichnet.

Auch du kannst am 27. November 2009 in der Messehalle 5 in Klagenfurt dabei sein, wenn das beste Projekt Österreichs prämiert wird.

Dort erwarten dich Jugendliche aus ganz Österreich, die ihre Projekte vorstellen und dann gemeinsam eine einzigartige Veranstaltung genießen.

Wenn du gleich länger in Kärnten bleiben willst und das ganze Wochenende dort verbringen möchtest, hast du am Samstag die Möglichkeit bei der 60Jahr Feier der Landjugend Kärnten dabei zu sein.

Die Landjugend Kärnten veranstaltet am 28. November ihren Jubiläumsball in der Messehalle 5 in Klagenfurt. Neben Festakt und einer Modenschau unterhalten dich dort „Raureif“ und „Die Lauser“.

Falls nun dein Interesse geweckt worden ist, melde dich einfach bei der Landjugend Kärnten. Sie organisiert für dich und deine Landjugend eine Unterkunft und plant für euch ein interessantes und spannendes Tagesprogramm.

Programm wie z.B.: Warmbad Villach, Paintball in Klopein, Go-Cart fahren, Stadtführung in Klagenfurt, Besichtigungen im wirtschaftlichen oder agrarischen Bereich usw.



Kontakt

**Anna Warmuth
LJ-Referentin
Bildungshaus Schloss Krastowitz
9020 Klagenfurt**

**ktn@landjugend.at
www.ktnlandjugend.at**



Bewegung, Begegnung, Begeisterung und Spirit bei der Landjugend Wallfahrt

Über 250 Landjugend Mitglieder aus der Steiermark, dem Burgenland und aus Niederösterreich folgten der Einladung zur ersten bundesweit organisierten Landjugend Wallfahrt „Fit for Spirit“ nach Mariazell.

Trotz abwechslungsreichen Wetters war ein großer Teil der Teilnehmer zwischen zwei und sechs Tagen zu Fuß unterwegs. Der andere Teil der Landjugendmitglieder kam am Sonntag mit Autos und Bussen nach. Von den Treffpunkten in Gußwerk (Stmk.) und Mitterbach (NÖ) gingen alle die letzten fünf Kilometer gemeinsam.

Der sehr feierliche Jugendgottesdienst in der Basilika wurde zum Höhepunkt dieser Wallfahrt. Die Messe zum Thema „Bewegung, Begeisterung und Begegnung“ wurde von Jugendlichen gestaltet.

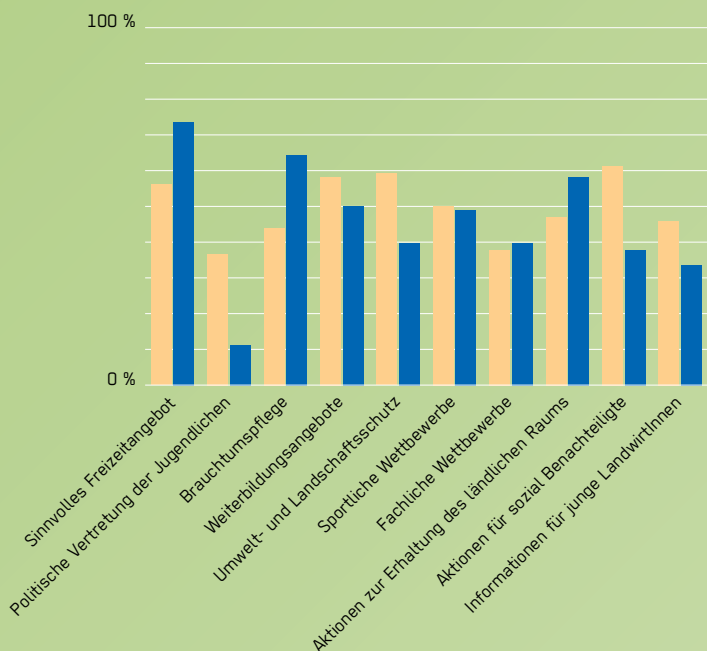
Die Abschlussaktion stand unter dem Motto: „Begegnung“: Jedes LJ-Mitglied wurde gebeten einen Stein mitzubringen und diesen mit seinem Namen und der Ortsgruppe zu beschriften. Nach der Messe bekam jeder einen anderen Stein und musste diese Person suchen. So entstanden neue Kontakte und Gespräche mit anderen Teilnehmern.

Im kommenden Jahr findet bei dieser Wallfahrt gleichzeitig die „Abschlussveranstaltung“ zu „Countdown 2010“ statt. Haltet euch den 12. September 2010 dafür frei - es wird ein vielfältiger Tag!

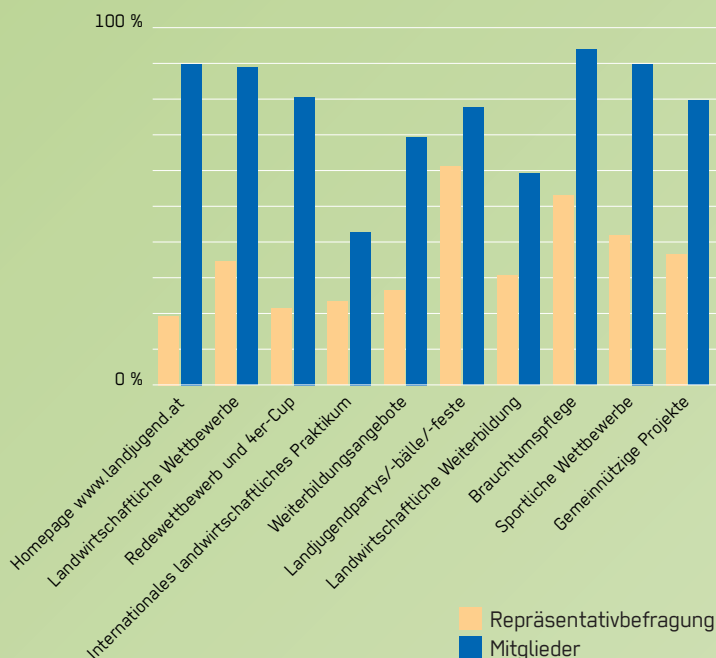


Imagestudie der Landjugend Österreich 2009

Was ist für die Landjugend sehr wichtig:



Bekanntheit von Aktionen und Aktivitäten:



Bereits 1993 hat die Landjugend Österreich eine Imagestudie durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Imageanalyse 1993 sind hier kurz zusammengefasst.

Ergebnisse der Studie 1993

- Relativ hoher Bekanntheitsgrad bei den unter 29-Jährigen (76%)
- Bekanntheit erlangt die Landjugend vorrangig über Freunde und Verwandte, gefolgt von eigenen Veranstaltungen und Medienberichten
- Traditionelle Aktivitäten weisen die höchsten Bekanntheitsgrade auf, ebenso wird die Landjugend vor allem mit traditionellen Werten in Verbindung gebracht
- Der bei den Aktivitäten diagnostizierte Modernisierungsbedarf steht einem Image als relativ aufgeschlossene, nicht wertkonservative Organisation gegenüber

Aus der Analyse im Jahre 1993 ergab sich, dass die Landjugend als traditionelle aber nicht konservative Organisation gesehen wird.

Ergebnisse der Studie 2009

Die Befragung wurde vom Österreichischen Institut für Jugendforschung durchgeführt. Bei der Befragung 2009 wurden über 3000 Mitglieder und 505 Nichtmitglieder gewichtet nach der österreichischen Bevölkerungsstatistik befragt. Hier einige interessante Ergebnisse:

Bekanntheitsgrad der Landjugend

Den höchsten Bekanntheitsgrad erreicht die Landjugend ihrer Ausrichtung entsprechend in den geringer besiedelten Gegenden: durchschnittlich 80% der Befragten in Gemeinden mit bis zu 10.000 EinwohnerInnen kennen die Landjugend, im Bereich von 10.001 bis 20.000 EinwohnerInnen sind es noch 55%, im Bereich von über 20.000 EinwohnerInnen sinkt der Bekanntheitsgrad auf 35% ab.

Betrachtet man die Bundesländer im Einzelnen, so gibt es auch hier deutliche Unterschiede: mit 90% hat die Landjugend in Oberösterreich den deutlich höchsten Bekanntheitsgrad, dicht ge-

folgt von der Steiermark (83%) und Salzburg (82%). Die niedrigsten Bekanntheitsgrade erreicht die Landjugend in Wien (19%), die restlichen Bundesländer liegen im Schnitt bei guten 60%.

Wichtigkeit der Weiterbildung

Die Weiterbildungsangebote werden von den Mitgliedern überdurchschnittlich sehr gut bewertet. Entsprechend geben nur 14% an, dass sie an diesen gerne etwas ändern möchten.

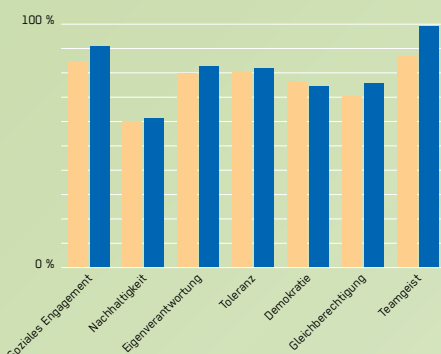
Erkenntnisse und Verbesserungspotenzial hinsichtlich der Studie

- Die Einschätzung der Nicht-Mitglieder und Mitglieder hinsichtlich Eigenschaften der Landjugend und der Werte, für die sie steht, ist in vielen Punkten nahezu gleich.
- Deutliche Unterschiede gibt es vor allem im Bereich der Ansprüche, die die Jugendlichen an die Jugendorganisation stellen: Nicht-Mitglieder haben einen deutlich höheren gesellschaftlichen, kritischen Anspruch an die Landjugend.

Zufriedenheit mit dem Weiterbildungsangebot der Landjugend:



Die Landjugend steht laut Befragung für folgende Werte:



- Information über und innerhalb der Landjugend erfolgt hauptsächlich über persönliche Kontakte und persönlichen Austausch im Freundes- und Familienkreis.
- Im Bereich der Aktionen/Aktivitäten sind das internationale Praktikum und Weiterbildungsangebote deutlich weniger bekannt als andere Angebote.

Daraus ergibt sich:

- ein hohes Potential für Neu-Mitgliederwerbung durch Profilschärfung als gesellschaftlich engagierte Jugendorganisation.
- Hohe Akzeptanz von Bildungsangeboten und großer Wunsch, diese auszubauen.

Ziel der Landjugend ist es, die Ergebnisse dieser Imagestudie in die Landjugendarbeit einfließen zu lassen, damit die Landjugend den Herausforderungen der Zukunft gerecht wird und somit ihre Stellung als größte und aktivste Jugendorganisation im ländlichen Raum bewahren kann.

Jobangebot der Landjugend

Wir suchen ...

... eine junge Mitarbeiterin oder einen jungen Mitarbeiter für die Durchführung von Projekten für die Landjugend Österreich.

Beschäftigungsausmaß: 40 Stunden
Dienstsitz: Wien

Aufgabenbereich:

- Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Wettbewerben
- Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
- Betreuung des Qualitätsmanagements der Landjugend
- Unterstützung bei der Erstellung von Unterlagen und Broschüren
- Betreuung der Landjugend-Homepage
- Koordinierung des LJ-Bildungsangebotes

Bevorzugte Qualifikationen:

- Landjugenderfahrung
- Reisebereitschaft (österreichweit)
- Flexibilität und Bereitschaft zu Mehrleistungen
- Eigenverantwortung, aber auch Teamfähigkeit
- EDV-Kenntnisse
- Grundkenntnisse der Öffentlichkeitsarbeit
- Erfahrung in der Planung und Umsetzung von Projekten und Veranstaltungen

Bewerbungen bis 6. November 2009 unter:

Mag. Sonja Reinl, Schauflergasse 6, 1014 Wien, s.reinl@lk-oe.at

Agrarpolitisches Seminar Süd

Zum zweiten Mal findet am 24. November im Raiffeisenhof Graz das Agrarpolitische Seminar Süd statt.

Bei diesem Seminar gibt es wieder die Möglichkeit, zwischen parallel laufenden Workshops zu wählen. Folgende Themen werden an diesem Tag durchdiskutiert und besprochen:

- Steuerrecht
- Mechanisierung in der Milchwirtschaft
- Ökologische und Ökonomische Schadschwelle
- Erneuerbare Energie (Photovoltaik, Windenergie, Kleinwasserkraft)

- Forstwirtschaft (Kalkulationsvergleich Harvester, waldbauliche Auswirkungen)
- Zukunft der globalen Landwirtschaft (Sicherung der Weltternährung, Landwirtschaft weltweit)

Am Abend wird noch eine Agrarpolitischen Diskussion über die Zukunft und Trends in der Landwirtschaft stattfinden.



Landjugend-Interview mit Josef Zotter

„Schokolade ist einfach

Josef Zotter ist DER österreichische Chocolatier. Seine ungewöhnlichen Schokolade-Kreationen - „Mandarine & Süßer Senf“ oder „Grammelnuss'n“ - sind schon Legende und versprechen überraschende Glücksmomente für den Gaumen. Mit seinem Schokolade-Theater im steirischen Vulkanland hat er sich einen Traum erfüllt - und gleichzeitig ein Paradies für alle geschaffen, die von Schokolade nicht genug bekommen können. Im Interview mit der Landjugend erklärt er, wie viele Aromen in einer Kakaobohne stecken, warum Schweinsgrammeln so gut mit Schokolade harmonieren und warum er für seine Produkte auf fairen Handel setzt.

Laut Statistik lässt sich jeder Österreicher im Jahr 9,1 Kilo Schokolade auf der Zunge zergehen. Wenn Sie jemandem erklären müssten, wie Schokolade schmeckt, der sie noch nie probiert hat, was würden Sie sagen?

Ich habe erst kürzlich einen Film gemacht, der mit dem Satz endet: „Schokolade ist einfach genial“ - darin steckt schon viel, um zu beschreiben, was Schokolade eigentlich ausmacht. Fest steht, dass Schokolade, d.h. Kakao, eines jener Produkte ist, das das größte Konglomerat an Aromen beinhaltet. Mehr als 1.000 Aromen finden sich in einer Kakaobohne: von bitteren, sauren bis zu Chili-Aromen. Gerade dieses intensive Konglomerat macht Schokolade so breit und geheimnisvoll. Walnüsse und Maroni haben zwar auch unzählige Aromen, aber bei weitem nicht in diesem Umfang. Schokolade wurde auch deswegen lange Zeit mystifiziert und galt als ein Allheilmittel, das in Apotheken verkauft wurde. Schokolade ist so gesehen doch etwas sehr Spezielles.

Sie haben mehr als 180 Sorten im Angebot - mit zum Teil ungewöhnlichen und überraschenden Kompositionen, die man zwar aus der Küche kennt, aber in Verbindung mit Schokolade bisher unbekannt sind: Ananas-Chili, Gelber Reis mit Korinthen, Bergkäse, Walnüsse & Trauben. Eine Ihrer jüngsten Kombinationen: Schokolade mit Schweinsgrammeln. Warum passt das zusammen?

Schweinsgrammeln und Speck sind für mich Aromen, die ganz klar in jeder Kakaobohne enthalten sind. Meine Vision ist es, Andockstationen zu finden. Bei Nüssen und scharfen Aromen, wie Chili oder auch bitteren Aromen, wie der Grapefruit, ist es klar. Bei Schweinsgrammeln wird es schon schwieriger, ihre Gemeinsamkeit sind aber die

Röstaromen. Schon als Kind haben mich die Röstaromen von Grammeln an Nüsse erinnert, die ja wiederum ideal mit Schokolade harmonieren.

Gibt es einen Unterschied zwischen Kakao aus Nicaragua oder Peru?

In jedem Fall. Kakao ist niemals gleich Kakao und Kakao aus Nicaragua schmeckt bestimmt anders als jener aus Mexiko. Worauf es ankommt, ist einerseits die Bodenbeschaffenheit und dann spielen natürlich auch die Menschen eine wichtige Rolle, denn der Mensch pflegt den Kakao. Es ist wie bei der Schweinehaltung - worauf es ankommt, ist die Pflege.

Wie isst man Schokolade?

Schokolade isst man nicht, denn Essen bedeutet Kauen. Man isst ein Schnitzel, Kartoffeln oder Gemüse. Schokolade dagegen soll man eben nicht essen, sondern auf der Zunge zergehen lassen. Und wenn man das macht, kann man die Aromen und das Spektrum spüren. Außerdem bringt man sich bei zu schnellem Verzehr um sein Glück, diese feinen Nuancen zu entdecken und aufzunehmen. Das Gehirn braucht einige Zeit, bis es analysiert hat, was sich am Gaumen abspielt.

Gibt es ideale „Rahmenbedingungen“ für Schokolade?

Schokolade sollte atmen können, denn es kommt darauf an, dass sich die Aromen mit Sauerstoff verbinden. Die ideale Temperatur liegt bei einer erhöhten Raumtemperatur, also bei ca. 22 Grad - nicht höher, denn dann kann es ja passieren, dass die Schokolade schmilzt. Aber: Je wärmer die Schokolade ist, desto schneller kommen die Aromen. Und je mehr man - bezogen auf die Temperatur - ans Limit geht, umso mehr Aromen kann man aufspüren.

Wann haben Sie die Idee zu einer neuen Kreation?

Eigentlich jederzeit. „Termin“ kann ich natürlich keinen machen, aber meist gibt es eine Grundidee - ein Aroma, eine Zutat, eine Frucht - und irgendwann baue ich mir im Kopf ein Rezept zusammen. Wir machen hier keine Produktentwicklung, wir haben kein Labor. Das Labor ist nur mein Kopf. - Nicht, weil ich so gut bin, sondern weil das auch der „Zotter“-Geist ist. Der Zotter ist die Marke und muss die Idee haben. Ich lege dabei besonderen Wert auf die Vielfalt: Menschen schmecken nicht alle gleich und natürlich kann ich es mit meinen Kreationen nicht jedem recht machen. Aber das ist auch die Idee, das Konzept dahinter.

Sie legen sehr viel Wert auf die Nachhaltigkeit Ihrer Produkte. Warum ist Ihnen dieser Ansatz so wichtig?

Ich bin Unternehmer und kenne den Druck von Angebot und Nachfrage. Mein Ansatz des fairen Handels ist folgender: Auf der Welt passiert momentan so viel falsch, die Wertschöpfung passiert im Handel. Am Ende der Kette steht der Kakao-Bauer, der aber auch am meisten unter Druck steht. Denn er muss zu einem Preis produzieren, der fast nichts mehr bringt. Auf der anderen Seite steht der Konsument, der ein schlechtes Produkt kennt. Ich versuche, einen fairen Preis zu zahlen, eine gute Qualität zu bekommen und damit gehe ich zum Konsumenten, der bereit ist, für diese Qualität zu zahlen. Man darf auch nicht vergessen, dass der Kakaobauer keine Schokolade kennt, er produziert ein Produkt für den Markt, von dem er gar nicht weiß, was damit passiert. Es war anfangs vielleicht ein wenig schwierig, aber es läuft gut. Wir haben konsequent an unseren Produkten gearbeitet und sind erfolgreich damit.

genial“

Ist im „Trend“ zur Regionalität die Zukunft zuhause?

Durchaus, es gibt jetzt starke und deutliche Entwicklungen in Richtung Regionalität. Es ist „chic“, bei Freunden als Gastgeschenk sechs Eier mitzubringen. Die Werte verschieben sich und ich freue mich diebisch darüber. Goldene Zeiten brechen an für die Landwirtschaft – wenn die Leute es verstehen, ihre Produkte zu vermarkten. Fest steht: Es wird um Marken gehen, um Emotionen. Wenn der Name auf dem Produkt steht. Man darf das aber nicht leichtfertig verspielen. Transparente Lebensmittel, offen und mit Emotionen präsentiert – das sehe ich für die Zukunft.



Versorgen statt entsorgen -

Allein in Wien werden jedes Jahr ca. 70.000 Tonnen unverbrauchte und originalverpackte Lebensmittel weggeworfen. Das sind rund 40 Kilogramm pro Person jährlich, die kostenintensiv und unter Umweltbelastung entsorgt werden müssen. Parallel dazu leben in Österreich rund 1,1 Millionen Menschen an der Armutsgrenze - ein Drittel davon sind Kinder. Eine Vorreiterorganisation, die sich zum Ziel gesetzt hat, die „Über-Lebensmittel“ unserer Gesellschaft einzusammeln und unter dem Motto „versorgen statt entsorgen“ jenen zu bringen, die sie am nötigsten brauchen, ist die Wiener Tafel, die heuer ihren zehnten Geburtstag feiert. Sie baut auf dem ehrenamtlichen Engagement ihrer ca. 125 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf und versteht sich als tragende Brücke zwischen Wegwerf- und Armutsgesellschaft.

Text: Claudia Jung-Leithner



Einwandfreie Backwaren zu Bedürftigen gebracht

Eine bedenkliche Entwicklung ist speziell im Backwaren-Bereich zu bemerken. So gehen bis zu 20% der täglich erzeugten Ware an die Herstellerfirmen zurück. Jedes fünfte bis sechste Brot wird weggeworfen. Hintergrund ist, dass die Kundinnen und Kunden heutzutage bis am Abend das volle Sortiment an Backwaren im Geschäft erwarten. Was fünf Minuten vor Ladenschluss noch frische Ware war, wird zehn Minuten später oft nur noch als Abfall betrachtet. Bis zu 25% des heimischen Brotes werden nur hergestellt, um volle Regale präsentieren zu können. Jedes Jahr werden in Österreich geschätzte 60.000 bis 65.000 Tonnen Backwaren vernichtet. Wenn man einen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von ca. 70 Kilogramm annimmt, könnten 1 Million Menschen ein Jahr lang mit entsorgtem Brot ernährt werden. Dies entspricht etwa einem Achtel der heimischen Bevölkerung und damit der Zahl der Armutsbetroffenen.

Um zu zeigen, dass es auch anders gehen kann, rief die Wiener Tafel Anfang 2009 das Projekt „Unser täglich Brot“ ins Leben und bewahrt seitdem in Kooperation mit den Bäckereibetrieben der Bundeshauptstadt täglich hunderte Kilogramm einwandfreie Ware vor der Entsorgung und stellt diese tausenden Bedürftigen zur Verfügung.

Sinnvoller Umgang mit wertvollen Ressourcen

Insgesamt werden ca. 7.500 Bedürftige in 75 Sozialeinrichtungen, wie Obdachlosenherbergen, Flüchtlingsasylen oder Mutter-Kind-Heimen, über die Non-Profit-Organisation mit Lebensmitteln und Hygieneartikeln versorgt. Diese sind qualitativ einwandfrei, stellen oft jedoch Überschuss dar oder weisen kleinere Verpackungsmängel beziehungsweise Etikettierungsfehler auf. Die „soziale Spedition“, die mittlerweile über drei Lieferwagen verfügt und an sechs Tagen in der Woche tätig ist, funktioniert auf ehrenamtlicher Basis und finanziert sich fast gänzlich über private Spendengelder und Sponsoring. Die Wiener Tafel wird darüber hinaus auch von einem Transportunternehmen unterstützt, das für sie Waren von großzügigen Unternehmen in den Bundesländern in die Bun-

deshauptstadt mitnimmt, somit Rückfahrten mit leerem Stauraum vermeidet und den Platz sinnvoll nützt. Die Wiener Tafel ist darüber hinaus völlig unabhängig von Interessenvertretungen und politischen Parteien konfessionsübergreifend organisiert. Der Umwelt- und Sozialverein engagiert sich für einen sinnvollen Umgang mit den wertvollen Lebensmittel-Ressourcen und eine Form des sozialen



Die Wiener Tafel



Ausgleichs, der kaum jemanden etwas kostet, aber vielen etwas bringt – und das nicht nur im übertragenen Sinne.

Win-Win-Win-Situation für alle Beteiligten

Ein Schlüssel des Erfolges ist nämlich, dass die Wiener Tafel auch ihren rund 180 Spendenunternehmen Vorteile verschafft. So können die Wirtschaftstreibenden Entsorgungskosten sparen, ihre oftmals zu vollen Lagerbestände entlasten und soziale Verantwortung beweisen. Gleichzeitig werden die Umwelt geschont, wertvolle Ressourcen vor der Vernichtung bewahrt und Müllberge vermieden. Die Armutsbetroffenen erhalten wiederum lebensnotwendige Grundnahrungsmittel sowie die Möglichkeit, sich abwechslungsreicher und gesünder zu ernähren und das Geld für andere wichtige Ausgaben zu sparen. Zu Recht können die

Verantwortlichen somit von einer Win-Win-Win-Situation für alle Beteiligten sprechen.

Nicht umsonst stellt die Wiener Tafel, die sich primär an ähnlichen Initiativen in den USA und Deutschland orientiert hat, auch ein beliebtes Vorzeigeprojekt Österreichs für Zivilgesellschaft, Umwelt, Soziales und Nachhaltigkeit dar. Über zehn verliehene Preise beweisen dies eindrücklich.



Wusstest du, dass ...

Factbox

... pro Person und Jahr rund 40 kg unverbrauchte und originalverpackte Lebensmittel weggeworfen werden?

... in Österreich rund 1,1 Millionen Menschen an der Armutsgrenze leben?

... bis zu 25% des heimischen Brotes nur gebacken werden, um bis Geschäftsschluss volle Regale präsentieren zu können?

... die Wiener Tafel als „soziale Spedition“ mit ca. 125 ehrenamtlichen Mitarbeitern rund 2,5 Tonnen Lebensmittel täglich umverteilt?

... im Rahmen dessen sowohl Spendenunternehmen, als auch Umwelt und Bedürftige gleichermaßen profitieren, weshalb man von einer Win-Win-Win-Situation sprechen kann?

„Ein gewisses Kribbeln gehört dazu“

Der Steirerin Marie-Luise Löcker gelang bei der Europa-meisterschaft im Mähen, die von 22.-23. August in Bayern stattfand, eine Sensation: Sie konnte ihren Titel aus dem Jahr 2007 verteidigen und holte sich wiederum den Sieg in der Damenwertung. Im Interview mit der Landjugend erzählt sie, wie sie sich auf einen Wettkampf vorbereitet und was für sie die Faszination am Mähen ausmacht.

Wie ist es, als Favoritin in einen Wettkampf zu gehen?

Viele haben mich bereits von den letzten Bewerben und insbesondere vom Weltrekordversuch, bei dem ich am Vortag 2. wurde, gekannt. Die Anspannung vor dem Bewerb war heuer aber genauso vorhanden wie vor 2 Jahren in Salzburg, obwohl ich den ganzen Ablauf schon kannte. Ein gewisses „Kribbeln“, trotz Erfahrung, gehört immer dazu. Ich habe mich gemeinsam mit meiner Freundin Gerti B., die den Weltrekord mähte, gut vorbereitet und mein Bestes gegeben.

Wann beginnen deine Vorbereitungen für einen Wettkampf und wie sieht das Training aus?

Sportlich aktiv bin ich eigentlich das ganze Jahr über und im Winter sehr häufig auf der Piste zu treffen. Im Frühjahr und Sommer wird dann wieder mit dem Mähen begonnen, sobald das Gras dafür hoch genug ist. Je näher der Termin der Bewerbe kommt, umso häufiger wird auch trainiert und gemäht.

Was ist für dich das Besondere am Mähen?

Das Mähen hat bereits eine sehr lange Geschichte und Tradition im ländlichen Bereich, aber immer weniger Leute können heute wirklich noch mähen. Das Mähen mit der Sense ist ein

altes Handwerk und wir „Profimäher“ setzen uns damit wieder auseinander (bezogen auf das Werkzeug, die Handhabung, die Technik, ...) und haben daraus einen (Leistungs-) Sport gemacht. Wir Mäher sind eigentlich nur eine kleine Truppe, aber mit Herz dabei. Für mich ist das Besondere am Mähen aber nicht nur die körperliche Betätigung, sondern auch die Verbundenheit mit der Natur.

Wie ist die Wettkampfsituation für dich: Hörst du deine Fans jubeln und dich anfeuern?

Jeder einzelne Bewerb ist aufs Neue spannend. Kurz vor dem Start konzentriere ich mich schon vermehrt auf meine Parzelle und auf mich selbst. Nach dem Startsignal gibt mir meine „Betreuerin“ noch die notwendigen Hinweise, die ich beachte. Aber natürlich höre ich die Fans, besonders ab der Halbzeit und sie tragen einen schon gewaltig nach vorne.



Was sind deine nächsten Ziele?

Mit diesem 2. Europameistertitel habe ich schon etwas sehr Besonderes erreicht, was in Österreich noch niemand geschafft hat. Darauf bin ich sehr stolz. Meine nächsten Ziele? - In 2 Jahren gibt es die nächste EM in Slowenien und ein erfolgreiches Abschneiden dabei wäre natürlich super.



Buchtipp



ALLES SCHOKOLADE!

Josef Zotter

Ueberreuter Verlag
224 Seiten - 120 farbige Abbildungen
ISBN: 978-3-8000-7440-2
Preis: € 24,95

Ein Muss für alle, die von Schokolade nicht genug bekommen können: Josef Zotter präsentiert seine liebsten Rezepte - von Torten, Kuchen, Strudel, Rouladen, Schnitten, Desserts, Pralinen bis zu pikant schokoladigen Köstlichkeiten. Zusätzlich gibt es eine kleine Warenkunde, Tipps für den richtigen Umgang mit Schokolade, Anregungen für Dekorationen. Damit auch immer alles klappt, werden schwierige Arbeitsschritte in Bildfolgen erklärt.

Webtipp



www.austria-lexikon.at

Österreich hat nun endlich seine eigene

Wissens- und Diskussionsplattform. Wie sah ein Schilling im Jahr 1924 aus? Warum ist die österreichische Fahne rot-weiß-rot? Was ist ein Ankerit und wo findet man ihn? Außerdem: die größten Erfinder, die bedeutendsten Denkmäler, alles zur österreichischen Fauna und Flora bis zu Briefmarken und Symbolen - Fragen zu Österreich bleiben damit nicht mehr unbeantwortet.

Webtipp



www.dealhamster.com

Der Tipp für Sparefrohs und alle, die es noch werden wollen: Auf der neuen Hamster-Plattform

findet man ab sofort Gutscheine, die das Leben günstiger machen. Ob's ein neuer PC-Bildschirm sein soll oder Reduzierungen für den nächsten Besuch beim Lieblingsitaliener - einfach auf dealhamster.com reinschauen, mit ein bisschen Glück fündig werden, Coupon ausdrucken und sparen!

Buchtipp



DAS LEBEN DER WÜNSCHE

Thomas Glavinic

Hanser Verlag
320 Seiten
ISBN: 978-3-4462-3390-4
Preis: € 22,10

Stell dir vor, deine geheimsten und innersten Wünsche würden wahr werden. So ergeht es Jonas, dem ein Unbekannter eines Tages das Angebot macht, ihm drei Wünsche zu erfüllen. Erfreut lässt sich Jonas darauf ein, bis seine Frau eines Abends tot in der Badewanne liegt ... Thomas Glavinic erzählt die Geschichte eines ganz normalen Mittdreißigers, der genau das bekommt, was er sich wünscht. Und noch ein bisschen mehr ...

Veranstaltungs-Tipp



SPIELEFEST

Von 20. bis 22. November heißt es im Austria Center Vienna wieder tüfteln, testen und taktieren, wenn zum 25. Mal das Spielefest über die Bühne geht. - Ein Jubiläum für Europas größte Spielothek mit noch mehr Attraktionen als je zuvor! Zahlreiche Turniere und Meisterschaften laden auch diesmal wieder ein, sein Glück zu versuchen: Viele Teilnehmer werden auch zur „Siedler von Catan“-Europameisterschaft erwartet, die erstmals in Wien stattfindet.

Auf 1.500 Spieltischen finden die Besucher die besten Spiele des Jahres: Action bietet den Spielefest-Besuchern das neue Würfspiel „Nerf“, während Tüftler auf Neues aus dem Hause Rubik's warten. Wer seine Geographie-Kenntnisse unter Beweis stellen will, probiert das neue Österreich-Brettspiel „Finden Sie Winden?“ Und natürlich wird am Spielefest auch auf die Fans von Konsole, Fantasy und Zauberei nicht vergessen.

Wir verlosen 3 Spiele:

- Activity Jubiläumsedition
- Monopoly Star Wars: The Clone Wars
- Greenrock Village Tatort: Theater

Schreibt uns einfach ein E-Mail mit dem Betreff „**Spielefest**“ an: oej@landjugend.at

oder an unsere Postadresse:
Landjugend Österreich
Schaufelgasse 6, 1014 Wien

Gewinnspiel

Hoch soll er leben

Ganz nach diesem Motto wurde dem frischgebackenen Gesamtweltmeister Werner Eder am 7. September 2009 in seiner Heimatgemeinde Leithaprodersdorf ein gebührender Empfang bereitet. Um Punkt 18.00 Uhr war fast die ganze Gemeinde zur Leithabrücke neben dem Gasthof Liszt gekommen, um dem Titelträger für seine Glanzleistungen in Slowenien zu gratulieren.

Sichtlich stolz waren die Einwohner von Leithaprodersdorf als sie den Weltmeister mit dem Turniertraktor einfahren sahen. Aber nicht nur die Einwohner der Pflügerhochburg gratulierten dem Champion für seine Leistungen. Auch Landesrat Ing. Werner Falb-Meixner, Kammerpräsident Franz Stefan Hautzinger und Bürgermeister Mag. Martin Radatz lobten den Champion für seine Errungenschaften.

Nach der Begrüßung und Beglückwünschung durch die Ehrengäste ging die Parade weiter von der Leithabrücke in Richtung Pflügerdenkmal. Geführt von einer Musikkapelle, die zu Ehren des Weltmeisters spielte, gefolgt von Werner

Eder mit seinem Traktor mit Pflug, marschierten über 600 Personen durch Leithaprodersdorf.

Angekommen beim Pflügerdenkmal, wurde dieses von Landesrat Ing. Werner Falb Meixner und Präsident Franz Stefan Hautzinger enthüllt. Wie es für einen Weltmeister gehört, steht nun ebenfalls Werner Eders Name eingraviert in diesem Denkmal (siehe Bild).

Nach der Einweihungszeremonie des Pflügerdenkmales begaben sich alle zum Weltmeister nach Hause, wo dieser und seine Eltern noch zu Speis und Trank luden.



Leithaprodersdorf hat wieder einmal bewiesen, dass es die Pflügerhochburg schlecht hin ist, und dass das Pflügen dort immer noch einen hohen Stellenwert hat und auch weiterhin haben wird. Man kann auf Leithaprodersdorf wirklich sehr stolz sein, weil es seine Pflügerbräuche sehr hoch hält und die Tradition wahr.

Bei Ökostrom die Nummer 1

AUCH DARAUF SIND WIR STOLZ.



Wir gratulieren ...



Die Landjugend Burgenland gratuliert dem frisch gebackenen Brautpaar Gerhard und Elisabeth Grabner zur Eheschließung und zur gelungenen Hochzeit am 22. August 2009. Eine glückliche und kinderreiche Zukunft zu zweit wünscht die Landjugend Burgenland ...