



land jugend

kärnten



4er-Cup Broschüre 2010

Lebensmittel (Bund)	03 - 11
Wasser (Bund)	12 - 13
Tanzen als Alternative zum Sport	14 - 15
Täler und Seen in Kärnten	16 - 17
Pflügen einst und heute	18 - 19
Pflügercity Eberndorf als Austragungsort	20
Soziale Netzwerke	21 - 23
Auch schon einmal geschmätzt?	24 - 25
Kärntens top Lebensmittelproduzenten	26 - 29

Liebe 4er-Cup-Begeisterte!

Das Schwerpunktwochenende mit den Bezirksentscheiden 4er-Cup steht wieder vor der Tür. Bei diesem Bewerb dürfen Teams von je zwei Mädchen und je zwei Burschen ihr Wissen unter Beweis stellen. Die Themen reichen vom bundesweiten Schwerpunkt Lebensmittel und Wasser über das Tanzen und das Pflügen bis hin zu den Bereichen Soziale Netzwerke und Kärntens top Lebensmittelproduzenten. Alljährlich werden auch heuer wieder die Lernunterlagen an alle Landjugendgruppen ausgesandt, da sie als Grundwissen für die Fragenbögen beim Wettbewerb auf Bezirks-, Landes- und Bundesebene dienen.

Traditionell wird auch heuer die Lernunterlage wieder in Form dieser Broschüre mit der Landjugendzeitung 1/10 mitgeschickt. Somit kann gewährleistet werden, dass jeder Landjugend-Haushalt die 4er-Cup Broschüre direkt in sein Haus geliefert bekommt. Die Unterlagen wurden vom Landesvorstand der Landjugend Kärnten und von der Landjugend Österreich zusammengestellt und ausgearbeitet.

Unser Wunsch war die Gestaltung einer leicht verständlichen und ansprechenden Broschüre. Daher wünschen wir Euch viel Erfolg bei euren Bezirks 4er-Cups und hoffentlich sehen wir uns beim Landesentscheid 4er-Cup am 05. Juni 2010 in Gmünd/ Spittal.

Euer LANDESVORSTAND



Impressum:

Herausgeber: Landjugend Österreich, Schauflergasse 6, 1014 Wien
 Medieninhaber, Eigentümer, Verleger: Landjugend Kärnten
 Bildungshaus Schloss Krastowitz, 9020 Klagenfurt
 Tel. 0463/5850-2520, Fax 0463/5850-2555
 ktn@landjugend.at, www.ktnlandjugend.at

Für den Inhalt verantwortlich: Landjugend Kärnten, Landjugend Österreich
 Bilder: Landjugend Kärnten, Landjugend Österreich, Bilderbox
 Koordination, Gestaltung, Abwicklung und Gesamtproduktion:
 madergrafisch, Nadelbach 23, 3100 St. Pölten; www.madergrafisch.at



Nahrungsmittel = Lebensmittel

Ethische Herausforderungen

„Bekommen wir heute etwas zu essen?“ So fragten viele Kinder im Krieg, weil es oft nichts zu essen gab. Nach dem Krieg, in der Aufbauphase und danach, fragten die Kinder: „Was gibt es zu essen?“ Es war schon eine Auswahl vorhanden. Heute fragen Eltern oder Großeltern die Kinder: „Was willst Du essen?“ Wo früher Mangel herrschte, zeigt sich heute Überfluss. Und der Überfluss lässt uns oft vergessen, dass Nahrungsmittel Lebensmittel sind. Wenn wir uns nur vor Augen halten, dass in Wien täglich so viel Brot weggeworfen wird, wie in Graz gebraucht wird, so wird der achtlose Umgang mit dem Grundnahrungsmittel Brot deutlich. Lebensmittel bedeuten uns oft nichts mehr. Nimm drei, zahl zwei - und gebraucht wird eines! Sind wir in diesem Zusammenhang nicht gefordert?

Univ.-Prof. Mag. Dr.theol Leopold Neuhold
Institut für Ethik und Gesellschaftslehre; Graz



Weitere Herausforderungen, die mit Lebensmitteln verbunden sind:

Lebensmittel haben schon dem Wort nach mit Leben, mit Gesundheit zu tun. Gesunde Ernährung ist ein wesentliches Element geglückten Menschseins, und doch ist die heutige Zeit geprägt von Krankheiten, die mit den Lebensmitteln verbunden sind. Auf der einen Seite Fettsucht, auf der anderen Magersucht, Anorexie oder Bulimie sind heute weit verbreitete Krankheiten, besonders unter Jugendlichen. Ist das nicht ein Zeichen dafür, dass wir den richtigen Bezug zu Lebensmitteln verloren haben? Aus Überfluss Verweigerung oder Maßlosigkeit? Zugleich sind diese Krankheitsbilder ein Hinweis darauf, dass Essen eine Kulturaufgabe ist, die mit Achtung vor den Lebensmitteln und Gestaltung unseres Lebens zu tun hat.

Man kann fressen oder essen - und hier liegt die Aufgabe für uns.

Ein augenscheinliches Zeichen für diese Herausforderung ist die Entwicklung von „Fast Food“. Ein Burger ab und zu ist nicht das Problem, die Herausforderung besteht aber in einer Entwicklung, die dazu führt, dass Essen auf Kalorienaufnahme reduziert zu werden droht und Esskultur verloren geht. „Ich werf´ mir einen Burger ein!“. Dieser Ausspruch zeigt, dass wir den Preis für einen Burger nicht auf dem Preiszettel finden, sondern er in der Veränderung unserer Esskultur besteht. Die Slow Food Bewegung, die sich gegen diese Fast Food Wirklichkeit entwickelt hat, will wieder auf die Zusammenhänge, die mit dem Essen verbunden sind, aufmerksam machen.



Lebensmittelerzeugung

Ein weiterer Zusammenhang ist hier wesentlich, nämlich die Frage der Erzeugung von Lebensmitteln. In der Produktion von Lebensmitteln wird oft sehr unachtsam mit Leben umgegangen. Wenn wir nur an die mit der Lebensmittelerzeugung verbundene Umweltbelastung, an die Leiden, die Tieren zugefügt werden, oder die Lebensbedingungen derer, die an der Nahrungsmittelerzeugung mitwirken müssen, an die Ausbeutung und die einem menschlichen Leben oft unwürdigen Arbeitsbedingun-

gen denken, so müssen wir fragen, ob das vereinbar ist mit Lebensmitteln.

Um an den Anfang zurückzukehren:

Der Mangel ist heute noch vielerorts, nicht nur in der so genannten Dritten Welt anzutreffen. Angesichts des Verhungerns von Menschen ist es ein Skandal, wenn bei uns Lebensmittel vernichtet, achtlos weggeworfen oder verschwendet werden. Die Milch, die keinen Preis hat und aus Protest verschüttet wird, die Paradeiser, die als Maßnahme gegen den Preisverfall in das Meer

gekippt werden, und dazu das Bild eines verhungerten Kindes, das im Abfallhaufen etwas Essbares sucht - ein himelschreiender Kontrast, vor dem wir nicht die Augen verschließen dürfen. Dieser Kontrast zeigt uns auch deutlich, dass Nahrungsmittel Lebensmittel sind. Wir müssen uns in umfassender Weise diesem Leben öffnen.



Richtig einkaufen - bewusst genießen

Einkaufstipps für den Alltag

Erdbeeren im Winter und Mandarinen im Sommer? Die Jahreszeiten scheinen in den Obst- und Gemüseabteilungen der Supermärkte schon längst durcheinander geraten zu sein. Dabei bringt ein Einkauf, der sich an saisonalen Lebensmitteln orientiert, bedeutend mehr Abwechslung auf den Speiseplan! Bewusstes Einkaufen schont nicht nur den Geldbeutel, sondern man tut damit auch seiner Gesundheit einen Gefallen.

Das Frischebarometer

Oft ist es gar nicht so einfach, vor dem Regal zu beurteilen, ob es sich um ein frisches Lebensmittel handelt oder nicht. Viele Diskonter setzen noch dazu auf spezielle Beleuchtung, um die Waren in möglichst attraktivem Licht zu präsentieren. Worauf es ankommt, ist der Reifegrad. Aber nicht jedes Obst und Gemüse muss vollreif eingekauft werden, manche Früchte können auch zu Hause nachreifen.

Hier eine Auswahl von nachreifendem Obst und Gemüse

- Äpfel
- Bananen
- Feigen
- Heidelbeeren
- Kiwis
- Mangos
- Pfirsiche
- Pflaumen
- Tomaten
- Melonen
- Avocado

Nicht nachreifendes Obst und Gemüse

- Auberginen
- Brombeeren
- Paprika
- Grapefruits
- Gurken
- Himbeeren
- Kirschen
- Mandarinen
- Orangen
- Trauben
- Zitronen







Die Angaben auf den Verpackungen mancher Lebensmittel strotzen oft nur so von Kleingedrucktem. Wer sich bewusst ernähren möchte, sollte die folgenden Tipps befolgen:

Deklarationen auf der Verpackung aufmerksam lesen

Hier gilt: Je weniger Angaben sich auf dem Produkt befinden, desto weniger ist das Produkt industriell verarbeitet.

Reihenfolge der Inhaltsstoffe beachten

Umso weiter oben ein Inhaltsstoff aufgeführt ist, desto mehr davon enthält das Produkt.

Schädliche Zusatzstoffe beachten

z.B. Konservierungsmittel, Aromastoffe, Stabilisatoren, Emulgatoren, Süßstoffe (z.B. Aspartam), etc.

Die gebräuchlichsten Zusatzstoffe sind: Farbstoffe

Sie sorgen für appetitliches Aussehen, kommen bevorzugt in Limonaden und Süßwaren vor und können mitunter für Allergien verantwortlich sein, also Vorsicht bei E 102 Tartrazin (gelb), E 122 Azorubin (rot), E 123 Amaranth (rot), E 127 Erythrosin (rot).

Konservierungsmittel

Konservierungsmittel verlängern die Haltbarkeit der Lebensmittel. Manche werden „nur“ in die Oberflächen der Produkte eingearbeitet, wie zum Beispiel bei Zitronen. Besser unbehandelte kaufen, dann können auch die Schalen zum Kochen und Backen verwendet werden. Bei Benzoesäure (E 210 bis E 213) ist Vorsicht geboten: Kann allergische Reaktionen auslösen!

Säuerungsmittel

Diese alte Form der Konservierung hemmt das Wachstum von Pilzen und Bakterien. Am gebräuchlich-

sten ist die Essigsäure (E 260), die natürlich hergestellt wird und daher bedenkenlos verzehrt werden kann.

Antioxidantien

Sie sind ebenso für die Haltbarkeit von Lebensmitteln verantwortlich. Unbedenklich ist E 300, Vitamin C, das für Fruchtgetränke und -marmeladen verwendet wird. Vorsicht geboten ist dagegen bei E 310-312 und 320, 321, die zu Magenbeschwerden führen können.

Stabilisatoren

Dickungs- und Geliermittel sowie Emulgatoren werden eingesetzt, um die Struktur von Lebensmitteln und die einheitliche Verteilung von z. B. Wasser und Fett zu garantieren. Am bekanntesten ist der Emulgator E 322, Lecithin, der v.a. in Schokolade vorkommt und gesundheitlich völlig unbedenklich ist.

Geschmacksverstärker

Aufpassen heißt es hingegen bei Geschmacksverstärkern!

Sie können Kopfschmerzen und allergische Reaktionen auslösen - besonders bekannt dafür: die Glutaminsäure (E 620 bis E 625).



Temperaturunterschiede im Kühlschrank ausnutzen:

Ganz unten ist es am kältesten - der ideale Platz für leicht verderbliche Produkte, wie Fleisch, Fisch, Wurst. In die Mitte kommen: Joghurt, Milch, Käse. Ganz oben werden Räucherwaren und Fertigprodukte gelagert.

Nicht alles gehört ins Gemüsefach:

Im Kühlschrank nicht gelagert werden sollen: Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini, Melonen, Beeren, Bananen, Kiwi, Pflaumen, Zwiebel usw.! Der Grund: Diese Lebensmittel sind kälteempfindlich und verlieren ansonsten ihr Aroma.

Kühle und dunkle Aufbewahrung

Jedes Lebensmittel, das nicht für den Kühlschrank geeignet ist, sollte kühl und trocken aufbewahrt werden. Empfindliches Obst und Gemüse, wie Erdbeeren, sollten schnell verzehrt werden. Kartoffeln dagegen können, unter richtigen Bedingungen, sehr lange gelagert werden.

Tipps zur richtigen Lagerung



Einkaufen beim Ursprung

Lebensmittel direkt vom Bauern

Mit der steigenden Globalisierung gewinnen regionale Produkte zunehmend an Bedeutung. Der kritische Konsument legt Wert auf ein hohes Qualitätsniveau und auf die Nachvollziehbarkeit der Herkunft.

Eine von Keyquest Marktforschung durchgeführte Umfrage (2008) ergab, dass 27% der befragten Konsumenten, wöchentlich und weitere 28% zumindest monatlich beim Direktvermarkter einkaufen.

Österreichs Konsumenten kaufen also gerne direkt beim Bauern ein, weil sie die bessere Qualität und die bekannte Herkunft schätzen.

Bäuerliche Lebensmittel sind durch ihre absolute Frische und Einzigartigkeit ausgezeichnet. Die Qualität der Urprodukte (Äpfel, Paradeiser etc.) und Ausgangsprodukte für die Verarbeitung ist beispielsweise aufgrund des besten Erntezeitpunkts besonders hoch. Hinzu kommt die Zubereitung nach individuellen und traditionellen Rezepten und die sorgfältige handwerkliche Verarbeitung, die die Lebensmittel einzigartig werden lassen. Der Direktvermarkter ist für sein Produkt vom Feld oder Stall über die Verarbeitung bis über den Ladentisch in den Einkaufskorb des Verbrauchers verantwortlich. Mehr Sicherheit für den Konsumenten kann es nicht geben. Vergleichbare Lebensmittel kann die Industrie für Supermärkte und Diskonter nicht herstellen.

Was heißt Direktvermarktung?

Unter Direktvermarktung versteht man die Vermarktung von überwiegend eigenen Produkten (Urprodukte, Verarbeitungserzeugnisse) im eigenen Namen, auf eigene Rechnung und auf eigene Verantwortung, direkt an Endverbraucher, Handel oder Gastronomie.

Was wird bei Direktvermarktern gekauft?

Die Frischeprodukte mit der höchsten Käuferreichweite sind Eier, gefolgt von Kartoffeln, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Gemüse und Obst. Zunehmend gefragt sind bäuerliche Spezialitäten, die nicht zum Frischesegment gehören, wie beispielsweise Obsterzeugnisse, Teigwaren, oder Öle.

Wo bekommt man bäuerliche Lebensmittel?

Bäuerliche Lebensmittel erhält man Ab-Hof, auf Bauernmärkten, in Bauernläden, auf öffentlichen Märkten, im Lebensmitteleinzelhandel (Bauernecken), in der Top-Gastronomie, beim Verkauf am Feld oder am Straßenrand oder per Versand. Produkte und Adressen für den Einkauf direkt beim Bauern, findet man unter www.gutesvombauernhof.at. Broschüren mit Adressen gibt es bei den jeweiligen Landesverbänden der Direktvermarkter. Via Internet bieten regionale Zustelldienste Lieferservices mit verschiedensten bäuerlichen Produkten an (Bauernkiste, Gemüsebox, etc.).

Sicherheit für die Konsumenten durch das Qualitätssiegel „Gutes vom Bauernhof“

Konsumenten, die sicher sein wollen, dass sie tatsächlich bäuerliche Produkte kaufen, können auf die Marke „Gutes vom Bauernhof“ vertrauen.

Rund 1400 Betriebe in den Bundesländern Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich und der Steiermark führen die gemeinsame Qualitätsmarke Gutes vom Bauernhof und garantieren damit:

- Herkunft und Ursprung der Produkte - direkt am Hof gewachsen und verarbeitet
- die fachgerechte und sorgfältige Verarbeitung der Lebensmittel unter Einhaltung strengster Hygiene-Vorschriften
- beste Qualität der Produkte
- Qualifizierung und Ausbildung zu Produktion, Marketing und Verkauf durch ständige Weiterbildung
- Ausrichtung auf Konsumentenwünsche (Produkt- Aufmachung, Rezepte, Zustellung usw.).



Direktvermarktung als wirtschaftliches Imageträger der österreichischen Landw.

Die bäuerliche Direktvermarktung ist ein wesentlicher Bestandteil der Österreichischen Landwirtschaft. Nach eigenen Angaben erwirtschaften knapp 20.000 Betriebe mit der Direktvermarktung mehr als ein Fünftel ihres Einkommens. Rund 4.000 Betriebe sind in Verbänden organisiert, wobei die Bedeutung von Kooperationen und gemeinsamen Vermarktungsprojekten steigt.

Die Direktvermarkter sind Brückenbauer zwischen Stadt und Land und tragen wesentlich zum guten Image der österreichischen Landwirtschaft bei. Auf Direktvermarktungsbetrieben ist für die Konsumenten Landwirtschaft sichtbar und nachvollziehbar - von der Haltung der Tiere über die Herkunft und Herstellung der Lebensmittel. Der Kontakt zwischen Konsumenten und Landwirten schafft Sicherheit und Vertrauen. Außerdem spielt die Direktvermarktung eine Rolle bei der Erhaltung von Arbeitsplätzen in der Region - so mancher Nebenerwerbsbetrieb wurde durch die Verarbeitung und Vermarktung der eigenen Urprodukte zum Vollerwerbsbetrieb oder es kann der Betrieb durch die Direktvermarktung erhalten bleiben.

Die Umsatzbringer für die Direktvermarktungsbetriebe sind in erster Linie Fleisch und Fleischerzeugnisse, gefolgt von Eiern, Obst, Gemüse und Milchprodukten. Der Anteil an Verarbeitungsprodukten und Spezialitäten, sowie der Grad an Spezialisierung der Betriebe steigen. Insgesamt werden mit Frischeprodukten durch den Verkauf Ab Hof, auf Märkten und durch Zustelldienste rund 306 Millionen Euro umgesetzt. Das sind etwa 6% der gesamten Haushaltsausgaben für frische Lebensmittel.

Wie sicher sind bäuerliche Lebensmittel?

Für bäuerliche Lebensmittelproduzenten gelten gleich wie für gewerbliche Lebensmittelunternehmer, die Vorschriften des Lebensmittel- und Hygienerechts (EU-Hygiene-VO, Spirituosen-VO etc.), sowie



s Standbein und wirtschaft

die Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) und des Lebensmittelcodex. Zentrale Knackpunkte im Lebensmittelrecht sind die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers für die Sicherheit der von ihm erzeugten Lebensmittel. Dazu muss jeder Betrieb ein Eigenkontrollsystem erstellen bzw. umsetzen. Es wurden Leitlinien als Hilfestellung zur Etablierung eines Eigenkontrollsystems erstellt, damit die Vorschriften in der Praxis anwendbar sind. Diese Leitlinien sind auch die Basis für Kontrollen durch die Behörde. Bäuerliche Direktvermarkter werden (wie andere Lebensmittelunternehmen auch) regelmäßig, risikobasiert, wirksam und angemessen kontrolliert, um eine Reduktion von lebensmittelbedingten Krankheiten, die Einhaltung der Kühlkette und

die Vermeidung der Irreführung von Konsumenten zu erreichen. Die Kontrollorgane überprüfen bauliche Voraussetzungen, Geräte, Warencustand, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, die Umsetzung der Hygienevorschriften und Eigenkontrollmaßnahmen sowie die richtige Kennzeichnung. Darüber hinaus gelten für die Direktvermarktung selbstverständlich auch sämtliche Rechtsvorschriften für das Inverkehrsetzen von Lebensmitteln (Lebensmittelkennzeichnungs-VO, Fertigpackungs-VO, Vermarktungsnormen, Nährwertkennzeichnungs-VO, Weingesetz, Straßenverkehrsordnung, etc.)

Direktvermarktung bedeutet positive Herausforderung

Die Direktvermarkter selbst beurteilen den Betriebszweig Direktvermarktung



positiv. Die Vermarkter erwarten eine steigende Nachfrage nach ihren Spezialitäten und sehen darin einen Einkommensausgleich. Als große Herausforderungen werden die Konstanz der Produktqualität, die laufende Weiterbildung und die Erfüllung der gesetzlichen Auflagen betrachtet. Zudem sind der hohe Zeit- und Arbeitsaufwand zusätzlich zur Arbeit in der Landwirtschaft, sowie hohe Investitionskosten eine große Belastung.



Maßnahmen zum Schutz unserer Gewässer

Nationaler Gewässerbewirtschaftung

Die europäische Wasserrahmenrichtlinie (WRRL) verfolgt das grundlegende Ziel, in allen Gewässern (Oberflächengewässer und Grundwasser) einen guten Zustand zu erreichen. Darunter wird für Grundwasser der gute chemische sowie der gute mengenmäßige Zustand und bei Oberflächengewässern ergänzend zum „guten chemischen Zustand“ auch der „gute ökologische Zustand“ verstanden. Damit soll in erster Linie die Erhaltung und die Verbesserung sowie eine gesicherte Wasserversorgung durch die entsprechenden einheitlichen rechtspolitischen Vorgaben über Staatsgrenzen hinweg gewährleistet werden. Im Detail soll dieses grundlegende Ziel über rechtsverbindliche Bewirtschaftungspläne in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union erreicht werden.

In Österreich soll das Ziel über den ersten Nationalen Gewässerbewirtschaftungsplan (NGP), für die Flussgebiets-einheiten Donau, Rhein und Elbe, erreicht werden.

Inhaltliche Schwerpunkte im nationalen Gewässerbewirtschaftungsplan

Oberflächengewässer:

Bei den Oberflächengewässern zeigt die Risikoanalyse, dass nur eine geringe Anzahl an Gewässern ein Risiko der Zielverfehlung auf Grund stofflicher Einträge (z.B. Einleitung von industriellem oder häuslichem Abwasser, Nährstoffabschwemmungen) aufweist.

Ein wesentlicher Teil der Fließgewässer ist durch deutliche Defizite bei den Abflussverhältnissen bzw. der Gewässerstruktur (Hydromorphologie) gekennzeichnet. In Österreich wird daher in Zukunft der Schwerpunkt der wasserwirtschaftlichen Aktivitäten auf die Erhaltung und Entwicklung der Gewässer als Lebensräume zu legen sein.

Geeignete Sanierungsmaßnahmen zur Erreichung des guten ökologischen Zustandes sind zum Beispiel:

- Wiederherstellung der Durchgängigkeit durch Bau von Fischaufstiegs-hilfen bei Wasserkraftanlagen, Umgehungsgerinne bzw. Umbau von Absturzbauwerken zu Rampenlösungen bei Hochwasserschutzanlagen
- Verbesserung der Gewässerstrukturen zur Steigerung der Lebensraumvielfalt



- Sicherstellung eines ökologischen Mindestwasserabflusses bei Wasserentnahmen zur Wasserkraftnutzung
- Minderung der Auswirkungen extremer Abflussschwankungen bei Speicher- bzw. Schwallkraftwerken
- Strategische Ausrichtung der Schutz-wasserwirtschaft auf den best-möglichen Erhalt des Le-bensraumes Gewässer

splan

Grundwasser:

Seit 1991 wird die Qualität der österreichischen Grundgewässer und Flüsse unter einheitlichen Kriterien untersucht. Jährlich werden ca. 2.000 Grundwassermessstellen in 136 Grundwasserkörpern beprobt. Die meisten Untersuchungsparameter unterschreiten die in der Grundwasserschwellenwertverordnung vorgegebenen Werte deutlich. Trotzdem sind regional Belastungen bei Stickstoffverbindungen (insbesondere Nitrat) und Pflanzenschutzmitteln zu verzeichnen. Erhöhte Nitratgehalte im Grundwasser sind auf intensive landwirtschaftliche Bodennutzungen, auf Belastungen aus Siedlungsgebieten, insbesondere im Falle von undichten Entsorgungssystemen und Senkgruben, ungesicherte Deponien oder Altlasten und den atmosphärischen Eintrag zurückzuführen.

Die erfolgreiche Reduktion der Nitratbelastung ist vor allem auf das rechtsverbindliche Nitrataktionsprogramm (Novelle 2008) für eine gewässerschonende Landwirtschaft sowie auf die freiwilligen ÖPUL-Maßnahmen (Österreichisches Programm für Umweltgerechte Landwirtschaft) zum vorbeugenden Gewässerschutz im Rahmen des Agrarumweltprogramms zur Unterstützung des Gewässerschutzes zurückzuführen. Darüber hinaus bewirken zahlreiche Beratungsaktivitäten (z.B. Nitratinformationsdienst, Wasserschutzberatung) in den betroffenen Bundesländern einen positiven Effekt.

Resümee:

Was die Zukunft unseres Wassers betrifft, kann man durchaus behaupten, dass wir uns in Österreich in einer sehr guten Ausgangslage befinden. Punkte

Wasserquantität gibt es noch große Reserven, werden derzeit doch lediglich 3 % des gesamten Dargebots in Österreich genutzt. In Hinblick auf die Qualität gibt es lokalen Handlungsbedarf, österreichweit gesehen stimmt jedoch der eingeschlagene Weg und es sind weitere Verbesserungen absehbar. Die größte Herausforderung in den nächsten Jahren liegt zweifellos in der Erreichung des guten ökologischen Zustands unserer Flüsse, vor allem aufgrund der zum Teil stark beeinträchtigten Struktur- und Abflussverhältnisse.



Tanzen erhöht das Wohlbefinden

Tanzen als Alternative zum Sport

Das Wort „tanzen“ stammt vom italienischen Wort „danza“ ab. Der ursprüngliche althochdeutsche Begriff dafür war „laikan/lai-kin“. Tanz nennt man auf Musik oder durch eine andere akustische Äußerung (wie Schlagen, Stampfen) ausgeführte, rhythmische und/oder geordnete Körperbewegungen. Das Tanzen ist ein Ritual, ein Brauchtum, eine darstellende Kunstgattung, eine Berufstätigkeit, eine Sportart, eine Therapieform oder schlicht ein Gefühlsausdruck.

Christine Sacherer

In unserer Gesellschaft hat Tanzen eine große Bedeutung, es kann aber auch nur zum Selbstzweck dienen oder ein Zeitvertreib sein. Tanzen dient als Sport der körperlichen Ertüchtigung und fördert Muskelaufbau, Motorik, Koordination und den Gleichgewichtssinn. Das erfolgreiche Erlernen, Planen und Umsetzen komplexer Bewegungsabläufe bildet Selbstvertrauen und unterstützt ein gesundes Verhältnis zum eigenen Körper.

Volkstänze

Mit dem österreichischen Volkstänzen werden meistens österreichische Volkstänze, wie Landler, Polka, Walzer oder der Schuhplattler verbunden. Dazu gehören aber auch nicht ursprünglich österreichische Volkstänze wie beispielsweise höfisch inspirierte Tänze wie Konträtänze, Sprachinseltänze (werden von deutschsprachigen Minderheiten außerhalb des heutigen Österreichs getanzt, z.B. Sprachinsel Siebenbürgen) oder der Fackeltanz. Als Ganzes wird der österreichische Volkstanz dem alpenländischen Volkstanz untergeordnet.

Geschichte

Bereits in der Zwischenkriegszeit gab es in Kärnten ein reges Volkstanzleben. Dafür waren zunächst Roman Meier, Anton Traunig, Simon Pratnecker und Ernst Wlattnig verantwortlich, die viele Volkstanzkurse abhielten. Als Mitte der 1930er Jahre die Zoder-Schüler Franz und Mirl Grall und Franz Koschier nach Kärnten kamen, begannen sie sogleich mit der aktiven Volkstanzpflege in Anlehnung an Zoders Methoden. Es wurden die ersten Volkstanzwochen, Tanzleiterschulungen und Volkstanzfeste organi-

Factbox

Die bekanntesten Gesellschaftstänze des 16. Jahrhunderts sind:

PAVANE und GAILLARDE

des 17. Jahrhunderts:

COURANTE, SARABANDE, GIGUE

des 18. Jahrhunderts:

BOURRÉE, MENUETT, ALLEMANDE

des 19. Jahrhunderts:

WALZER, POLKA

des 20. Jahrhunderts:

TANGO, FOXTROTT, SLOWFOX, LANGSAMER WALZER, CHARLESTON, RUMBA, BOOGIE-WOOGIE, ROCK 'N' ROLL, SAMBA, TWIST, BEAT und LAMBADA



siert. Diese anfängliche Pflege ist für den gesamtösterreichischen Überblick von besonderem Interesse.

Das Volkstanzarchiv in Klagenfurt, in dem sich handschriftliche Tanzaufzeichnungen beispielsweise von Roman Maier, Franz Koschier, Martin Kordasch und Klaus Fillafer befinden, ist für Kärnten von großer Bedeutung.

Die Volkstanzforschung wurde während des 2. Weltkrieges weitergeführt. Noch 1938 erschienen als erste Zusammenfassung der bis dahin aufgezeichneten Tänze die „Kärntner Heimattänze“ und 1941 folgte eine Darstellung der Tanzspiele und Spieltänze. Diese Veröffentlichungen wurden in den Folgejahrzehnten als Grundlage der Volkstanzpflege in Kärnten betrachtet.

Nach dem Krieg übernahm das Kärntner Bildungswerk die Pflege des Volkstanzes und führte Tanzkurse, Tanzleiterausbildungen, Tanzabende und Tanzfeste durch. Daneben waren der Landestrachtenverband, die Kärntner Landsmannschaft und die Landjugend pflegerisch tätig. Die Turnerseewoche wurde Mitte der 1970er Jahre vom bundesstaatlichen Volksbildungsreferat betreut.

Für Kärnten ist die Mehrgleisigkeit der pflegerischen Tätigkeit charakteristisch. Nicht nur ein Verband bemüht sich um die gesamte Volkstanzpflege sondern mehrere Gruppen bzw. Verbände. Unter ihnen befindet sich die ARGE Volkstanz Kärnten, die sich seit Mitte der 1980er Jahre um Sammlung, Dokumentation und Forschung bemüht und vielfach als Impulsgeber für die Volkstanz pflegenden Verbände fungiert. Sie publiziert auch Schulungsmaterial und organisiert Seminare und Kurse. Mit Dr. Klaus Fillafer erlebt die Forschung in Kärnten in den letzten Jahren einen beachtlichen Aufschwung. In diesem Zusammenhang ist auch das Volkstanzarchiv im Kärntner Volksliedwerk entstanden.

Die österreichischen Grundtänze

Im Jahr 1956 hat die Bundesarbeitsgemeinschaft Österreichischer Volkstanz einige Tänze als Österreichische Grundtänze ausgewählt, um das gemeinsame Tanzen von Tänzern aus den verschiedenen Bundesländern zu ermöglichen. Es wurden vor allem die Formen gewählt, die in möglichst vielen Regionen aufgezeichnet waren.

Ursprünglich waren es 12 Tanzformen plus Auftanz. Doch im Jahr 1962 wurde diese Liste auf 20 Grundtänze erweitert. Diese 20 Formen bilden inzwischen den Grundstock für die Volkstanzausbildung, sowie für Volkstanzfeste und Offenes Tanzen überall in Österreich.

Zu den ursprünglichen 12 Grundtänzen aus dem Jahr 1956 zählen:

- Offener Walzer
- Hiataamadl
- Neudeutscher
- Siebenschnitt
- Studentenpolka (Der Gmischte)
- Kreuzpolka
- Jägermarsch
- Rheinländer (Reidlinger Schottisch)
- Schwedischer
- Bayrisch-Polka (Boarischer)
- Neubayrischer
 - a. Neubayrischer (kurze Form)
 - b. Neubayrischer (lange Form)
- Krebspolka
 - Zuzüglich Auftanz

Zu den 8 erweiterten Grundtänzen aus dem Jahr 1962 zählen:

- Eiswalzer
- Waldjäger (Mühlviertler Waldjäger)
- Puchberger Schottisch
- Spinnradl
- Paschater Zweischritt
- Kaiserlandler
- Maschierpolka
- Einfacher Dreher (Oanlatzer Drahra)

Tanzen verbindet und fördert die Gemeinschaft. Also sei dabei, wenn's lustig wird!

Factbox



Die geografische Lage im Süden

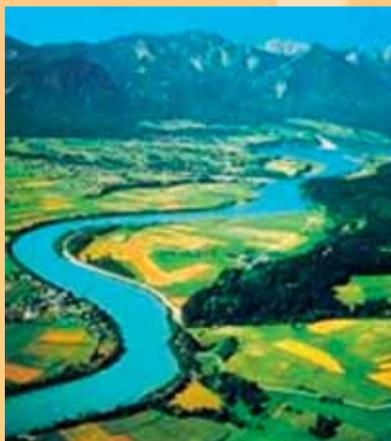
Täler und Seen in Kärnten

Kärnten ist das südlichste und fünftgrößte Bundesland Österreichs. Bekannt ist Kärnten, durch seine vielen Seen und Flüsse, aber auch durch seine Berge und Täler.

Andrea Scharf

Drautal

Der größte Fluss Kärntens ist die Drau. Das Drautal zieht sich entlang der Drau und ist somit das längste aller Täler in Kärnten. Da die Drau mehrere Bezirke durchfließt, lässt sich das Drautal unterteilen in: Oberes Drautal, Lurnfeld, Unteres Drautal, Villacher Becken, Rosental und Jauntal. Das Rosental nimmt seinen Anfang in Rosegg und geht in das



Jauntal über. Das Jauntal liegt zum Großteil im Bezirk Völkermarkt. Durch das Jauntal fließt nicht nur die Drau, sondern auch die Vellach und die Gurk.

Gailtal

Das Gailtal erstreckt sich von Osttirol bis nach Villach entlang der Gail. Zu ihm gehören das Lesachtal, das Obere und das Untere Gailtal. Das Lesachtal ist sehr abgeschieden und wurde als das umweltfreundlichste Tal Europas ausgezeichnet. Die Gail entspringt in Osttirol, fließt durch das Lesachtal und mündet in Villach in die Drau.

Gegendtal

Das Gegendtal liegt zwischen Radenthein und Treffen und schließt die Gemeinden Feld am See, Afritz und Arriach mit ein. Das Tal ist stark von den Nock-



bergen geprägt und vom Millstätter See und Ossiacher See umgeben. Es lässt sich nicht eindeutig einem Fluss zuordnen.

Lavanttal

Das Lavanttal liegt im östlichsten Teil Kärntens, dem Bezirk Wolfsberg, wird von der Lavant durchflossen und ist von der Sau- und Koralpe umgeben. Die Lavant entspringt in der Steiermark am Zirbitzkogel. Sie durchfließt das Lavanttal und mündet bei Lavamünd in die Drau.

Lieser- und Maltatal

Das Lieser- und Maltatal erstreckt sich, nach der Mündung von Lieser und Malta, zwischen den Orten Gmünd und Lieseregg und umfasst noch kleinere Seitentäler. Die Lieser entspringt unterhalb des kleinen Sonnblicks. Die Malta entspringt unterhalb des Ankogels und mündet in die Lieser, die bei Spittal in die Drau fließt. Das Mölltal gehört zum Bezirk Spital an der Drau und hat seinen Namen vom Fluss Möll, der durch dieses Tal fließt. Die Möll entspringt am Fuße des Großglockners, dem höchsten Berg Kärntens und Österreichs.

Glantal

Die Glan entspringt in den Ossiacher Tauern. Sie fließt durch Feldkirchen, das Glantal, das Zollfeld sowie das Klagenfurter Feld und mündet oberhalb von Grafenstein in die Gurk.

Görtschitztal

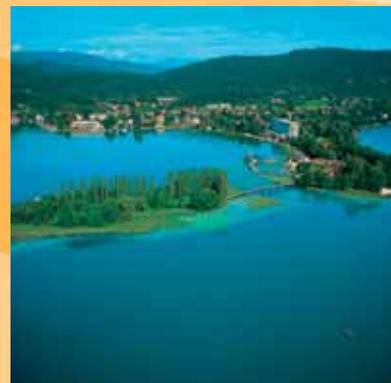
Die Görtschitz entsteht in Hüttenberg durch den Zusammenfluss zweier Bäche. Sie fließt durch das Görtschitztal und mündet bei Brückl in die Gurk. Die Metnitz entspringt auf der Flattnitz, durchfließt das Metnitztal und ab Friesach das Friesacher Feld und mündet bei Althofen in die Gurk. Die größten Orte sind Metnitz und Friesach.

Gurktal

Die Gurk ist nach der Drau der größte Fluss. Sie entspringt am Lattersteig, durchfließt das Obere Gurktal, die Enge Gurk und das Mittlere Gurktal. Sie durchfließt das Krappfeld zwischen Althofen und Launsdorf sowie das Klagenfurter Feld und mündet beim Völkermarkter Stausee in die Drau.

Wörthersee

Kärnten, beinahe das Land der tausend Seen, hat einige wunderschöne Badeseen und kleine Seen zu bieten. Einer der bekanntesten ist der Wörthersee. Mit seiner enormen Fläche ist er der größte



See Kärntens und ist einer der wärmsten Alpenseen. Der Wörthersee liegt im Bezirk Klagenfurt Land. Der in Ost-West-Richtung gestreckte Wörthersee befindet sich in einer Senke. Die hügelige Landschaft erstreckt sich von der Veldener

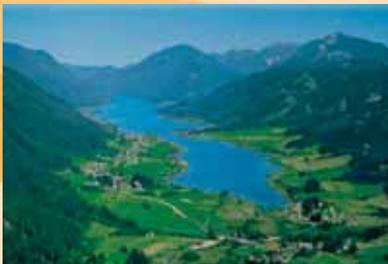
Bucht bis nach Klagenfurt. Zahlreiche Halbinseln gliedern den Wörthersee in mehrere Becken. Während die größeren Zuflüsse Reifnitzbach und Pirkerbach sowie einige kleinere Flüsse in den Wörthersee münden, ist nur der Abfluss Glanfurt vorhanden, der schlussendlich in die Drau mündet.

Ossiachersee

Einer der beliebtesten Badeseen und der drittgrößte in Kärnten ist der Ossiachersee. Der Ossiachersee befindet sich im Bezirk Feldkirchen im Nordosten von Villach. Er ist umringt von den Gebirgszügen Gerlitzen im Norden und den Ossiacher Tauern im Süden. Der Hauptzufluss ist die Tiesel. Der Ossiacher See mündet über den Seebach in die Drau. Im See herrscht eine unglaubliche Vielfalt an Fischarten wie Karpfen, diversen Weißfischen, See- und Regenbogenforellen, Aalen, Hechten und vielen mehr.

Weißensee

Der höchstgelegene Badesees Kärntens mit Trinkwasserqualität ist der Weißensee. Er liegt im Bezirk Spittal an der Drau auf einer Seehöhe von 930 Metern. Er hat



zwei Zuflüsse den Mühl- und den Almbach, die ihn speisen. Der Weißensee mündet über den Weißenbach in die Drau. Das Ufer des Sees erstreckt sich



über eine Länge von 23 Kilometern. Es ist nur zu rund einem Drittel bebaut, da der Rest des Ufers unter Natur- bzw. Landschaftsschutz steht. Rund um den Weißensee ist eine wunderbare Bergwelt. Eine Attraktion ist die Weißenseebrücke. An der schmalsten Seestelle wird dabei das Nord- zum Südufer hin überbrückt. Durch die Wasserqualität und der Tiefe des Sees findet man auch im Weißensee unzählige Fischarten.

Turnersee

Der Turnersee liegt im Bezirk Völkermarkt in der Gemeinde St. Kanzian. Er befindet sich inmitten der Kärntner Bergwelt und liegt auf der Rückersdorfer Platte. Der Turnersee umfasst gerade einmal eine Gesamtfläche von 0,44 Quadratkilometern und erreicht eine Maximaltiefe von 13 Metern. Allerdings weist er Trinkwasserqualität auf und zählt zu den wärmsten Badeseen Kärntens, weshalb er auch den Ruf von einem idyllischen Badeparadies hat. Er wird auch als Anglergewässer genutzt, da auch der Turnersee über einen großen Fischbestand und einer reichlichen



Vielfalt von Fischarten verfügt. Darüber hinaus beheimatet der Turnersee einen nicht zu verachtenden Bestand an Edelkrebsen.

Längsee

Der Längsee befindet sich im Bezirk Veit an der Glan inmitten der Gipfel der Gebirge Mittelkärntens. Er mündet in den Lavabach. Der Badesees Natur belassen und weist eine gute Wasserqualität, sowie angenehme Wassertemperaturen auf. Der See ist von unzähligen Seerosen und Schilf umrahmt. Auch der Längsee



ist reich an Fischarten. Eine Besondere Brisanz verleiht ihm das noch nicht geborgene Kriegsmaterial aus dem Zweiten Weltkrieg, das am Grund des Sees vermutet wird.

Wie sich die Furche durch die Geschichte zog

Pflügen einst und heute

Bereits in der Vergangenheit wurde das Pflügen zum Bearbeiten der Felder durchgeführt und spielte somit in der Landwirtschaft eine sehr große Rolle. Im Vergleich zur heutigen Zeit, gibt es neben dem Ackern aber auch das Pflügen als Wettbewerb. Durch das Leistungspflügen begann somit ein weiterer großer Schritt nach Vorne.

Stefanie Wakonig

Die früheste Methode den Boden aufzulockern, war der noch heute in vielen Teilen der Welt verwendete Grabstock. Der erste Pflug wurde Mitte des 5. Jahrtausends in der Schweiz gefunden. Bereits vor 5500 v. Chr. existierten in Europa einfache, zunächst von Menschen gezogene Pflüge aus Holz. Die Menschen wurden aber schon bald von Ochsen abgelöst, die den Pflug mittels Joch und Geschirr zogen. Diese sehr einfachen Pflüge bestanden lediglich aus zugespitztem Holz, das den Boden aufriß. Solche

Pflüge hielten sich in Mitteleuropa bis ins späte Mittelalter. Zunächst zogen Rinder, also Kühe oder Ochsen den Pflug. Sehr viel später kamen Esel, Kamele oder Maultiere hinzu. Letztlich übernahmen dies die leistungsfähigen Pferde.

Im 4. Jahrhundert kam der Räderpflug auf, der die Zugleistung des Tieres mehr auf das Aufbrechen des Bodens statt auf das Ziehen des sehr schweren Gerätes konzentrierte. Trotz der Erfindung des

Kummets wurde die Verwendung von Pferden zum Pflügen nicht besonders

effektiv, da der bis zum 8. Jahrhundert verwendete Hals- und Leibgurt die Atmung des Zugtieres erheblich beeinträchtigte.

Eine wesentliche Leistungsverbesserung brachten die eisernen Pflugschare und die Messerseche. Durch diese Schneidwerkzeuge kam es dazu, dass der Erdstreifen herausgeschnitten und über das Streichblech gewendet wurde. So wurde das ungewünschte Unkraut vergraben und es befand sich nur saubere Erde an der Oberfläche.

Ende des 15. Jahrhunderts wurde der Wendepflug (Drehpflug) entwickelt. So konnte der Pflug am Ende der Furche gewendet werden und es konnte in die entgegengesetzte Richtung gepflügt werden.

Der amerikanische Schmied John Deere erfand 1837 den ersten selbstreinigenden Stahlpflug und legte damit das Fundament für sein Unternehmen Deere & Company, das heute der größte Landmaschinenhersteller der Welt ist.

Das Zeitalter des Vollmechanisierten Pflügens begann in Europa etwa 1850 mit dem Dampfpflug der von Lokomobilen gezogen wurde. Da diese Lokomobile für den Boden zu schwer gewesen sind, kamen die leichteren Traktore auf.





Das Leistungspflügen

Es wird schon Jahrhunderte auf den Feldern dieser Welt gepflügt doch wann wurde das Pflügen, also die Bebauung des Bodens zum Wettbewerb?

Warum wurde das Pflügen überhaupt zum Wettbewerb?

Den Grundstein des Leistungspflügens legten drei Bauern aus England die sich eines Tages fragten wer von ihnen wohl am schönsten pflügt. Somit war der erste landesinterne Wettbewerb geboren und die nationale Pflügervereinigung wurde gegründet. Die erste Pflügerweltmeisterschaft fand 1954 in Ontario (Kanada) statt und jährt sich dieses Jahr zum 57. Mal.

Auch Österreich war schon Austragsland für die Pflügerweltmeisterschaft. Die erste Weltmeisterschaft in Österreich fand im Jahr 1987 im Marchfeld (Niederösterreich) und die zweite erst 21 Jahre später im Jahr 2008 in Grafenegg (Niederösterreich) statt. Das Bundespflügen findet heuer in Österreich zum 54. Mal statt. Beim Bundespflügen sind jedoch nicht alle neun Bundesländer vertreten sondern

nur Ober- und Niederösterreich, Burgenland, Kärnten sowie die Steiermark.

Der Wettbewerb

Bei den Bundesmeisterschaften findet der Wettkampf auf Stoppelland (Acker) statt. Bei den Weltmeisterschaften gliedert sich der Wettkampf jedoch in zwei Teile, dem Pflügen auf Stoppelland (Acker) und dem Pflügen auf Grasland (Wiese).

Es sind Feldparzellen von je 100 m x 20 m nach den vorgeschriebenen Kriterien zu durchpflügen. Dabei geht es weniger um das, wer der schnellste ist, sondern vielmehr darum, wer diese Aufgabe am genauesten meistert. Das dabei ein Zeitrahmen von insgesamt drei Stunden nicht überschritten werden darf, klingt vorerst ganz harmlos, kann aber in manchen Fällen zu sehr großem Stress bei den Teilnehmern führen.

Beim Wettbewerbspflügen unterscheidet man Pflügen nach ihrer Arbeitsweise in Beet- und Drehpflüge.

Mit Beetpflügen kann nur nach einer Seite (meistens nach rechts) gepflügt werden. Sie sind wesentlich leichter als

Drehpflüge (Wendepflüge) und darüber hinaus sind Beetpflüge in der Anschaffung günstiger. Die Drehpflüge (Wendepflüge) werden heute in der Praxis bevorzugt, weil mit ihnen eine höhere Flächenleistung pro Stunde erzielt werden kann.

Doch wie wird nun der Sieger ermittelt?

Die Bewertung unterteilt sich in Österreich in 10 Kriterien:

- Spaltfurche
- Zusammenschlag
- Anschluss
- Einbringung des Bewuchses
- Geradheit
- Ein- und Ausheben des Pfluges
- Tiefe
- Furchenschluss
- Schlussfurche
- Furchenbildung

Jedes Bewertungskriterium wird mit maximal 10 Punkten bewertet. Eine Ausnahme ist die Geradheit, die mit 20 Punkten bewertet wird.



Bundesentscheid Pflügen 2010 in Kärnten

Pflügercity Eberndorf als Austragungsort

Vom 19. bis zum 22. August 2010 findet auf den Feldern vom Stift St. Paul der Bundesentscheid Pflügen der Landjugend Kärnten statt. Somit ist heuer die Gemeinde Eberndorf im Bezirk Völkermarkt der Austragungsort unseres großen Events.

Andreas Duller & Michael Marketsch

Marktgemeinde Eberndorf

Die vierundzwanzig Ortschaften der Marktgemeinde befinden sich durchschnittlich auf einer Seehöhe von 447 Meter. Rund zweitausend Häuser befinden sich auf einer Fläche von 67,61 Quadratkilometern mit 2.200 Haushalten. In diesen Haushalten leben laut einer Volkszählung vom ersten April 2009 um die sechstausend Personen. Dies entspricht nahezu 90 Personen pro Quadratkilometer.

Auch die Arbeit kommt in Eberndorf nicht zu kurz bei momentan cirka 220 Gewerbebetrieben.

An Bildungseinrichtungen findet man in der Gemeinde drei Volks-, sowie Hauptschulen eine landwirtschaftliche Fachschule für Mädchen sowie drei Kindergärten von denen einer privat betrieben wird.

Für die Sicherheit sorgen in Eberndorf vier Feuerwehren sowie eine Polizeieinspektion. In der Ortschaft Kohldorf finden eine Zentralkläranlage und ein Recyclinghof, beziehungsweise ein Altstoffsammelzentrum ihren Platz.

Pro Jahr nächtigen in Eberndorf zwischen hundert- und hundertsechzigtausend Personen.

Naturjuwelle der Gemeinde

Die Gemeinde hat auch zwei Naturjuwelle zu bieten: Einmal den Gösselsdorfersee und als weiteres Juwel das Sablatnig Moor. Der Gösselsdorfer See ist bei einer Fläche von dreißig Hektar und einer Tiefe von drei Meter sehr idyllisch gelegen und nahezu unverbaut. Zu einem Naturerlebnispark wird derzeit das Sablatnig Moor ausgebaut. Es wurde im Jahr 1992 in den Katalog international bedeutender und schützenswerter Feuchtgebiete aufgenommen, dies geschah gemäß der

„Ramsar Kovention“. Dieses Übereinkommen ist ein völkerrechtlicher Vertrag, welcher am 2. Februar 1971 in Ramsar im Iran beschlossen wurde und ist somit einer der ältesten internationalen Vertragswerke zum Umweltschutz. Sie trat 1975 in Kraft. Von Österreich wurde der Vertrag 1983 unterzeichnet.

Im Gemeindeamt, welches sich seit 1995 im Stift St. Paul befindet, bemühen sich rund 18 Personen um die Anliegen der Gemeindebürger. Auch ein aktives Vereinsleben wird von über siebzig Vereinen gestaltet.

Stift St. Paul

Von historischer Bedeutung für die Gemeinde und die Region ist das Stift St. Paul, welches vom Patriarchen Aquileia Peregrin/ Pilgrim, welcher von 1132 bis 1161 regierte, als Augustiner Chorherrenstift gegründet wurde. Das Stift wurde 1604 im Zuge einer Gegenreformation durch eine Jesuitenresidenz ersetzt. Allgemein bezeichnet man diese Gegenreformation als Reaktion der katholischen Kirche auf die von Martin Luther ausgehende Revolution.

Die Residenz bestand bis zur Aufhebung des Jesuitenordens im Jahr 1773.

Das Stift und der dazugehörige Grundbesitz wurde 1809 dem Benediktinerstift St. Paul im Lavanttal übergeben, welches noch heute der Eigentümer ist.

Die Gemeinde Eberndorf wurde 1850 gebildet und wuchs durch Eingemeindungen bis 1866 zur flächenmäßig größten Gemeinde Kärntens heran. 10 Jahre später wurden Globasnitz, Rückersdorf und Sittersdorf abgetrennt und als eigene Gemeinden etabliert sowie Grabelsdorf mit St. Kanzian vereinigt.

Seit 1952 hat die Gemeinde das Recht

zur Führung der Bezeichnung „Marktgemeinde“.

Der Ort war von 1902 bis 1971 mit der Vellachtalbahn erreichbar. Es handelt sich dabei um eine Schmalspurbahn welche zwischen Kühnsdorf, Eberndorf und Eisenkappel verkehrte. Sie wurde 1971 stillgelegt und abgetragen.

Neben der Stift Kirche verfügt Eberndorf über drei Pfarrkirchen sowie 12 Filialkirchen.

An regelmäßigen Veranstaltungen findet in der Gemeinde unter anderem ein Josefimarkt, ein Salamifest oder der Jauntaler Adventmarkt im Stift statt. Das Stift St. Paul konnte über die Verfügungstellung der benötigten Flächen für den Bundesentscheid Pflügen, welcher vom 19. bis zum 22. August 2010 in der Gemeinde Eberndorf ausgetragen wird, als Partner gewonnen werden.

Die Landjugend darf ebenso mit einer vollen Unterstützung seitens der Gemeinde Eberndorf rechnen.



Internet als modernes Kommunikationsmittel

Soziale Netzwerke

Die Gegenwart zeigt uns, dass die Nutzung von diversen Webportalen immer wichtiger geworden ist. Wir möchten Euch nun die Funktionen und den Nutzen solcher Netzwerke näher bringen.

Stefan Sullbauer & Anton Wakonig

Dienste

Soziale Netzwerke stehen umgangssprachlich für eine Form von Netzgemeinschaften, welche technisch durch Web-2.0-Anwendungen oder Portale beherbergt werden. Auf Englisch: social network service. Die deutschen Begriffe „Gemeinschaftsportal“ oder „Online-Kontakt Netzwerk“ sind eher weniger gebräuchlich.

Die Webportale bieten ihren Nutzern üblicherweise folgende Funktionen an:

- Persönliches Profil, mit diversen Sichtbarkeitseinstellungen für Mitglieder der Netzgemeinschaft oder generell der Öffentlichkeit des Netzes
- Kontaktliste oder Adressbuch, samt Funktionen, mit denen die Verweise auf diese anderen Mitglieder der Netzgemeinschaft (etwa Freunde, Bekannte, Kollegen usw.) verwaltet werden können (etwa Datenimport aus Email-Konto oder anderen Portalen)
- Empfang und Versand von Nachrichten an andere Mitglieder (einzeln, an alle usw.)
- Empfang und Versand von Benachrichtigungen über diverse Ereignisse (Profiländerungen, eingestellte Bilder, Videos, Kritiken, Anklopfen usw.)
- Blogs
- Suche
- Es sind Funktionen, die sich auch in CSCW-Anwendungen (Computer Supported Cooperative Work) finden, allerdings hier für potentiell große Nutzergruppen (weltweit, landesweit, regional, stadtweit) ausgelegt sind.

Nutzung

Im Frühjahr 2008 nutzten in Europa die Briten mit 9,6 Millionen am meisten die für das Web 2.0 typischen Social-Networking-Websites. Bis 2012 werden nach einer Schätzung des Informationsanbieters Datamonitor mit über 27 Millionen fast die Hälfte der Briten, Dienste wie etwa Facebook oder MySpace in Anspruch nehmen. Dass die Briten bislang vorne liegen, führt Datamonitor auch darauf zurück, dass die Angebote in der Regel mit englischen Versionen gestartet wurden. Die Menschen begrüßen es laut Datamonitor offenbar besonders, von zu Hause aus Kontakte zu knüpfen und Beziehungen aufrecht zu erhalten. Zwar stünden hinter den wachsenden Nutzungszahlen vor allem jüngere Persönlichkeiten, aber auch viele ältere Nutzer kämen künftig hinzu.

Die Franzosen stellten mit 8,9 Millionen die zweitgrößte Nutzergruppe der Social-Networking-Angebote, die Deutschen folgten demnach mit 8,6 Millionen auf Platz drei. Die Studie prognostiziert in Deutschland bis zum Jahr 2012 21,7 Millionen Nutzer. Das an vierter Stelle stehende Spanien wies lediglich 2,9 Millionen Nutzer auf. 41,7 Millionen Europäer insgesamt seien bei Social-Networking-Websites registriert, vier Jahre später sollen es laut Datamonitor 107 Millionen sein.

Zu einem das Sprachproblem hervorhebendem Ergebnis kommt auch die zweite weltweite vom Community-Betreiber Habbo erstellte Studie zur Markentreue von Jugendlichen. Das Ergebnis: 40 Prozent der rund 60.000 befragten Jugendlichen aus 31 Ländern sehen soziale Netzwerke nicht als wichtigen Teil ihrer Onlineaktivitäten an. Dem Global Habbo Youth Survey zufolge liegt eine der Hauptursachen darin, dass sich viele der Communitys an der englischen Sprache orientieren.

Auch größere soziale Netzwerke wie LinkedIn oder Facebook haben Probleme, auf dem deutschen Markt Fuß zu fassen, wobei Facebook diese Probleme aber überwinden konnte und zum größten sozialen Netzwerk Deutschlands angewachsen ist.



Facebook & Co.

Facebook ist eine Website zur Bildung und Unterhaltung sozialer Netzwerke, die der Firma Facebook Inc. mit Sitz im kalifornischen Palo Alto gehört. Größte Anteilseigner sind Mark Zuckerberg (30 %), Peter Thiel (7 %), Digital Sky Technologies (6,9 %) und Microsoft (1,6 %). Am 2. Dezember 2009 hatte die Plattform nach eigenen Angaben über 350 Millionen Nutzer weltweit.

Statistik

Laut einer Pressemeldung von Facebook-Gründer Mark Zuckerberg hatte die Website mit Stand Dezember 2009 mehr als 350 Millionen aktive Nutzer und ist laut comScore die am häufigsten besuchte Kontaktwebsite. 2008 wurde Facebook in über 20 Sprachen angeboten. Monatlich werden 1 Milliarde Bilder und 10 Millionen Videos hochgeladen. Die meisten Nutzer stammen dabei aus den USA und sind jünger als 25 Jahre. In Deutschland hat Facebook rund 6,2 Millionen Mitglieder und ist damit hierzulande dank starkem momentanen Wachstums das größte soziale Netzwerk. Zwischen März und Juli 2009 ist die Zahl der Nutzer auf Facebook um 50 Prozent angestiegen. 65 % der deutschen Nutzer sind zwischen 18 und 34 Jahren alt. In der Schweiz hat Facebook derzeit 1,4 Millionen aktive Nutzer, während in Österreich 0,9 Millionen Menschen Facebook aktiv nutzen. Damit nutzen in Deutschland 8, in der Schweiz 18 und in Österreich 10 Prozent der Bevölkerung die Plattform. Jeff Rothschild gab in einer Präsentation Anfang Oktober 2009 bekannt, dass die Infrastruktur von Facebook aus 30.000 Servern bestehe.

Marktwert

Da Facebook nicht börsennotiert ist, kann der Marktwert nur grob anhand mehrerer Faktoren wie Investitionen in die Firma und Umsatz ermittelt werden. Die Bewertung schwankt zwischen 10 und 15 Milliarden Dollar. Am 24. Oktober 2007 erwarb Microsoft für 240 Millionen US-Dollar einen Anteil von 1,6 Prozent. Den daraus resultierenden Wert von 15 Milliarden Dollar hält die New York Times allerdings für zu hoch gegriffen, da Microsoft darüber hinaus Sonderrechte erworben und zudem den Rivalen Google von einer Beteiligung bei Facebook abgehalten habe. Bei einer Finanzierungsrunde im Mai 2009 kaufte die russische Firma Digital Sky Technologies für 200 Millionen Dollar 1,96 Prozent der Firma. Daraus resultiert eine Bewertung von 10 Milliarden Dollar.

Beispiel:

URL:

www.facebook.com

Kommerziell:

Ja

Beschreibung:

Gemeinschaftsportal bzw. Online-Kontaktnetzwerk (siehe Soziale Software)

Sprachen:

70 Sprachversionen (darunter Deutsch) (Stand: 23.10.2009)

Eigentümer:

Facebook Inc.

Urheber:

Mark Zuckerberg, Dustin Moskovitz, Mitgründer, Chris Hughes, Mitgründer

Erschienen:

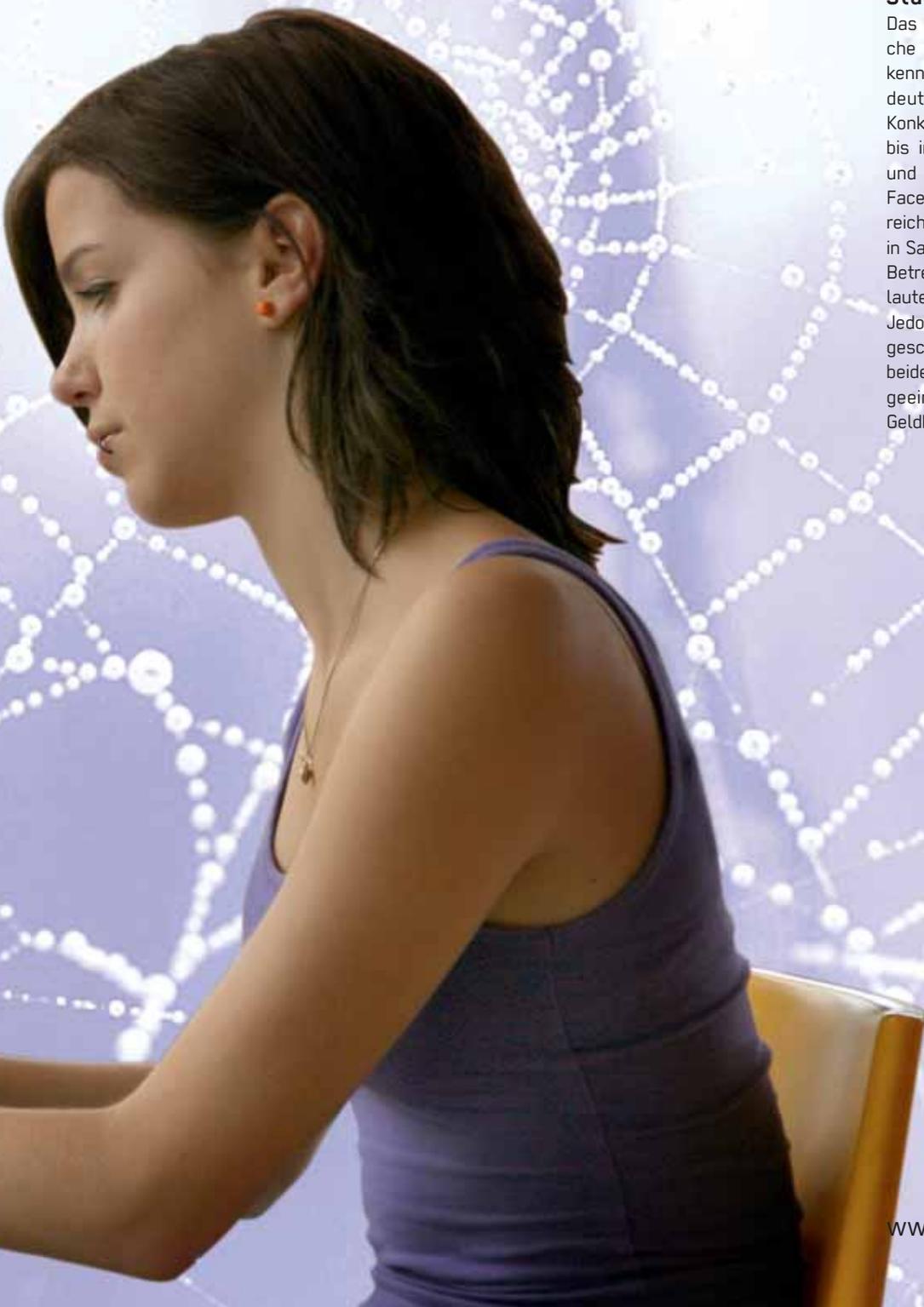
Februar 2004

Jahreseinnahmen:

150 Millionen US-Dollar (Schätzung)

Marktwert:

10 Milliarden US-Dollar (Bewertung)



StudiVZ

Das Konzept von Facebook hat zahlreiche Nachahmer wie studiVZ und werkennt-wen gefunden. So wurde der im deutschsprachigen Raum verbreitete Konkurrent studiVZ dafür kritisiert, ein bis in die Details von Funktion, Aufbau und Aussehen gehender Nachbau von Facebook zu sein. Am 19. Juli 2008 reichte Facebook beim US-Bezirksgericht in San José (Kalifornien) Klage gegen die Betreiber des studiVZ ein, der Vorwurf lautet Diebstahl geistigen Eigentums. Jedoch ist Facebook mit dieser Klage gescheitert. Im September 2009 teilten beide Unternehmen mit, man habe sich geeinigt, und StudiVZ werde einen Geldbetrag an Facebook zahlen.

Umgangsformen und gutes Benehmen

Auch schon einmal geschmakt?

Egal ob man sich in einer Gaststätte befindet oder von Freunden zum Essen eingeladen wird - Tischmanieren sind das A und O, wenn man den anderen zeigen möchte, dass man über eine gewisse Kenntnis in puncto Benehmen verfügt.

Diethmar Ortner



Haltung

Wichtigste Voraussetzung bei Tisch ist die Sitzhaltung. Man sollte aufrecht, entspannt und etwa eine Handbreite vom Tisch sitzen. Das gilt auch für die Haltung der Arme bei Tisch, diese sollten sich beim Essen am Körper angelehnt befinden. Die Hände sind nur bis zu den Handgelenken auf den Tisch zu legen, und mit den Unterarmen (keinesfalls mit den Ellenbogen!) kann man sich leicht abstützen. Wenn man das Besteck während des Essvorgangs hält, dürfen allerdings auch die Handgelenke nicht den Tisch berühren.

Wenn man die Sitzfläche des Stuhles vollständig ausnutzt und die Füße nebeneinander auf den Boden stellt, dann lässt sich ein mehrgängiges Menü mit Haltung locker überstehen.

Besteck

Das Messer wird immer in der rechten Hand gehalten. Diese Regel gilt auch für Linkshänder, denn ein Links- und ein Rechtshänder nebeneinander platziert, würden beim Essen mit den Ellenbogen zusammenstoßen und sich gegenseitig behindern. Wer sich also korrekt benehmen will, muss das Messer rechts halten.

Die Gabel sollte so geführt werden, dass sie eine waagerechte Linie einhält mit einer leichten Neigung nach unten.

Der Löffel wird auch waagrecht zum Mund geführt. Dabei sollte man ihn nicht randvoll füllen, dass die Suppe nicht in den Teller zurückschwappt.

Beachte:

Gabel oder Löffel werden immer zum Mund geführt und niemals umgekehrt!

Eine Unsitte ist es die Suppe durch Pusten abzukühlen, hierbei werden nicht nur unangenehme Geräusche produziert, sondern auch der Tischnachbar kann durch die entstehenden Windböen und Suspenduschen durchaus belästigt werden. Zu den schlimmsten Geräuschen gehört allerdings das Schlürfen. Diese Unsitte ist einfach ekelhaft.

Da beim Essen häufig Getränke gereicht werden ergibt sich die Frage nach der korrekten Besteckablage. Das Besteck darf in diesem Falle nicht rechts und links auf dem Tellerrand abgelegt werden, da es leicht abrutschen kann oder Speisereste und Saucen auf das Tisch Tuch tropfen können. Das Besteck ist ordentlich auf dem Teller abzulegen. Es sollte nicht in den Speisen drinnen stecken, sondern es ist an den Spitzen zu kreuzen, beziehungsweise ist die Messerspitze in die Gabelmulde zu legen.

Darüber hinaus gibt es noch eine Bestecksprache. Danach bedeutet ein mit den Spitzen gekreuztes Besteck, dass der Gast noch nicht fertig ist oder gerne noch einen Nachschlag hätte. Liegen Messer und Gabel parallel nebeneinander (die Schneide des Messers zur Gabel), so bedeutet dies, dass der Essvorgang beendet ist.

Die Serviette

Sie wird vor dem Essen einmal zu einem Rechteck gefaltet und auf den Schoß gelegt, jedoch erst dann, wenn der Gastgeber nach seiner Serviette greift und damit das Essen eröffnet. Sie dient in erster Linie dazu, sich vor dem Trinken die Lippen abzutupfen, um Speise- und Fettränder an den Gläsern zu vermeiden. Auch zum Abwischen des Mundes während des Essens benutzt man die oben liegende Hälfte der Serviette und legt sie anschließend wieder auf den Schoß. Die untenliegende Hälfte der Serviette bleibt damit zum Schutz der Kleidung sauber.

Nach der Mahlzeit wird die Serviette entgegen ihrem Originalkniff gefaltet, -um die Flecken nach innen zu verdecken- und links neben den Teller gelegt.

Zu einem Menü gehören Stoffservietten, sie lassen sich besser handhaben, dekorieren und sehen einfach schöner aus. Papierservietten dagegen können einfach zusammengefaltet auf den Teller gelegt werden.

Fingerschalen

Fingerschalen aus Glas, Porzellan oder Silber werden gereicht, wenn man Speisen bestellt, die man mit den Fingern isst. Solche Speisen sind zum Beispiel Krebse, Austern oder Artischocken. Sie werden mit dem entsprechenden Gang serviert und stehen links vom Platzteller. Die Schalen enthalten lauwarmes Wasser, meist mit einer Zitronenscheibe oder einem Minzenblatt dekoriert. Mit einer Extra-Serviette kann man sich die Finger nach dem Abspülen wieder trocknen. Nach dem betreffenden Gang werden sie wieder abserviert.

Getränke

Zum ersten Schluck fordert immer derjenige auf, der eingeladen hat. Das Glas ist stets am Stiel zu halten. Nicht nur, weil es beim Anstoßen schöner klingt, son-



dem beim Anfassen des Kelchs kann sich das Getränk auch sehr leicht erwärmen. Beim Anstoßen sollte man sich immer in die Augen sehen. Als Trinkspruch ist ein "Zum Wohle" oder "Auf ihr Wohl" oder ein "Prosit" angebracht.

Aperitifs, wie beispielsweise Portwein oder Sherry, werden als appetitanregende Getränke gereicht. Hat das Essen begonnen, werden sie nicht mehr getrunken.

Wird die Weinsorte gewechselt, sollte man vom vorher servierten Wein nicht mehr trinken. Wenn das Glas noch gefüllt ist, kann man es einfach stehen lassen. Allerdings wird es jeder Gastgeber respektieren, wenn man lieber bei einer Sorte bleiben möchte.



Lebensmittel und Ihre große Bedeutung

Kärntens top Lebensmittelproduzenten

PRODUZENT UND KONSUMENT

Produktion, im rechtlichen Sprachgebrauch die Herstellung, ist der vom Menschen (Produzent) bewirkte Prozess der Transformation, der aus natürlichen wie bereits produzierten Ausgangsstoffen (Rohstoff) unter Einsatz von Energie, Arbeitskraft und bestimmten Produktionsmitteln lagerbare Wirtschafts- oder Gebrauchsgüter (Ökonomisches Gut) erzeugt.

Anna Warmuth & Helene Scheiber

Die Produktion ist Teil des Geschäftsprozesses. Eine umfassende Betrachtung der Produktion erstreckt sich nicht nur auf organisatorische und technologische Gesichtspunkte, sondern auch auf kulturelle und ethische Wertvorstellungen über die Arbeit, denen sie als einer der grundlegenden Vorgänge zur Deckung der menschlichen Bedürfnisse unterliegt.

Jeder Mensch hat Bedürfnisse die er durch die Empfindung eines Mangels, verbunden mit dem Wunsch, ihn zu beheben, verspürt.

Man unterscheidet folgende Bedürfnisse:

- Grundlegende Bedürfnisse; z.B. das Verlangen Hunger und Durst zu stillen
- Das Bedürfnis nach Sicherheit; z.B. Sicherung des Eigentums
- Soziale Bedürfnisse; z.B. Vereine, Teamarbeit
- Ich-Bedürfnisse; z.B. Wertschätzung und Anerkennung
- Das Bedürfnis nach Selbstverwirklichung; z.B. Verantwortung

Als Konsument (Verbraucher) wird eine natürliche Person bezeichnet, die Waren und Dienstleistungen zur eigenen privaten Bedürfnisbefriedigung käuflich erwirbt.

Der Konsument wird durch eigene Gesetze geschützt. Der sogenannte Konsumentenschutz bezeichnet die Gesamtheit der Bestrebungen und Maßnahmen, die Menschen in ihrer Rolle als Verbraucher von Gütern oder Dienstleistungen schützen sollen. Dieser Schutzbedarf beruht auf der Sicht, dass Ver-

braucher gegenüber den Produzenten und Vertreibern von Waren und gegenüber Dienstleistungsanbietern strukturell unterlegen sind, das heißt infolge mangelnder Fachkenntnis, Information und/oder Erfahrung benachteiligt werden können. Dieses Ungleichgewicht sinnvoll auszugleichen ist Anliegen und Aufgabe des Konsumentenschutzes.

Kärntner Milch

Geschichte

Die Kärntnermilch ist eine bäuerliche Genossenschaft, die am 28. Feber 1928 in Villach als „Kärntner Molkerei“ gegründet wurde. Durch eine intensive Marktbearbeitung, gezielte Produktpolitik und konsequente Qualitätsarbeit in allen Bereichen hat sich die Kärntnermilch zu einer der modernsten Genossenschaften in Österreich entwickelt. Am Standort Spittal/Drau werden jährlich ca. 90 Mio. kg beste Rohmilch, die von 1600 Bauern und BäuerInnen geliefert werden, zu hochwertigen Produkten verarbeitet. Die Kärntnermilch ist Arbeitgeber für 170 MitarbeiterInnen und viele Zulieferanten, Frächter, Handwerker usw., welche aus der Region stammen und im Unternehmen integriert sind.



Prämierter Genuss - Auszeichnungen

Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat die Kärntnermilch mit 18 Gold- und 6 Silbermedaillen für die geprüften Produkte ausgezeichnet. Jedes Produkt wurde umfassenden Laboranalysen und Sensoriktests unterzogen. Dabei beurteilen Experten die Produkte auf Basis der Qualitätskriterien Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen und Konsistenz. Weiters erhielt die Kärntnermilch 2007 den PriMax im weißen Sortiment zum dritten Mal in Folge. Der PriMax steht für hohe Qualität und wird auch als Milch-Oscar bezeichnet.



Produkte

Die Kärntnermilch setzt dabei auf Spezial- und Nischenprodukte. Die Einzigartigkeit der Produkte sticht hier am meisten hervor. Eine weitere Besonderheit der Kärntnermilchprodukte ist, dass sie gentechnikfrei erzeugt werden. Sie lassen sich in drei Kategorien einteilen. Nämlich in Milch-, Käseprodukte und Bio.

Milchprodukte:

Frische Vollmilch

- 3,5% Fett
- Pasteurisiert

Vollmilch länger frisch

- 3,5% Fett
- Hocherhitzt

Sauermilchprodukte

- Acidophilus Milch
- 3,5% Fett
- Probiotisch

Buttermilch

- 1% Fett
- Probiotisch

Sauermilch

- 3,5% Fett
- Probiotisch

Jogurt natur

- 3,6% Fett und 1% Fett
- Pasteurisiert

Sauerrahm

- 15% Fett
- Pasteurisiert

Schlagobers

- 36% Fett
- Pasteurisiert

Crème Fraiche

- Natur, 32% Fett
- Kräuter, 32% Fett

Luftkuss - ist ein Jogurtdessert in folgenden Geschmacksrichtungen

- Himbeere
- Erdbeere
- Pfirsich/Maracuja
- Kirsche
- Heidelbeere

Mascarpone

- 85% Fett
- Reines Naturprodukt

Teebutter

- 82% Fett

Topfen

- Bröseltopfen, 10% Fett
- Speisetopfen, 20% Fett
- Speisetopfen mager, 10% Fett

Fruchtmolke 0,1% Fett

- Pfirsich/Marille
- Mango
- Orange/Maracuja

Trinkjogurt

- Laktosefrei
- 1% Fett
- Probiotisch

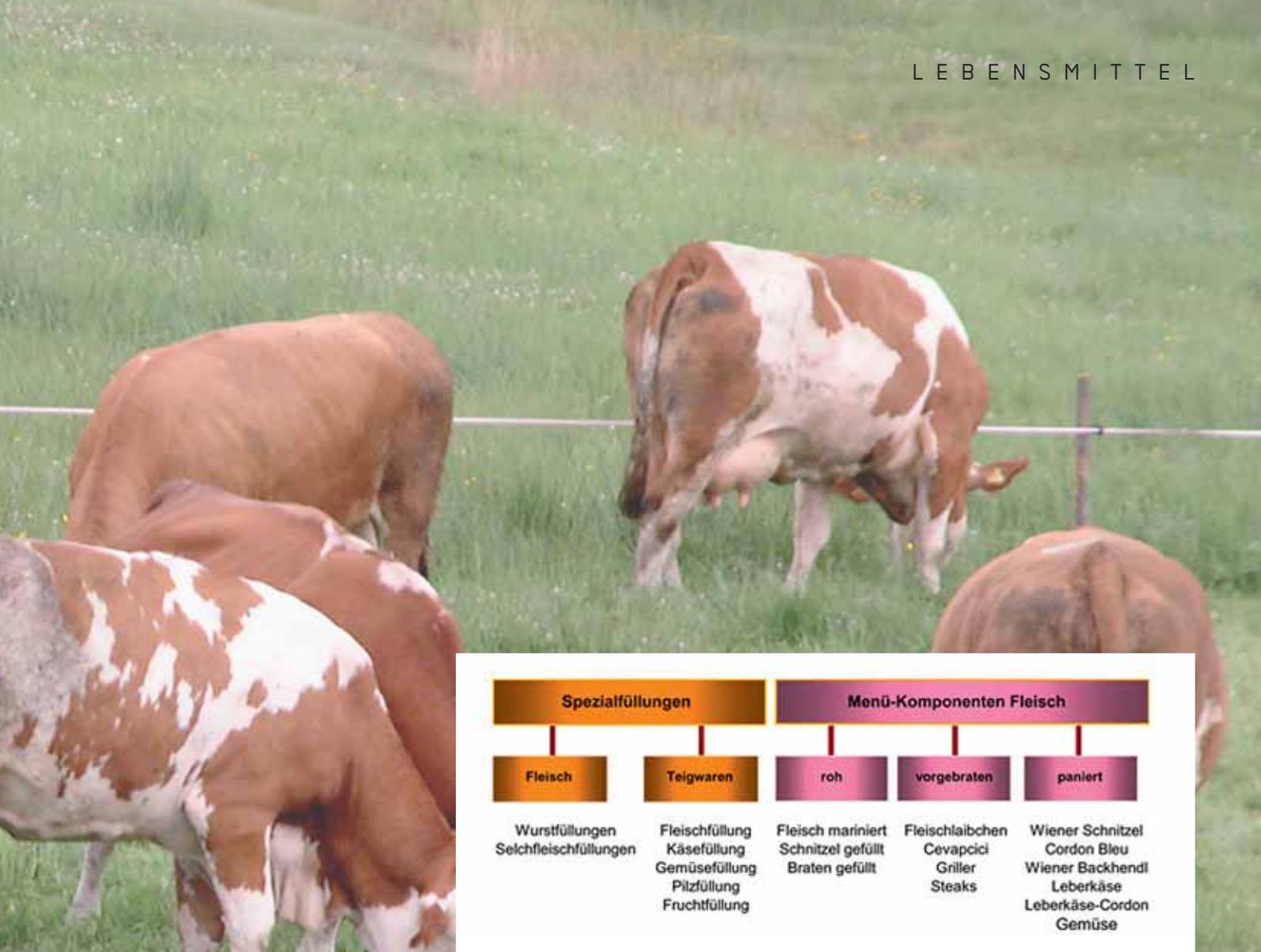
Pasteurisieren

Die Milch wird für circa 15 bis 30 Sekunden auf 72 bis 75 Grad erhitzt. Diese von dem französischen Arzt Louis Pasteur entwickelte Methode macht die Milch länger haltbar. Außerdem sollen damit eventuell in der Milch vorkommende unerwünschte Mikroorganismen unschädlich gemacht werden. Durch das kurze Erhitzen wird das Milcheiweiß gering denaturiert, die Vitamine bleiben jedoch nahezu völlig erhalten.

Probiotisch

Darunter versteht man verschiedene Bakterienarten (z.B. Milchsäurebakterien), welche die Verdauung im Darm positiv beeinflussen und diese unterstützen. Produkte, welche probiotisch sind, sind sehr häufig mit einer unglaublich großen Menge an Bakterien ausgestattet, die probiotisch sind, damit sie bis in die Darmflora eindringen und dort für eine bessere Verdauung sorgen können. Übersetzt bedeutet der Begriff probiotisch so etwas wie "für das Leben".

Factbox



Kanerta

Geschichte

Die Kanerta GmbH ist seit 1954 im Bereich Fleisch- und Wurstwaren tätig. Gegründet wurde die Firma durch den Raiffeisenverband und somit wurde der Grundstein für die heutige „Kanerta GmbH“ gelegt. Heute zählt das Unternehmen, mit Zentrale in Klagenfurt zu den führenden Fleisch- und Convenience-spezialisten der Gastronomie. Kanerta beliefert die klassische Gastronomie, Restaurants, Systemgastronomie, Hotellerie, Krankenanstalten, Heime, Schulen sowie Betriebsverpflegungs- und Cateringbetriebe.

Das Unternehmen wurde als erster österreichischer Lebensmittelproduzent nach IFS zertifiziert und konnte sogar den „Higher Level“ erreichen. Das bedeutet, dass die Qualitätsausrichtung unseres Betriebes weit über den Anforderungen der geforderten Standards liegt. Strenge Auflagen erhalten Lebensmittelproduzenten auch durch den österreichischen Lebensmittelcodex (Codex alimentarius Austriacus). Das österreichische Lebensmittelbuch der (Codex



alimentarius Austriacus) regelt die Inlandsproduktion von Nahrungsmitteln. Die Richtlinien betreffen hauptsächlich Beschreibung, Bezeichnung, Beurteilung wie z.B. Gesundheitsschädlichkeit, Verderbenheit oder falsche Bezeichnung sowie Grenzwerte, Labormethoden und Normen. Die im Codex festgelegten Bestimmungen sind international gesehen äußerst streng, liegen meist über den Normen der Europäischen Union und garantieren dadurch für Verbraucher die Erfüllung höchster Qualitätsansprüche. Aus anderen Ländern eingeführte Waren müssen nur den jeweiligen nationalen Standards bzw. den allgemein gültigen EU-Richtlinien entsprechen, nicht aber

dem strengeren österreichischen Lebensmittelbuch. Aus diesem Grund sind österreichische Konsumenten gut beraten, auf Nahrungsmittel zurückzugreifen die aus österreichischer Produktion stammen.

Convenience Food

Damit werden alle ganz oder teilweise vorgefertigten Komponenten oder auch komplette Fertigmahlzeiten bezeichnet, deren Hauptanliegen es ist, die Zubereitung des Essens zu erleichtern und zu verkürzen. Im Unterschied zum Fertigericht umfasst der Begriff Convenience Food ein weites und unscharf abgegrenztes Bedeutungsspektrum.

Factbox