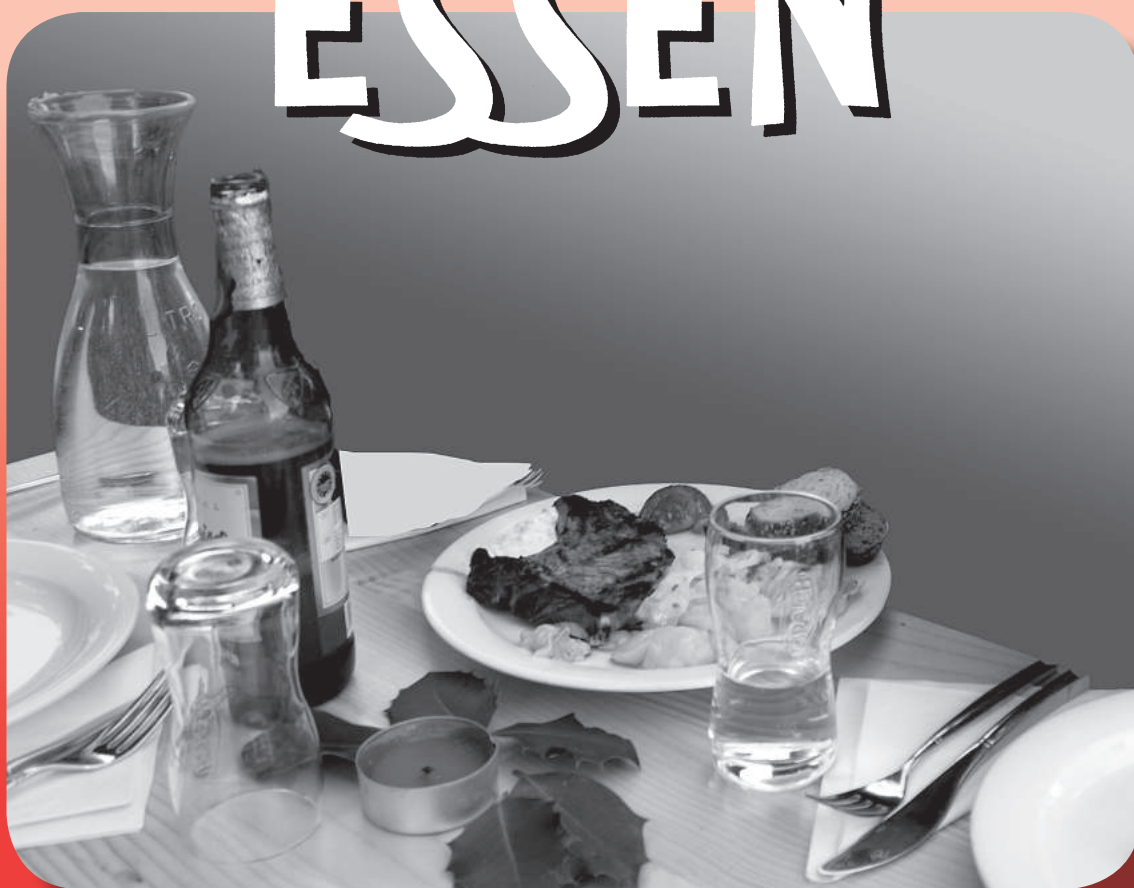


mit **S|F** aktuell

KAB

KATHOLISCHE ARBEITNEHMER/INNEN
BEWEGUNG OBERÖSTERREICH

ESSEN



Leichte Kost oder schwer verdaulich?



Liebe Freundinnen und Freunde der KAB!

„Mahlzeit!“ schallt es immer wieder um die Mittagszeit in Betrieben und Kantinen. Als Gruß wird dieser Zuruf sinnlos empfunden, aber die Vorfreude auf das Essen und die damit verbundene Arbeitspause lassen ihn als freundlichen Zuspruch gelten. Wir setzen uns vielleicht zu Kolleginnen und Kollegen, die wir aus dem Haus kennen. Der Betrieb bekommt plötzlich ein familiäres Gesicht.

Essen und Gemeinschaft gehören eng zusammen. Wenigstens einmal am Tag sollten wir das erleben.

Essen zeigt viele Dimensionen, wie den Bereich der Herstellung – konventionell oder biologisch, den kulturellen Aspekt – die vielen regionalen Schmankerl, die Wertschätzung als Mittel zum Leben, die

Ernährungssouveränität mit dem Recht auf Wasser – Recht auf Böden. Aber auch die Schattenseiten wie Tierleid in den Tierfabriken, die verschiedenen Einsatzmittel in der Lebensmittelmaschenproduktion, dem Übermaß der Verschwendung, des wachsenden Ressourcenverbrauchs und damit einhergehenden Zerstörung der Umwelt sind täglich auf unseren Tellern mit dabei.

Die Besinnung auf die Kraft und Güte der Lebensmittel, die mit viel Sorgfalt und Nähe hergestellt werden, ist in den letzten Jahren gewachsen. Genuss mit gutem Gewissen ist vielen Menschen sehr wichtig geworden. Die weltweite Dimension, die auch den Hunger nicht aus den Augen verlieren darf, bleibt aber oft-

mals noch ausgeblendet. Dabei erinnern Essen und Gemeinschaft, dass Menschen weltweit die gleichen Bedürfnisse haben und die gleichen Bedingungen brauchen, um diese erfüllen zu können. In der Bibel gibt es viele Hinweise auf die Wertigkeit der Nahrung für die Menschen. Das Manna in der Wüste, das ein Volk überleben lässt, die wunderbare Brotvermehrung und die Zusage von Jesus, immer wieder vom Brot des Lebens genährt zu werden, sind Beispiele, die Zuversicht und Kraft geben und uns zum miteinander Teilen auffordern.

Einen schönen Sommer, gute gedankliche Auseinandersetzungen und viele genussreiche Mahlzeiten wünscht
Margit Savernik

Inhalt

SCHWERPUNKT

Theologisches	
Brot und Rosen	
Andrea Mayer-Edlooeji	Seite 3
Die Kultur des Essens	
Andreas Ullmann	Seite 4
KA-Kolumne	
Bert Brandstetter	Seite 4
Unser täglich Brot im Müll	
Johanna Klement	Seite 5
Ernährungssouveränität	
Franziskus Forster	Seite 6
"schmackofatz"	
Rainer Rathmayr	Seite 7
Gefahrenhinweise	Seite 7
Schlussakt einer ...	
Victoria Windtner	Seite 8
Lernfeld Küche	
Ingrid Höller	Seite 9

Prost - Mahlzeit!?

Gudrun Bernhard Seite 9

"Von der Sau essen wir alles"

Margit Scherrer Seite 10

Lebens_Mittel_Überfluss

Elisabeth Zarzer Seite 12

Impuls

Herbert Kuri Seite 13

BERICHTE

Hilfe annehmen können

Edith Rohrhofer Seite 11

Drahtseilakt Arbeitsmarkt

Rainer Rathmayr Seite 13

Arbeit im Wandel

Christian Leonfellner Seite 14

Berichte Wels Seite 15

Termine Seite 16

SERVICE

Filmtipp Seite 8

Buchtip Seite 11

IMPRESSUM:

Kommunikationsorgan der Kath. ArbeitnehmerInnenbewegung Oberösterreich (KAB OÖ)

Medieninhaber: Diözese Linz, Herrenstr. 19, 4020 Linz
Herausgeber: KAB OÖ, Kapuzinerstr. 84, 4020 Linz,
kaboee@dioezese-linz.at, www.mensch-arbeit.at

Verlagsort: Linz, Zulassungsnummer: GZ02Z031831M
Hersteller: kb-offset Kroiss & Bichler GmbH & CoKG,
Römerweg 1, 4844 Regau, Herstellungsort: Regau
Redaktionsteam: Gudrun Bernhard, Herta Gurtner,
Herbert Kuri, Heinz Mittermayr, Margit Savernik,
Martha Stollmayer, Heinz Stricker, Andreas Ullmann,
Elisabeth Zarzer (Red.-Ltg.)

Titelbild: Edith und Kurt Rohrhofer
Fotoquelle: KAB OÖ, falls nicht anders angegeben
Korrektur: Edeltraud Feichtinger

Layout: Eva Hehenberger, Renate Moser
Offenlegung gemäß § 25 MedienGesetz:
www.mensch-arbeit.at/offenlegung
Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht
mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.



Andrea Mayer-Edoloeyi,
Theologin, Medienfachfrau, Linz

BROT und Rosen

Theologische Fragmente zur Ernährung

„Gebt uns das Brot und gebt die Rosen auch“ heisst es in der „Hymne“ der KAB. Die Streikparole „Brot und Rosen“ von mehr als 20.000 Textilarbeiterinnen mit Migrationshintergrund in Lawrence, Massachusetts (1912) wurde zu einem der bekanntesten Lieder der Gewerkschaften und Frauenbewegung.

Dieser Beitrag geht vom Thema Brot, von der Ernährung, aus – letztlich sind Brot und Rosen aber wohl nichts anderes als zwei Seiten der Medaille „gutes Leben“. Insofern überrascht es nicht, dass dabei zentrale Inhalte der christlichen Theologie manifest werden.

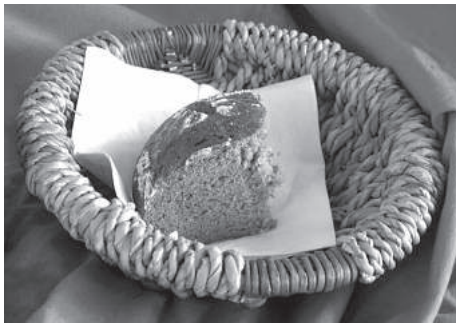
Ernährung als existenzieller Grundvollzug

Ernährung ist ein unverzichtbarer Grundvollzug aller lebendigen Geschöpfe. Die körperliche Existenz des Menschen ist geprägt vom Bedürfnis essen und trinken zu müssen. Das erklärt den hohen Symbolgehalt der Ernährung und z. B. unsere Sensibilität, wenn Essen weggeworfen wird. Ernährung hat damit nicht nur eine körperliche, sondern eine psychische, soziale und ethische Dimension. Gemeinsam zu essen, das Brot zu teilen, ist eine höchst ursprüngliche Erfahrung zwischenmenschlicher Kommunikation – und damit liegen auch immer Rosen mit am Tisch.

Ein veganes Mahl im Mittelpunkt

Spezifisch am ChristenInnentum ist, dass ein veganes Mahl im Zentrum steht – mit dem Grundnahrungsmittel Brot. Die Emmausjünger erkannten Christus, als er das Brot brach. Im gemeinsamen (kultischen) Mahlhalten wird deutlich, dass der Mensch verwiesen ist auf das Geschenk der Nahrung und abhängig von der Natur und vor allem von anderen Lebewesen. Das Bild der Sättigung aller (Jes 55,1f; Mk 6,30-44 parr) ist ein zentrales Motiv der Reich-Gottes-Botschaft, es ist ein Bild in dem Gottes Gerechtigkeit deutlich wird. Diese Erfahrung machen zu können, ist heute im religiösen Vollzug nicht mehr so einfach. Geschmacklose Hostien mögen praktisch sein, sie lassen aber viel weniger schmecken, dass Eucharistie über die

Nahrungsaufnahme hinaus darauf verweist, was wir zum Leben brauchen – das, was in diesem schönen alten Lied der ArbeiterInnen-Bewegung festgehalten ist: Brot und Rosen.



Fast verloren gegangen sind heute viele religiöse Traditionen, die über die Jahrtausende im Bewusstsein der existentiellen Notwendigkeit der Ernährung entstanden sind. Die Konsumgesellschaft und die ständige Verfügbarkeit und große Auswahl von Essen, lässt uns vergessen, dass genug wohlschmeckendes, frisches und gesundes Essen keine Selbstverständlichkeit ist: sei es für die eine Million armutsgefährdeter Menschen in Österreich oder erst recht die 795 Millionen Menschen weltweit, die Hunger leiden. Wer sich auf religiöse Traditionen wie Fastenzeiten, ein Kreuzzeichen am Laib Brot vor dem Anschneiden oder ein Tischgebet vor dem Essen einlässt, stellt sein eigenes existentielles Bedürfnis in den Kontext der Bedürftigkeit aller Menschen – nach Brot und nach Rosen.

Der Mangel an Brot und der Mangel an Gerechtigkeit

Sobald wir danach fragen, wie heute Lebensmittel produziert werden, bricht das fast idyllische Bild von Brot und Rosen. Denn: Brot und Rosen ist keine Beschreibung des Ist-Zustandes, es ist ein Kampfslogan!

Gentechnisch veränderte Lebensmittel, industrielle Landwirtschaft ohne Bezug zum Produkt und mit niedrigsten Löhnen für die ArbeiterInnen, psychisch belastende Arbeitsbedingungen in den Schlachthöfen, Freihandelsabkommen wie TTIP oder EPA, die das Recht des Stärkeren insbesondere auch im Lebensmittelbereich international durchsetzen, angeheiztes Klima durch zuviel Fleischkonsum und Monokulturen, ... das sind nur ein paar Stichworte, die deutlich machen, dass die Befriedigung unseres Grundbedürfnisses der Nahrungsaufnahme verwoben ist in Strukturen der Sünde.

Auch wenn alternative (Wirtschafts-)modelle wie der Faire Handel, biologische und regionale Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung oder vegetarische bzw. vegane Ernährung im persönlichen Konsum sinnvolle und zu fördernde Möglichkeiten darstellen, ist es doch faktisch unmöglich, nicht in irgendeiner Weise Teil dieses Kreislaufs der Ausbeutung und Ungerechtigkeit zu sein.

Ein veganes Mahl als Kampfansage!?

Das theologische Motiv der Erbsünde verweist darauf. Allzulange verengt auf sexuelle Rigidität haben wir fast vergessen, dass damit auch gesagt ist, dass unsere körperliche Existenz und Bedürftigkeit uns unweigerlich teilhaben lässt an den geschichtlich gewordenen gesellschaftlichen Strukturen. Am deutlichsten ist das beim Faktum des Tötens von Tieren, von Lebewesen mit Bewusstsein. „Nicht quälen, aber töten“ – so lässt sich die Position vieler christlicher TheologInnen in Bezug auf Tiere heute zusammenfassen. Im Vergleich zur verengten Anthropozentrik der letzten Jahrtausende ist das wohl ein Fortschritt. Jesus und die ersten ChristInnen waren sich offenbar auch dieses Widerspruchs bewusst – sonst hätten sie wohl nicht ein veganes Mahl als zentrales Ritual gewählt. Wenn wir nicht nur um Brot, sondern auch um Rosen kämpfen, geht es um eine umfassende Gerechtigkeit für alle Lebewesen. ■



Die Kultur des Essens

Gesundheit ist nicht alles, worauf es ankommt. Freundschaft, Gastlichkeit und die veränderte Auffassung, die man durch das Essen und Trinken in guter Gesellschaft erhält, ist auch wertvoll. (George Orwell)

Durch´s Reden kumman die Leit zaum, ist auch meine Erfahrung. Wo wird wohl mehr geredet als bei einem gemeinsamen Essen? In meiner Familie und meinem Freundeskreis hat seit Jahren gemeinsames Essen und Kochen als Rahmen für Begegnung eine schöne Tradition. Wir laden uns gegenseitig ein zum Grillen, zu Kaffee

und Kuchen oder auch zu feinen Abendessen. Anlässe gibt es viele, und diese können dann auch Thema und Rezepte bestimmen.

Gerne erzähle ich einige Beispiele: Da kommen liebe Freunde aus dem Kurzurlaub in Triest und Istrien zurück und haben handgemachte Nudeln und eingelegte Trüffel mitgebracht. Wir erzählen uns Erlebnisse und erinnern uns an eigene Reisen in diese Region. Ein andermal bekommen wir Innereien von frisch geschlachteten Lämmern. Gemeinsam mit den Gästen wird das Fleisch geputzt und klein geschnitten zum gemeinsamen Beuschel-Essen. Wohl nicht jedermanns-/fraus Sache, jedoch hatten wir einen netten Nachmittag mit angeregten Gesprächen. Als Kleingärtner gibt es natürlich auch Gelegenheit, selbst Geerntetes mit anderen zu teilen. In unserem Garten haben wir auch manchmal Freunde aus verschiedenen Freundeskreisen zugleich eingeladen, um sich kennen zu lernen. Eine interessante und herzliche Atmosphäre mit Austausch von manchmal gar nicht so unterschiedlichen Lebensgeschichten beschert uns einen langen, geselligen Abend. Immer mit dabei ist das Thema „was esse ich gerne und was trinke ich gerne“. Es wird der Lieblingswein mitgebracht, und über die vielen Seiten des Lebens gesprochen. Jahrestage, Geburtstage und Familienfeste geben auch immer wieder Anlass, gemeinsam an einem Tisch Platz zu nehmen. Die

Foto: Ullmann



Wertigkeit des Festes lässt sich nicht nur, aber auch, durch ein besonderes Lokal mit einer bunten Vielfalt an feinen Speisen zeigen.

Diese Kultur lässt sich aber noch ausdehnen. Zweimal im Jahr nehmen wir uns ein verlängertes Wochenende mit Schwager und Schwägerin und Onkel und Tante Zeit, um gemeinsam eine Städtereise oder einen Ausflug in ein niederösterreichisches Weinbaugebiet zu unternehmen. Auch hier ist Essen und Trinken, Kosten und Erleben eine gemeinschaftliche Sache. Wir haben an diesen Tagen Zeit, über schöne aber auch schwere Dinge des Alltags zu reden und uns ausführlich zuzuhören. Bei all diesen Treffen kommt natürlich auch das Thema Gesundheit nicht zu kurz. Wie koche ich leicht und bekömmlich, nehme ich Rücksicht auf Unverträglichkeiten aller Art und was lässt sich wie ersetzen und verfeinern ... Der Kreativität sind hier oftmals keine Grenzen gesetzt.

Nicht vergessen möchte ich aber auch die Beziehung zwischen Essen und Trinken und meiner Leidenschaft des Motorradfahrens. Bei einem Tagesausflug den richtigen Gastgarten zu wählen, um die Tagesverfassung, aber auch sehr persönliche Themen zu besprechen, gehört zum Gelingen einer Tour dazu. Am Abend, wenige Kilometer vor dem Zuhause, gilt es noch mit einem guten Glas den Tag zu beschließen und sich auf das nächste Abenteuer zu freuen.

So geht es vom belegten Weckerl mit Wurst und Käse – das sagt „ich habe an dich gedacht“, wenn es direkt von der Arbeit zu einem anschließenden Termin geht – bis zum feinen Dinner im Haubenlokal immer auch um das miteinander Leben, Reden, Feiern und Genießen. ■



Geld kann man nicht essen

„Erst wenn der letzte Baum gerodet, der letzte Fluss vergiftet, der letzte Fisch gefangen ist, werdet Ihr merken, dass man Geld nicht essen kann.“

Es waren Umweltschützer in den 1980er Jahren, die sich diese Weisung eines amerikanischen Indianerhäuptlings zu Eigen gemacht haben. Der zweifellos kluge Satz ist mir eingefallen, als es Anfang Mai zwischen den USA und Europa darum gegangen ist, ob das Freihandelsabkommen TTIP nun kommen wird oder nicht. Beide Seiten haben mobil gemacht und viele Argumente aufgewendet, um die Gegenseite kurz vor dem Abschlusstermin zu überzeugen.

Auch in Oberösterreich. Auf der Seite der Befürworter stand und steht die Wirtschaft. Sie fürchtet vor allem um die Zukunft der Industrie und der damit zusammenhängenden Arbeitsplätze, wenn der Zugang zum amerikanischen Markt nicht vereinfacht wird. Nicht nur das: Die Zukunft des Wirtschaftsstandortes Oberösterreich stehe auf dem Prüfstand. Ohne TTIP keine Zukunft, so die Warnung. Die Bauernvertreter verweisen aber vor allem auf die Probleme für die Landwirtschaft, wenn dasselbe TTIP kommt.

Das, was unsere gesunde heimische Produktion ausmacht, könnte brutal unter die Räder kommen und kurz über lang verschwinden, so ihre Befürchtung. Ich teile die Sorge um die Arbeitsplätze und wünsche mir eine blühende Wirtschaft. Schließlich wollen und müssen wir Geld verdienen. Auch, um unseren sozialen Wohlstand zu erhalten.

Noch wichtiger scheint mir aber zu sein, dass wir uns alle gut und gesund ernähren können. Denn wie heißt es in dem alten, oben zitierten Indianerspruch kurz auf den Punkt gebracht: „Geld kann man nicht essen“. ■



Johanna Klement,
Freischaffende Künstlerin, Mit-Betreiberin des Kulturvereins urbanfarm, Leonding

Unser täglich Brot im Müll

Im Herbst 2008 befüllte die KünstlerInnengruppe Qubik die Karmeliterkirche, Ausstellungskirche im Stadtzentrum von Wiener Neustadt, mit 20 Tonnen Brot. Gebäck, Brotlaibe, Wecken und Mehlspeisen bildeten flächendeckend eine beeindruckend große Masse von diesem ganz elementaren Lebensmittel und verliehen dem Kirchenraum dazu noch den Duft einer Bäckerei in den Morgenstunden.

Das Projekt entstand damals im Zusammenwirken von acht Kunststudierenden von der Universität für angewandte Kunst und der Akademie der bildenden Künste in Wien. Es wurde im Vorfeld der Betreiber eines Biogaswerkes am Stadtrand von Wien ausfindig gemacht, der sich bereit erklärte, 20 Tonnen des Brot-Abfalls, mit dem er sein Werk betreibt, dem Kunstprojekt für die Dauer der Ausstellung zur Verfügung zu stellen. Das Brot selbst stammte aus diversen Bäckereiketten aus dem Süden Wiens: Nach Ladenschluss werden die Überreste der Geschäfte jeweils abgeholt und ins

und dem Anspruch, bis kurz vor Ladenschluss noch die ganze Auswahl an Brot im Geschäft anbieten zu können, waren wir jungen KünstlerInnen letztendlich doch überrascht, wie schnell wir hier zu der großen Menge an essbaren Müll gekommen waren.

Die Wertschätzung ist es, denke ich, die hierbei eine große Rolle spielt. Wir leben heute in einer Zeit des schreienden Überflusses, sind daran gewöhnt, alles jederzeit verfügbar zu haben und beschäftigen uns kaum mit der Herstellung der Waren, die wir konsumieren. Die Frage etwa, wie viel Obst und Gemüse gleich nach der Ernte aussortiert werden, da Form und Aussehen nicht der Norm entsprechen, wischen wir peinlich berührt vom Tisch.

Mit Start der Grillsaison gibt es jedes Jahr einer Welle von Sonderangeboten im Supermarkt, gleich drei Henderl zum Preis von zwei zu kaufen. Dass das dritte Henderl dann in absehbarer Weise im Müll landet, kratzt dabei niemanden.

Meine Oma stammte von einem kleinen Bauernhof im Mühlviertel ab. Die Familie lebte dort vorwiegend von ihren eigenen Kartoffeln und dem

spärlichen Gemüse, das im Mühlviertler Hausgarten wuchs. Wurde dann einmal ein Schwein vom Hof geschlachtet, war das ein ganz besonderes Ereignis. Und es war keine Frage, dass jeder einzelne Teil des Tieres sorgsam verwertet wurde. Für die Menschen tatsächlich Ungenießbares ging schlimmstenfalls an die Hendl.

Umdenken

Heute habe ich manchmal das Gefühl, dass es viele Menschen satt haben, den achtlosen Umgang mit unseren Lebensmitteln zu unterstützen. Sie entscheiden sich dann bewusst für eine andere Form des Konsums, etwa am Markt oder über das Nets.Werk einzukaufen, um so direkt nachvollziehen zu können, woher ihre Pro-

dukte kommen. Sie kaufen saisonale, regionale und mit Vorliebe auch biologische Produkte und geben somit einem ganz neuen System der Lebensmittelproduktion – fernab der großen Supermarktketten – eine Chance.

Gemeinschaftsgärten haben in den letzten Jahren einen Hype erlebt und begeistern viele, ganz unterschiedliche Menschen, für die Gartenarbeit. Da gerade im urbanen Raum die Häuser heute – anders als früher – keine eigenen Gemüseärten mehr besitzen, nützen die Menschen gemeinsam mit anderen aus der Nachbarschaft öffentlich bzw. privat organisierte Gartenprojekte. Sie scheuen keine Mühe, um so einen Teil ihrer Lebensmittel selbst zu produzieren und sich an diesen zu erfreuen, im Garten Ausgleich zum Alltagsstress zu finden und den eigenen Kindern zu vermitteln, wie Gemüse in der Erde wächst.

Letztendlich liegt es an uns

Vor kurzem fiel mir sogar am Infoscreen der Straßenbahn in Linz ein Appell an die Fahrgäste auf, den Kauf von Großpackungen beim Fleisch zu überdenken, um nicht wieder einen guten Teil davon im Müll entsorgen zu müssen.

Teils surreale Preise und Angebote, mit denen wir verführt werden, gilt es zu hinterfragen. Denn selbst wenn wir, als KonsumentInnen, einen erstaunlich billigen Preis zahlen, dann bezahlt – irgendwo in der Produktionskette – jemand anders dafür einen sehr hohen. Nur weil die Dinge oft hübsch aussehen, glänzend und im richtigen Winkel gekrümmt, sind sie dabei noch lange nicht schön vollendet.

Die 20 Tonnen Brot lagerten damals zwei Wochen in der Ausstellungskirche, danach wurden auch sie zu Biogas. Während der Ausstellung reagierten die Menschen beim Anblick bestürzt. Das kann doch nicht sein – und so kann es doch nicht weitergehen mit unseren Lebensmitteln, meinten sie. Doch geändert hat sich nichts. 20 Tonnen Brot für einen Ausstellungsraum, ganz egal, wo in Österreich: das hätten wir schnell wieder beisammen. ■

Weiterführende Links:
www.johannaklement.com/projekte/multiple-spaces
www.netswerk.at – www.urbanfarm.at



Foto: Klement

Biogaswerk gebracht, um sie hier zumindest als Abfall weiterzuverwerten. Mein heutiger Mann, José Pozo, und ich waren Teil dieser Gruppe von KünstlerInnen, und sehr intensiv erinnere ich mich an die ersten Tage unserer Arbeit im Biogaswerk. In Gummistiefeln standen wir, die wir uns in Schichten organisiert hatten, auf den gigantischen Haufen von Brot, die dort zwischengelagert wurden, um alles frische und ungeschädigte Brot und Gebäck für die Verwendung in der Ausstellung auszusortieren. Sprachlos über die Menge an bestem Brot, teils noch nicht einmal fertig gebacken und bereits als Teigklumpen entsorgt, klaubten wir innerhalb weniger Tage all das Brot, das kurz darauf in den Kirchenraum eingefüllt wurde, zusammen. Dank der tagtäglichen Überproduktion



Was heißt Ernährungssouveränität?

Ein gutes Leben für alle fängt bei der Ernährung an.

Es wird vielen so gehen: Ich kann mir ein gutes Leben ohne gutes Essen, ohne Genuss, ohne gemeinsamem Beisammensein – zum Beispiel ohne Jause gemeinsam mit Freunden – nicht vorstellen. Es gibt viele Facetten des guten und reichen Lebens, doch eine gute Jause gehört für mich mit Sicherheit dazu.

Für eine gute Jause braucht es eigentlich nicht viel. Doch können wir uns auch eine Welt vorstellen, in der dies für alle Menschen – und nachhaltig – möglich ist? Man kann sagen, dass es um diese Frage bei Ernährungssouveränität geht. Anders formuliert: Eine zentrale Ausgangsfrage für „Ernährungssouveränität“ ist: Wie können wir eine „Welt ohne Hunger“ schaffen und wie können wir diese Frage in der Perspektive des „guten Lebens für alle“ angehen? Welche Voraussetzungen braucht es dafür und wie können wir diese schaffen?

Doch sofort kommen Zweifel und Vorbehalte hoch: Ist es in einer Welt, in der jeder achte Mensch hungert, nicht zynisch, in der Hungerfrage die „Jause“ als Maßstab zu bestimmen? An einem europäischen Esstisch im Innviertel sitzend, lässt sich das leicht sagen. Halten wir diesen Zweifel fest: Was sagt uns dieser Vorbehalt? Lässt sich daraus etwas lernen?

Vision und Hoffnung

Ich möchte die Fäden aufgreifen, die in all diesen Fragen stecken.

Einerseits: In der Frage nach dem guten Leben für alle steckt eine Vision, eine Perspektive auf die Welt, in der sich ein grundlegendes Recht eines jeden Menschen ausdrückt: das Recht auf ein erfülltes und reiches Leben.

Es ist – gerade in der Frage des Hungers – ein „stiller Schrei“ nach Gerechtigkeit enthalten. Still, weil er meist nicht gehört wird. Ein Schrei, weil die Ungerechtigkeit, die im Hunger zum Ausdruck kommt, unerträglich ist. Ein Körper wird gezwungen, sich gewissermaßen selbst zu verzehren. In einer Welt, in der es keine objektive Notwendigkeit für den strukturellen Hunger gibt. Es ist aber auch ein Schrei der Hoffnung, weil immer mehr Menschen dieser Welt sich dazu entschließen, sich für eine andere Welt einzusetzen.

Einer der meistverwendeten Rufe in der

globalen Bauern- und Bäuerinnenbewegung La Via Campesina enthält folgenden Satz: „Globalisieren wir die Hoffnung, globalisieren wir unser Eintreten für eine andere Welt!“

Die Hoffnung globalisieren. Darin steckt eine Kraft, die mit diesem Anspruch eines guten Lebens für alle in Verbindung steht.

Produktion und Verteilung

Andererseits: In den Zweifeln steckt ein Vorbehalt, der uns dazu anhält, genauer hinzusehen. Die Realität zeigt uns doch, dass dieses gute Leben für alle offenkundig nicht der Fall ist. Wir leben in einer Welt, in der es Nahrungsmittel für 12 Milliarden Menschen gibt, in der ein Drittel der Nahrungsmittel dem Müll anheimfällt oder verdirbt, in der ein Drittel des fruchtbaren Ackerlandes für eine industrielle Fleischproduktion aufgewendet wird, in der eine schier unfassbare Menge an Lebensmitteln produziert wird, welche dann über die „unsichtbare Hand“ des Marktes in jene Weltregionen transportiert und jenen Menschen zugeführt werden, die am kaufkräftigsten sind.

Und noch eine Frage: Wie kann es sein, dass drei Viertel der Hungernden selbst Bauern und Bäuerinnen, FischerInnen, Landlose und HirtInnen sind, Menschen also, die doch am allerbesten wissen, wie man Nahrungsmittel produziert?

Diese beiden „Fäden“ führen uns zu Ausgangspunkten für das, was mit Ernährungssouveränität gemeint ist. Es geht dabei nicht nur darum, dass möglichst viele Nahrungsmittel produziert werden. Vielmehr geht es auch um die Frage, wie diese Nahrungsmittel produziert, verteilt und konsumiert werden. Diese Frage nach dem WIE ist entscheidend.

In der Landwirtschaft vollzieht sich weltweit ein Umbruch, indem sich die industrielle und kapitalistische Landwirtschaft immer weiter ausbreitet und bäuerliche ProduzentInnen verdrängt und vertreibt, während die „Früchte“ nur einigen Wenigen zu Gute kommen. Hier setzt der Widerstand an, dies gilt es zu überwinden. Der Platz für bäuerliche Landwirtschaft wird immer enger (gemacht). Dies ist auch ein wesentlicher Grund dafür, warum so viele Bauern und Bäuerinnen unter den Hungernden sind. Zugleich wird jedoch – auch unter diesen schwierigen Bedingungen – nach wie vor zwei Drittel der Welternährung über bäuerliche Landwirtschaft sichergestellt.

Widerstand und Umgestaltung

In dieser Tatsache liegt eine wichtige Perspektive für eine Welt ohne Hunger. In einer Welt, in der die bäuerliche Landwirtschaft aufblühen kann, wird es weniger Hunger geben. Über Ernährungssouveränität wird eine vielfältige, innovative bäuerliche, sozial und ökologisch nachhaltige Landwirtschaft ins Zentrum gestellt. Dieser Sichtweise folgend ist Ernährungssouveränität das Recht von Menschen, die Art und Weise der Produktion, der Verteilung und des Konsums von Lebensmitteln demokratisch bestimmen zu können, ohne dass dies auf Kosten anderer geht.

Es geht also um das Umgestalten unserer Landwirtschaft und unseres Lebensmittelsystems, in dem tatsächlich Platz für alle ist.

Die Jause ist in diesem Sinne eine Metapher für eine Welt der Gastlichkeit – auch für zukünftige Generationen. Und: in jeder guten Jause kommt eine tiefe Wahrheit zum Ausdruck: Es ist genug für alle da! Dies ist Realität und Vision zugleich. Eine Hoffnung, für die es sich lohnt, sich einzusetzen. ■

Franziskus Forster ist bei AgrarAttac, sowie in der Bewegung für Ernährungssouveränität und als kbw-Referent u. a. zum Thema Ernährung aktiv.



Rainer Rathmayr,
KAB-Organisationsreferent, Hartkirchen

"schmackofatz" Politische Aktion braucht gutes Essen

Wo Menschen zusammenkommen, um einige Zeit gemeinschaftlich etwas zu tun, braucht es immer auch etwas zu essen.

In Österreich hat sich in den letzten Jahren in den Bewegungen für aktiven Klimaschutz, für eine kritische Landwirtschaftspolitik, bei ATTAC usw. eine lebendige Szene von jungen Leuten gebildet, die einfach gerne kochen.

Sie geben ihre Zeit und ihr Know-how, um Menschen bei Demonstrationen, Konferenzen, Camps der sozialen Bewegungen mit gutem Essen zu versorgen.

Die Entstehung einer solchen Kochgruppe, mit dem schönen Namen schmackofatz, durfte ich als mitkochender Aktivist einige Jahre lang miterleben.

Ausgangspunkt von schmackofatz war die Idee, eine Aktionsakademie von ATTAC mit vor Ort selbst und gemeinschaftlich

gekochtem Essen zu versorgen. Die Veranstaltung sollte 4 Tage dauern und ca. 200 Leute waren zu verpflegen. Eine Großküche war vor Ort nicht vorhanden.

Weiters war unser eigener Anspruch, dass wir so viel als möglich mit Lebensmitteln kochen wollen, die vegan sind, biologisch produziert, von KleinbäuerInnen aus der Region und damit saisonal verfügbar. Weiters sollte die Küche so gut organisiert sein, dass freiwillige HelferInnen vor Ort, z.B. TeilnehmerInnen, jederzeit einsteigen und mithelfen können.

In diesen Anspruch haben wir viel Zeit und Energie hineingesteckt. Es brauchte viele Gespräche mit BäuerInnen vor Ort, um herauszufinden, was zur richtigen Zeit

in der nötigen Menge verfügbar sein wird. Die Küche entstand in Zelten, auf Bierischgarnituren, mit mitgebrachten Großtöpfen und teilweise aus dem Baumarkt improvisiertem Kochwerkzeug.

Unser Anspruch, Verantwortung zu verteilen und nicht – wie sonst in Großküchen oft üblich – in einer strengen Hierarchie zu arbeiten, wo eineR anschaft, brauchte viel Gespräch und Planung. Andererseits sind dadurch mit der Zeit Wissen und Fähigkeiten in der Gruppe gewachsen, die sonst wohl nicht da wären.

Es war für mich immer ein stärkendes Erlebnis, aus dem Nichts eine Küche aufzustellen und darin Essen zu bereiten. Feines, bewusstes, gutes und nährendes Essen für Menschen, die gerade an einer sinnvollen Sache werken und davon hungrig geworden sind. ■

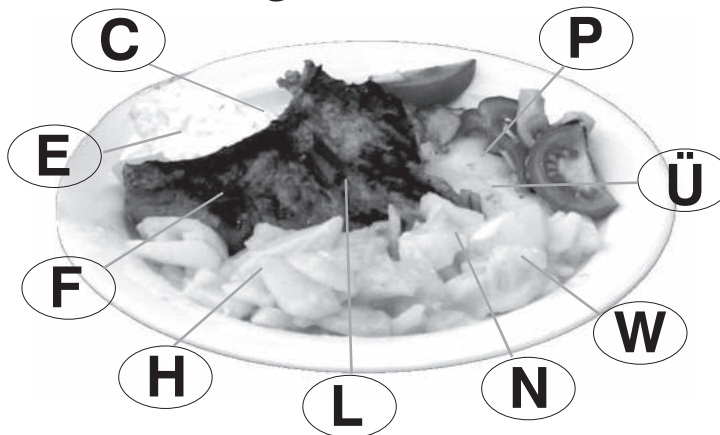
„Gefahrenhinweise“ aus dem Buch Leidenswege der Ökonomie*

C CO₂-Belastung – Täglich wird die Fläche von 43 200 Fußballfeldern an Waldfläche vernichtet – der Großteil dafür um Nutzgrund für Soja, Palmöl, etc. zu gewinnen. (S. 107)

E Eierproduktion – In der Eierproduktion werden in Deutschland jährlich etwa 40 Millionen männliche Küken lebendig geschreddert oder vergast. (S. 19)

F Fleischkonsum – 70 % der weltweiten Agrarfläche wird für Fleischproduktion verwendet und bringt dabei nur 17 % der globalen Nahrungsenergie. (S. 20)

H Hunger – Weltweit sterben etwa 3,1 Millionen Kinder jedes Jahr vor dem fünften Geburtstag, weil sie nicht die ausreichende Nahrung bekommen. (S. 21)



um ein Drittel gestiegen wodurch ca. 40 Millionen Menschen in absolute Armut gestützt wurden. Wesentlicher Preistreiber sind Nahrungsmittelspekulationen. (S. 25)

P Pflanzeneinfalt – Früher haben Menschen 7000 Kulturpflanzen genützt, heute sind es eigentlich nur mehr sieben. (S. 25)

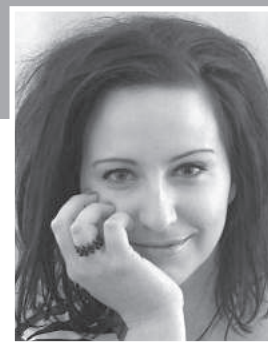
Ü Übergewicht – Fast ein Drittel der Weltbevölkerung ist übergewichtig oder fettleibig. (S. 53)

W Wasserverbrauch – 92 % des Wasserverbrauchs gehen in die Landwirtschaft. Zur Herstellung eines Kilogramm Schweinefleisch werden 10.000 Liter Wasser benötigt. (S. 129)

L Landwirtschaftsförderung – Die Förderungen für die Landwirtschaft betrug im Jahr 2010 349 Mrd. US-Dollar, das ist mehr als das 100-fache des Budgets des Welternährungsprogramm von 2,8 Mrd. im Jahr 2012. (S. 15)

N Nahrungsmittelspekulation – Alleine 2010 sind die Nahrungsmittelpreise

* J. Nussbaumer, A. Exenberger, S. Neuner, Leidenswege der Ökonomie, STUDIA Universitätsverlag, Innsbruck, 2015



Schlussakt einer kalkulierten Strukturtragödie

„Es ist eine sehr schwierige Zeit“, sagt Bernhard Seidl/OÖ, der in seinem konventionellen Mastbetrieb 540 Schweine hält. „Das Produkt wird nicht mehr wertgeschätzt, die menschliche Arbeit nicht fair entlohnt.“ 1995 gab es 112.080 Schweinehalter, 2015 waren es 26.075.

Im knallharten System der Fleischproduktionskette zählt der Preis, Big-Player dominieren den Markt, Interessensvertretungen halten still oder starten Image-Aktionen. „Keiner traut sich neue Wege anzudenken und zu gehen. Man müsste querdenken“, erklärt Schweinehalter Seidl. „Günstig hat immer einen Haken. Der Konsument hat in der Hand, wohin der Weg geht.“

Die Bedingungen

Fleischqualität und Regionalität allein sagen nichts über die Halterform aus. Ob bäuerlicher Familienbetrieb oder Agrarindustrie – billiges Fleisch bedeutet intensive Tierhaltung: Viele Tiere auf wenig Raum. Subventionen, kleine Preise, geschlossene Stallsysteme, Akkordschlachtung und meist Vollspaltenböden. Intensivtierhaltung, auch Massentierhaltung genannt, „beginnt dort, wo sich Tiere aufgrund der Haltungsbedingungen nicht mehr nach

ihrer Art verhalten können“, sagt Anton Sutterlüty von der Initiative SteirerInnen gegen Tierfabriken.



Foto: Sonnleitner

Globale Schlachtplatte

Freihandelsabkommen wie CETA und TTIP sind radikale Schritte im vorherrschenden Stil. Massiv gesenkte Transportkosten tilgen die Standortvorteile Österreichs. „Wer diese Freihandelsabkommen nicht als Be-

drohung sieht, verschließt die Augen vor der Realität“, sagt Seidl. „Im Supermarkt liegt dann billiges Schweinefleisch aus den USA“, verdeutlicht Steffen Nichtenberger von Greenpeace. „Der Preisdruck lässt österreichische Standards sinken. Nicht morgen, aber übermorgen.“

Mit TTIP werden „mühsam erkämpfte Tierschutzstandards erst aufgeweicht und letztlich auflöst“, gibt Harald Hofner, Präsident der österreichischen Tierschutzverbände, zu bedenken. „TTIP wird mittelfristig jede politische Tierschutzarbeit verunmöglichen.“

Bereits erfolgreich importiert hat die Agrarpolitik „Ag-Gags“ (agriculture gags), also Rechtstexte, die das aktive Interesse an den Produktionsbedingungen kriminalisieren. Der Blick in den Stall wird zur Verwaltungsstraftat erklärt, so im Entwurf der Schweinegesundheitsverordnung und im geltenden Betretungsverbot in Oberösterreich.

Mutige Alternativen

„Interessierte sind am Hof willkommen, Sensibilisierung und Bewusstseinsbildung sind uns wichtig“, erklärt Elfriede Sonnleitner, auf ihrem Bio-Freilandhof Simandl/OÖ leben 124 Mangalitzta-Wollschweine.

Was in der trügerischen Fleischreklame bloß Wohl-Fühl-Werbetaktik ist, gehört hier zum Konzept: Gras, Frischluft, Sonnenlicht, Platz und soziale Kontakte. „Wenn wir schon Tiere essen, dann sind wir ihnen ein artgerechtes Leben schuldig“, so Sonnleitner.

2015 wurden bundesweit 5.414.000 Schweine geschlachtet. Durchschnittlich isst jeder 39 Kilo Schweinefleisch im Jahr, nur knapp 2 Prozent aus Biohaltung.

Doch „das Bewusstsein der ethischen Problematik steigt“, so der katholische Theologe und Ethik-Professor Kurt Remele. In seiner christlichen Tierethik spricht er an, was nicht gern gehört wird. „Wenn eine Ernährung ohne das Töten von Tieren möglich ist, bezweifle ich, dass wir das Recht haben Tiere zu züchten, um diese zu töten“, so der Theologe. ■

Filmtipps

Du bist, was du isst (DVD)

Ein Film über das Essverhalten junger Menschen. 2014, 50 Min. und Bonusmaterial

In dem Film kommen Jugendliche und junge Erwachsene zu Wort, die ganz unterschiedlich essen und dem Thema Ernährung auch einen unterschiedlichen Stellenwert beimessen. Während es dem einen wichtig ist, sich ohne tierische Produkte zu ernähren und mit dem eigenen Essverhalten einen Beitrag zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln zu leisten, muss es für den anderen vor allem schmecken und schnell verfügbar sein. In selbstständig geführten Videotagebüchern dokumentieren die jungen Menschen zu-

sätzlich ihren (Essens-)Alltag und geben einen authentischen Einblick in ihr Leben.

Gott essen – Vom Opferkult zum Abendmahl (DVD)

Ein Film über Religion und Essen. 2000, 52 Min.

Essen spielt in allen Religionen eine entscheidende Rolle. Die Dokumentation geht Verhaltensweisen rund um das Essen in der Religionsgeschichte der Menschheit nach und versucht Entsprechungen in der Gegenwart zu finden.

Erhältlich im Medienverleih der Diözese Linz, Tel. 0732 7610 3883



Lernfeld Küche

Ingrid Höller ist Trainerin im Jugendprojekt ju-can der Bischöflichen Arbeitslosenstiftung. Sie ist dort verantwortlich für das Arbeitstraining in der Küche. In diesem Interview, geführt von Rainer Rathmayr, spricht sie über ihren persönlichen Zugang zum Kochen und Essen mit den arbeitssuchenden Jugendlichen.

Bei ju-can kocht und esst ihr mit euren Jugendlichen zwei Mal in der Woche gemeinsam. Warum ist dir das wichtig?

Ingrid: Ich merke immer wieder, dass Jugendliche bei uns sind, die es von zu Hause nicht kennen, dass gemeinsam um den Tisch gesessen und gegessen wird. Ich finde jedoch, dass solche Rituale wichtig sind. Sie geben Struktur und Sicherheit. Beim Essen geht es um das Beieinander Sitzen und das miteinander Reden. Es ist auch Platz für persönliche Themen, die sonst nicht in der Form vorkommen würden.

Spielt bei deiner Arbeit auch der verantwortliche Umgang mit Lebensmitteln eine Rolle?

Ingrid: Ja, eine sehr große. Besonders der sparsame Umgang mit Lebensmitteln. Ein Bewusstsein dafür, was Lebensmittelverschwendung ist. Da versuche ich den

Jugendlichen zu vermitteln, wie man auch mit Resten ein gutes Essen machen kann. Oder wie man einen Einkauf sparsam plant.

Das ist vielen unserer Jugendlichen total neu, aber es interessiert viele von ihnen voll. Sie haben ja selber auch oft wenig Geld zur Verfügung.

Welche Rolle spielt für dich die Wertschätzung für Lebensmittel in deiner Arbeit?

Ingrid: Wir legen Wert darauf, dass wir immer einen schönen Rahmen schaffen für das gemeinsame Essen. Dass jemand von den Jugendlichen den

Tisch ordentlich für alle deckt zum Beispiel. Manchmal erlebe ich, dass sich Jugendliche den Teller vollladen, viel davon aber weggeschmissen wird. Darüber reden wir dann. Natürlich sollen alle satt werden, wenn wir gemeinsam essen. Es ist mir aber wichtig, dass wir auch aufeinander schauen. Dass man überlegt, ob noch genug da ist und fragt, bevor man sich nachnimmt zum Beispiel. Und dass man vielleicht auch einmal etwas teilen muss, damit es für alle reicht. ■



Foto: Bischöfl. Arbeitslosenstiftung

PROST – MAHLZEIT!?

„Ich esse vegan“

„Du sollst auf deinen Fettstoffwechsel achten!“

„Er/sie/es verträgt keine Kuhmilch“

„Wir kaufen nur frisches Obst und Gemüse“

„Ihr könnt doch nicht auf das Omega 3 im Fisch verzichten!“

Sie hungern.

Lebensmittel beschaffen, zubereiten, segnen/Dank aussprechen, essen, genießen und einigermaßen satt werden war einmal.

Leute von heute wählen aus einer Unmenge an Angebot, kochen oder auch nicht, schlingen oder dinieren – aber vor allem machen sie das, was sie zu sich nehmen, vertragen, verdauen, vermeiden und verdammen zum Thema.

Diäten und Ernährungstipps, Unverträglichkeiten und gesundheitliche Aspekte sind in aller Munde, noch bevor der erste Biss getätigt ist.

Ist uns aber auch bewusst:

→ dass wir den Luxus haben, aussuchen zu können, was wir essen und was nicht?

→ dass wir das Privileg genießen, mehrmals täglich satt zu werden?

→ dass es nicht selbstverständlich ist, sich abwechslungsreich zu ernähren?

→ dass jedes Essen und Getränk Ergebnis eines Prozesses ist, an dem Natur, Wetter und Menschen beteiligt waren? und

→ dass dieser Prozess Auswirkung auf alle Beteiligten hat?

Und sind wir dankbar dafür? Schätzen wir diesen Reichtum? Gehen wir sorgsam mit unseren Lebensmitteln um?

Errichten wir doch hin und wieder eine DANK-BAR und laden die Gäste ein, das Angebotene wert zu schätzen, nicht mehr zu nehmen, als sie trinken und essen können, den Geschmack zu genießen, die Länder zu ahnen, die am Anfang des Endgerichts die Zutaten wachsen ließen, an die Menschen zu denken, die daran mitgearbeitet haben und dem Leben zu danken, das uns an dieser Fülle teilhaben lässt. ■

Gudrun Bernhard



„Von der Sau essen wir alles“

Die Frauentheatergruppe WELTWEIBER vom Treffpunkt mensch & arbeit Rohrbach greift seit vielen Jahren aktuelle und brisante Themen auf und bringt sie humorvoll und kritisch auf die Bühne. So auch das Thema ESSEN – ein kurzer Einblick:

Szenenausschnitte

„I ess die Sauhaxnsuppn sowieso nicht, wie das stinkt, wäh. Im Internet hab i glesen, dass Schweinefleisch sooo ungesund ist“, schimpft die Tochter. „I werd jetzt vegetarisch.“ „Aber das is doch sowas Gutes“, sagt die Oma drauf.

Zur Mama dann die Tochter: „Mama, gib mir bitte a Geld, dass i mir eine Pizza kaufen kann“. „Ja, die mit Salami drauf, die du immer isst“, meint die Oma, „die is ja sicha vegetarisch, weil die Salami kommt vom Pferd und das frisst ja nur Gras“.

Dann die Mama zur Tochter: „Das Schlimme ist ja nicht das Schweinefleisch-Essen, sondern, dass wir nur mehr die Schnitzel und das Kotelett vom Schwein essen und das Andere weggeworfen wird“.

Reflexionen

Hinter jedem unserer Theaterstücke stehen eigene Erfahrungen und Betroffenheiten. Bei der Entwicklung einer Szene setzen wir Weltweiber uns intensiv mit den Inhalten auseinander.

Hier eine Zusammenfassung der Aussagen unserer neun Mitspielerinnen, was uns zu dieser Szene bewogen hat:

- Wir sind gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln und gegen die Unterscheidung von: Das ist ein gutes Lebensmittel und das ein schlechtes. Wer so denkt, der schätzt nicht mehr, dass es gut ist, etwas zu essen zu haben. Maria Sch. sagt: Die Vorderfüße vom

Schwein kommen nach Thailand, die Hinterfüße in andere arme Länder, aber das Schnitzel bleibt in Österreich.

- Wir müssen uns Gedanken machen: Was kaufe ich – was brauche ich? Das Angebot ist riesengroß – wie viel Auswahl braucht der Mensch?



- Jedes Tier ist ein Lebewesen, wir dürfen die Achtung vor diesen Lebewesen nicht verlieren. Heute haben nur mehr wenige Menschen in unserem Land einen Bezug zur Tierhaltung. Es gibt heute auch nur mehr wenige Kinderbücher, wo Tiere naturgetreu abgebildet sind.
- Es ist schlimm, dass die Produktion von Lebensmitteln keinen Wert (und keinen Preis) mehr hat.

Seit dem drastischen Verfall des Milchpreises nahmen sich zahlreiche Milchbauern das Leben – sie hatten sich hoch verschuldet wegen teuren Stallumbauten.

Wichtigen Inhalten eine Bühne geben

Wir Weltweiber sehen unsere Theaterarbeit als kritische Auseinandersetzung mit aktu-

ellen Themen. Wir gehen in die Öffentlichkeit und treten auf, weil wir die ZuseherInnen aufrütteln wollen. Mit Humor halten wir dem Publikum einen Spiegel vor – eine Art von Reflexion der Wirklichkeit.

Diese uns wichtigen Botschaften gemeinsam zu zeigen, sie öffentlich zu machen, stärkt und ermutigt uns selber ungemein – und das Schönste daran ist, dass wir das nicht MÜSSEN, sondern dass wir Weltweiber mit unseren Kabarettprogrammen auftreten DÜRFEN. ■



Wir von der Frauentheatergruppe WELTWEIBER vom Treffpunkt mensch & arbeit Rohrbach freuen uns sehr, wenn wir für eine Aufführung eingeladen werden.

Unser neues Programm: „Tua da koan Zwang an“ – denn Gesellschaftszwänge gibt es ja genug. Wir garantieren Ihnen/euch einen humorvollen und kritisch-spritzigen Abend.
Kontakt: Margit Scherrer
Tel.: 0676 8776 3659



Essen und lesen

Kochbücher sind im Buchbereich eine der vielfältigsten und umfangreichsten Sparten. Um mich nicht in Bildern von paradiesischen Speisefolgen und Rezepten aus aller Welt zu verlieren, möchte ich zu unserem Schwerpunktthema zwei spirituelle Zugänge rund um die „zweitschönste Sache der Welt“ – das Essen – empfehlen:

Im Brot der Erde den Himmel schmecken – Ethik und Spiritualität der Ernährung

von Michael Rosenberger, 2014, oekom Verlag, Euro 36,00

„Das Buch besticht durch die Gründlichkeit und Vernetzung der Einzelfragen in einem Gesamtentwurf und durch die interdisziplinäre Verknüpfung ganz unterschiedlicher Methoden, Perspektiven und Daten zum Gesamtthema“ *Christ in der Gegenwart* 28; 20.09.2015.



Seit einigen Jahren gewinnen Essen und Trinken aufs Neue die Aufmerksamkeit der Ethik. Manche beklagen schon eine übertriebene Moralisierung dieses Grundvollzugs menschlichen Lebens: Wenn man ständig an die Folgen der eigenen Ernährung denke, vergehe einem der Appetit. Doch muss eine ethische Wahrnehmung der Ernährung zwangsläufig lustfeindlich sein? Kann sie nicht vielmehr echten, intensiven Genuss fördern? Michael Rosenberger erschließt Essen und Trinken als Ort menschlichen Zusammenlebens.

Er entschlüsselt die vielschichtigen Botschaften, die in den Speisen, den Tischsitten, der Zubereitung und dem Verzehr verborgen sind. Im Dialog mit christlicher Spiritualität gelangt er dabei zu überraschenden, teils auch provokanten Einsichten – für das profane Mahl im Kreis der Familie ebenso wie für das kirchliche Mahl der Eucharistie. So weckt der Autor Lust, im irdischen Brot den Himmel zu schmecken.

Eine Radiosendung in Ö1 ist mir zu folgendem Buch zur rechten Zeit ausgestrahlt worden:

Zucker, Dattel, Kaviar – 50 Lebensmittel, die unsere Welt verändert haben

von Bill Price, 2016, Gerstenberg Verlag, Euro 25,70

Supermarktregale, die von Lebensmitteln aus aller Welt überquellen, sind für uns heute eine Selbstverständlichkeit.

Wenn wir einen Moment lang innehalten und darüber nachdenken, wo all diese Waren herkommen und wie sie so praktisch verpackt in den Regalen landen, wird uns der Zusammenhang zwischen der Nahrung, die wir zu uns nehmen, und unserer Lebensweise erst richtig bewusst.



Ernährung ist etwas Unverzichtbares, ein Genuss für viele und eine Sucht für manche. Nahrung kann uns zueinander führen und zuweilen auch trennen, sie prägte jedoch stets Kulturen und Gesellschaften.

In diesem abwechslungsreich bebilderten Buch werden auf ebenso informative wie unterhaltsame Weise die 50 wichtigsten Lebensmittel und ihr Einfluss auf Geschichte und Wirtschaft dargestellt.

So wünsche ich genüssliches Lesen und Leben und rate aber, nicht auf die echten, kulinarischen Genüsse zu vergessen – Mahlzeit! ■

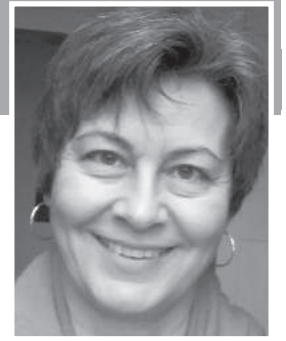


Hilfe annehmen können

„Klick“, was war das für ein metallisches Geräusch? Darauf sah ich über mir eine Infusionsflasche baumeln und ich spürte ein Gefühl der Geborgenheit. Die Helfer waren also schon am Werk gewesen. Man hatte mich mit einem schaufelartigen Gerät, ohne die Schmerzen noch mehr zu erhöhen, zur Fahrt ins Krankenhaus in das Rettungsauto gehoben.

Jetzt kam mir zum Bewusstsein, dass ich hilflos wie ein Baby da lag. Ich war immer stolz auf meine Selbständigkeit und wollte immer alles alleine schaffen. Und nun hier eine schmerzhaft Erfahrung: Ich bin völlig angewiesen auf die Menschen um mich, für früher selbstverständliche Tätigkeiten brauche ich nun Hilfe. Zuerst sträubt man sich innerlich, manche Intimsphäre aufzugeben, bis man erkennt, dass die einzige Möglichkeit ist, alles anzunehmen. Dankbar anerkennt man dann, dass rund um die Uhr Menschen da sind, die sich mit Fachkenntnis liebevoll um einen kümmern. Welch Glück, wenn nach einiger Zeit mit Rehabilitation und Therapien versucht wird, den einstigen Gesundheitszustand wieder herzustellen. Man freut sich jeden Tag, wenn man Fortschritte merkt, aber auch dabei ist man noch auf fremde Hilfe angewiesen. Irgendwann kommt dann die Erkenntnis, dass man auch nach dem Krankenhausaufenthalt noch Hilfe brauchen wird. Und die häusliche Pflegeperson hat eine andere Vorstellung von den Erledigungen im Haushalt wie Essen kochen, Wäsche waschen, Putzen, Einkaufen usw. Auch da bin ich dankbar, dass es so jemanden gibt, der mir zur Seite steht, wenn es notwendig ist. Es wird noch eine Weile dauern, bis ich alles loslassen kann, was nicht mehr „meins“ ist. ■

PS.: Meine „Haushaltshilfe“ ist vielseitig. Sie bearbeitet auch meine Artikel und macht sie lesbar. Danke!



Lebens_Mittel_Überfluss

Umgestaltung statt "weiter wie bisher"

Wollen wir auch in Zukunft noch eine lebenswerte Welt vorfinden, führt kein Weg an einer Änderung unseres Lebensstils und einer Neuausrichtung der Lebensmittelproduktion vorbei. Aktuell sind jedoch unsere Verhältnisse so, dass im Hinblick auf Qualität wie auf Quantität kaum bedarfsgerecht und nachhaltig agiert wird.

Alternativen sind gefragt und im Kleinen gibt es sie schon, die Initiativen, die Lebensmittel wertschätzen und engagiert nach Lösungen suchen, wie mit der vorhandenen Überproduktion korrigierend umgegangen werden kann. Diese Alternativen zeigen das zunehmende Unbehagen vieler Menschen mit dem Istzustand und den Wunsch nach Veränderung. Fünf Beispiele möchte ich hier exemplarisch vorstellen.

SOMA-Märkte und Mittagstische

Sozialmärkte, egal ob sie SOMA, KORB oder sonstwie heißen, sind Lebensmittelgeschäfte, in denen Menschen mit geringem finanziellen Spielraum zu sehr niedrigen Preisen einkaufen können. Die Waren werden vom Handel gratis zur Verfügung gestellt, meist handelt es sich um Produkte knapp vor dem Ablaufdatum, die so noch einer sinnvollen Verwendung zugeführt werden können. Ehrenamtliche MitarbeiterInnen kümmern sich um Warenbeschaffung und Verkauf. Gelegentlich ist einem SOMA-Markt – wie z. B. in der Wienerstraße in Linz – auch eine Küche angeschlossen, hier wird der Überfluss verkocht und als günstiges Mittagsmenü für alle angeboten.

Ähnlich funktioniert das Konzept der „Suppenküche“, die es z. B. in Wels gibt. Auch hier wird aus gespendeten Lebensmitteln Essen zubereitet und günstig angeboten.

Tafelbewegung

Hier werden Waren von Handel, Industrie und Landwirtschaft vor dem Wegwerfen gerettet und eingesammelt, um damit bedürftige Menschen in Sozialeinrichtungen zu versorgen. Die „Wiener Tafel“ ist z. B. im Großraum Wien aktiv, versorgt über 100 Einrichtungen und versteht sich als Brücke zwischen Überfluss- und Mangelgesellschaft.

Öffentliche Kühlschränke

Privatpersonen geben Lebensmittel, die nicht mehr gewollt oder benötigt werden, ab und stellen sie anderen Menschen gratis zur Verfügung. Das gibt es real, aber auch virtuell. Die Onlineplattform myfoodsharing.at ist so eine Form eines „elektronischen Kühlschranks“ im Netz. Menschen setzen dadurch ein Zeichen gegen die Wegwerfgesellschaft ganz nach dem Motto „teilen statt wegwerfen“.

Dumstern

„Mülltaucher“ holen nachts aus den Abfallcontainern diverser Supermarktfilialen entsorgte, aber noch gute und genießbare Lebensmittel heraus, um sie zu verwerten. Oft werden sie anschließend in öffentlichen Aktionen verkocht (wastecooking) und angeboten, um dadurch auf den Wegwerfwahnsinn in unserer Gesellschaft aufmerksam zu machen.

FoodCoops

In solchen Lebensmittelkooperationen schließen sich einzelne Personen oder Haushalte zusammen, um selbstorganisiert und gemeinschaftlich Produkte einzukaufen. Es geht darum, saisonal, regional sowie ökologisch nachhaltig und sozial gerecht produzierte Lebensmittel beziehen zu können. FoodCoops verstehen sich als Kritik an der industriellen Agrar- und Lebensmittel(über)produktion. Alle anfallenden Aufgaben werden selbst organisiert erledigt, man kennt einander und auch den/die HerstellerIn der Produkte.

Soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit

Wichtiges Element vieler dieser Initiativen ist neben der Eindämmung von Lebensmittelabfall auch, eine Form von sozi-

alem Lernen zu ermöglichen. Dies passiert durch das basisdemokratische Agieren in den FoodCoops genauso wie beim Bemühen um gesellschaftliche Inklusion von armutsbetroffenen Menschen bei den SOMA-Märkten durch „Teilhabe- und Wahlmöglichkeit“ statt „Versorgung“.

Mit 42 % Lebensmittelverlust stehen leider die Haushalte an der Spitze der Abfallverursacher. Verantwortlich dafür ist neben mangelhaften Kenntnissen über Haltbarkeit, Lagerung, Resteverwertung und Einkaufsplanung auch eine Haltung der geringen Wertschätzung gegenüber Lebensmittel.¹ Das Bewußtsein, wie viel Arbeit und Ressourcen tatsächlich in den Dingen stecken, die wir kaufen und wegwerfen, geht zunehmend verloren. Wie lange manche Produkte reifen mussten oder wie hoch der Wasserverbrauch war, wird nicht gesehen. Und unsere Überflusgesellschaft verschwendet im doppeltem Sinn: sowohl die Überproduktions- als auch die Entsorgungskosten erhöhen den Preis der Produkte um etwa 20 %.

Somit besteht ein weiterer wichtiger Aspekt vieler Initiativen darin, Menschen persönlich anzuregen, über ihr Einkaufs- und Essverhalten nachzudenken, die Frage aufzuwerfen: „Was brauche ich wirklich?“ und „Darf es auch einmal genug sein?“

Auch wenn alle diese Ansätze zur Veränderung derzeit wie ein Tropfen auf dem heißen Stein sind, zeigt doch die Erfahrung: Steter Tropfen höhlt den Stein! Exemplarisch beginnt hier bereits der Weg, unser Essen als kostbares, lebensnotwendiges Gut wieder entsprechend zu würdigen und sorgsam damit um zu gehen. ■

1) Siehe: Michael Rosenberger, Im Brot der Erde den Himmel schmecken, oekom 2014, S. 376

Verschwendung: JedeR EuropäerIn wirft ca. 100 Nahrungsmittel pro Jahr weg, 2 Mrd. Tonnen weltweit. Nur ca. 50 % der Lebensmittel landen auf den Tellern. Von den in den USA und Europa weggeworfenen Nahrungsmitteln könnte man dreimal so viele Menschen ernähren wie derzeit an Unterernährung leiden. (siehe Seite 7, "Leidenswege der Ökonomie")

IMPULS

Essens(be)deutungen

Noch nie hatten wir so eine Fülle von Lebensmittel, noch nie hatten wir so eine freie Wahl unserer Lebensmittel wie heute, noch nie gab es aber auch so kontroverse Meinungen zum Thema richtige Ernährung.

Ernährung ist oder wird zunehmend eine Ersatzreligion.

Die einen ziehen von einem Schlemmerparadies zum anderen, besuchen die ‚Genussmeilen‘ der Einkaufstempel, schwelgen bei übergroßen Portionen oder selektieren ihr Essen nach Sternen oder anderen Gourmetauszeichnungen. Essen wird zur Völlerei und Mitte (siehe Bauch) des Lebens, ist ‚himmlisch‘ oder man schlemmt ‚wie Gott in Frankreich‘. Dort, wo andere Wertesysteme nicht mehr funktionieren, werden neue Orientierungshilfen für das Leben gesucht und auch neue Identitäten. Essen wird zur Heilsbotschaft und das ‚Goldene Kalb‘ (das Essen) wird angeboten.

Die Anforderungen an unsere Lebensmittel sind hoch: Unser Essen soll gesund, frisch, regional, saisonal, biologisch nachhaltig und ethisch korrekt sein und natürlich möglichst gut schmecken. Transparenz und Nachvollziehbarkeit wird gefordert, denn wir wollen wissen, was in unserem Essen ist und woher es stammt. Für andere wird Essen zum Glaubensbekenntnis: ob vegetarisch oder vegan, ob high- oder low-carb, ob Clean Eating (unverarbeitete Lebensmittel ohne Zusatzstoffe essen), Paleo (Steinzeitalternahrung) oder Rohkost, ob gluten-, laktose- oder zuckerfrei –

Essen wird vielfach danach definiert, was es nicht enthält. Gesucht wird dabei häufig die maßgeschneiderte Ernährung. Sie soll uns individuell geben, was wir uns wünschen. Sie soll uns zeigen, wer und was wir sind. Dann wird wieder Essen als Angriff auf unsere Gesundheit gesehen, alles wird getan, um im Diesseits alles Gute, Wahre und Vollkommene zu erreichen. Alles wird getan, um die Macht über sich selbst zu behalten, denn ‚ich bin meines Glückes Schmied‘.

In einem gesellschaftlichen Umfeld, in dem MEHR mehr ist, wird es somit schwierig, eine Art Balance zu finden.

Vielleicht müssen wir für uns wieder neu entdecken, dass wir essen um zu leben und nicht leben um zu essen. Vielleicht müssen wir auch wieder lernen, auf unseren Körper zu hören und ihn mit dem versorgen, was er zum Arbeiten braucht.

Trotz dem Wissen, dass es in dieser Welt mehr gibt, müssen wir uns bewusst machen, dass Essen mehr ist als Nahrungsaufnahme. Es ist physisch und sozial ein wesentlicher Bestandteil für ein gesundes erfülltes Leben und Basis unseres täglichen Wohlbefindens.

Trotz aller Trends und ‚Heilsverkündigungen‘ können wir dankbar sein für unseren reichen Tisch und wir dürfen uns nicht die Freude und den Genuss am Essen nehmen lassen. ■

Herbert Kuri
herbert.kuri@aon.at

Drahtseilakt Arbeitsmarkt

„slackline“-Aktion zum Tag der Arbeitslosen

Am 30. April 2016 gab es in Oberösterreich wieder an verschiedenen Orten Aktionen zum „Tag der Arbeitslosen“. Die KAB OÖ beteiligte sich an der gemeinsa-



men Kundgebung von kirchlichen, gewerkschaftlichen, Sozial- und Arbeitslosenorganisationen am Linzer Martin-Luther-Platz und Taubenmarkt. Gemeinsam wurde auf die Situation arbeitsloser Menschen und den oft schwierigen „Drahtseilakt Arbeitsmarkt“ aufmerksam gemacht.

An verschiedenen Ständen konnten sich Interessierte informieren, konnten diskutieren und sich bei Erdäpfelsuppe stärken.

Unser Beitrag war eine „slackline“: Knapp über dem Boden, aber doch in der Luft konnte man den „Drahtseilakt Arbeitsmarkt“ ausprobieren, indem man über ein gespanntes schmales Band balancierte.

Das machte Spaß, regte aber auch zum Nachdenken und Diskutieren an: Wo habe ich schon erlebt, dass es „wackelig“ wird am Arbeitsmarkt? Was braucht es, um dann ein gänzlich Herunterfallen zu vermeiden?

Die von Heinz Mittermayr konstruierte „slackline“ ist transportabel und kann bei der KAB OÖ für ähnliche Aktionen ausgeborgt werden. Infos: kaboee@dioezese-linz.at ■

Rainer Rathmayer



Arbeit im Wandel – 125 Jahre katholische Soziallehre

Die Enzyklika „*Rerum Novarum*“ von Papst Leo, die vor 125 Jahren eine Reaktion auf die gesellschaftlichen Veränderungen auf Grund der industriellen Revolution darstellte, gilt als die Geburtsstunde der christlichen Soziallehre. Dieses Jubiläum diente als Anlass für eine breite Veranstaltergemeinschaft – unter ihnen die KAB und das Sozialreferat der Diözese – am 11. Mai 2016 im Treffpunkt mensch & arbeit Standort voestalpine, den Wandel der Arbeit unter die Lupe zu nehmen und zu diskutieren.

Die Soziologin Beate Littig vom Institut für höhere Studien in Wien konfrontierte die rund 60 TeilnehmerInnen mit den Auswirkungen einer multiplen Krise und der Notwendigkeit einer sozialpolitischen Transformation. Sie bringt Arbeit und Nachhaltigkeit in einen Zusammenhang

und bietet drei Möglichkeiten an, die eine gute Lösung in der Frage nach gesellschaftlichen Veränderungen darstellen können.



Referentin Beate Littig

Green Jobs

Die Schaffung von „Green Jobs“ wird auf UN-Ebene schon seit längerem diskutiert. Die Annahme, dass bis 2020 um die 200.000 neuen Arbeitsplätze geschaffen werden könnten, die direkt dem Umweltschutz (Müllentsorgung, Architektur, Energiegewinnung) dienen, betrachtet Littig mit Skepsis. Sie befürchtet, dass nur 6 %

dieser Arbeitsplätze die Kriterien für eine gute Arbeit erfüllen würden und daher nur einen Teil der Problematik abdecken würde.

Arbeitsbegriff erweitern

Ein zweiter Strang beschäftigt sich mit dem Gedanken, den Begriff „Arbeit“ zu erweitern. Es ist reizvoll, einen Arbeitsbegriff zu denken, der auf Prinzipien wie Gerechtigkeit, Menschenwürde und Mitbestimmung basiert. Alleine die Erwerbsarbeit zu betrachten, ist zu wenig. Es gibt Trends zu einer ganzheitlichen Sichtweise, die neben der Versorgungsarbeit (Kinder, Pflege) auch die Gemeinschaftsarbeit (Ehrenamt) und Eigenarbeit mit einschließt. Optimal wäre eine Mischform aus diesen Bereichen hin zu Mischqualifikation, -belastung und auch -einkommen.

Anders wirtschaften

Eine dritte Möglichkeit stellt ein Wirtschaften dar, das auf einem solidarischen Miteinander aufbaut. In praktischen Initiativen einer solidarischen Ökonomie, in sozial-ökologischen Projekten, in Formen des „Care“-orientierten Wirtschaftens usw. wird experimentiert, um ein gutes Leben für alle zu erreichen.

Beate Littig wünscht sich in einem Resümee eine mutigere Politik und innovative Projekte, um Alternativen zur vorherrschenden Ökonomie aufzuzeigen. Arbeitszeit-

verkürzung – Arbeit gerecht zu verteilen, wäre ein Baustein in einem größeren gesellschaftlichen Umbruch. Als wesentlich erscheint ihr die Frage nach dem Sinnstiftenden im Leben der Menschen in einer Gesellschaft im Wandel.

Rege Diskussionen

In acht Gesprächsgruppen bekamen die Teilnehmer die Möglichkeit, ihre Erfahrungen in den Diskurs einzubringen. Themen wie die hohe Arbeitslosigkeit, die Schwierigkeiten von Jugendlichen am Arbeitsmarkt oder die Vereinbarkeit von Familie



Edeltraud Artner-Papelitzky und Heinz Mittermayr im Gespräch mit Bischof Manfred Scheuer

und Beruf wurden an verschiedenen Tischen diskutiert. Das Ergebnis wurde in Form von 16 konkreten Herausforderungen an uns im Einzelnen, im Miteinander und als Kirche festgehalten.

Bischof Scheuer nahm in einem abschließenden Statement Stellung zu den Veränderungsprozessen in der Arbeitswelt: Es ist eine große Aufgabe, diese Prozesse wahr- und ernst zu nehmen und darauf sensibel zu reagieren. Das Sinnstiftende, die Notwendigkeit genauso wie das Krankmachende der Arbeit ist zu betrachten und man muss sich die Frage stellen: Wie kann ich bzw. wie können wir beitragen, um die Veränderungen im Sinne der Menschen zu gestalten? ■



Thementisch: Vereinbarkeit Familien- und Erwerbsarbeit

Arbeiterbetriebsrat bei FMT Wels

Seit 1995 bin ich bei der FMT beschäftigt. In dieser Zeit war ich als Anlagenmonteur in ganz Europa im Einsatz. Die letzten Jahre als Monteur war ich bei der Firma OMYA in Gummern bei Villach tätig. Dort war ich für das Technische Büro auf verschiedenen Baustellen für die Inbetriebnahme der Produktionsanlagen zuständig.

Im November 2002 gab es die erste Betriebsratswahl bei der FMT, diese Wahl konnte ich mit überragender Mehrheit für mich entscheiden. Seit Jänner 2003 bin ich nun in Wels als Betriebsratsvorsitzender tätig. Die Zeiten auf der Montage haben sich im Lauf der letzten Jahre sehr stark geändert. Es wurden viele Änderungen auf Betriebs- und auch auf Politischer Ebene gemacht. Den normalen österreichischen Fachmonteur gibt es fast nicht mehr, es kommen immer mehr die Fachmonteure aus dem Europäischen Osten zum Einsatz. Wo früher nahezu 100 % österreichische Arbeiter auf den Baustellen eingesetzt



Foto: FMT

Hannes Wischer, Arbeiter-BR-Vorsitzender und Brigitte Wimmer, Betriebsseelsorgerin

waren, sind heute nur mehr die Führungskräfte aus Österreich und die Monteure kommen aus dem Osten. Auch die Verdienstmöglichkeiten haben sich stark verschlechtert. So wurden die Tagesdiäten für die Bestreitung des täglichen Lebens auf den Baustellen seit 1995 nicht mehr angepasst. Zum Beispiel wenn man in der Schweiz auf Montage ist, kann man mit dem Tagesgeld Frühstück und Mittagessen, für das Abendessen ist dann nicht mehr viel übrig. Es wurde auch das Steuerprivileg geändert. In der Vergangenheit hatte man unter gewissen Voraussetzungen eine Steuerfreiheit. Dies machte die Arbeit auf der Montage in finanzieller Hinsicht sehr interessant. Die Voraussetzungen für die Steuerfreiheit wurden so verschärft, dass man fast nicht mehr zur Begünstigung kommt. Falls man doch die Voraussetzungen erfüllt, bekommt man nur mehr einen Teil steuerbegünstigt. All diese Veränderungen treffen meine Kollegen auf den Baustellen sehr hart. Trotz dieser Schwierigkeiten ist die Arbeit als Betriebsrat sehr interessant, es kommen jeden Tag neue Herausforderungen auf einen zu. Das Schöne ist

noch viel Arbeit vor uns, damit das ganze Werk wieder rund läuft. Durch den geänderten Organisationsaufbau und die Zu-

auch die Netzwerkbildung, man lernt auf Veranstaltungen der Gewerkschaft, der Arbeiterkammer und auch beim „Treffpunkt mensch & arbeit in Wels“ die verschiedensten Persönlichkeiten kennen, deren Wissen man auch für die tägliche Arbeit nutzen kann.

Die Zukunft der FMT ist nach der Insolvenz im letzten Jahr und dem Verkauf an die Christof Industries zwar gesichert. Es liegt aber

sammenlegung der steirischen und oberösterreichischen FMT müssen alle vorhandenen Betriebsvereinbarungen geändert oder angepasst werden.

Die Auftragslage entwickelt sich in den letzten Wochen auch sehr gut, so dass wir unsere Kollegen in der Zukunft gut und nachhaltig beschäftigen können. Zurzeit beschäftigt die Christof Industries 442 Mitarbeiter in der FMT Ferro Technik GmbH, wovon 294 Mitarbeiter am Standort Wels beschäftigt sind. ■

Johannes Wischer

Termin:

Startabend

Di., 20. 9. 2019, 19.00 Uhr

Lebens- und Berufsnavigation

Mi., 28. 9., Mi., 12. 10., Di., 25. 10., Mi., 9. 11., Mi., 23. 11. 2016

Ort: Treffpunkt mensch & arbeit Wels

Info und Anmeldung:

Daniela Klein 0676 8776 5791

Andrea Koppenberger 0676 8776 5540

Repair-Café

Do., 29. 9. 2016, ab 18.00 Uhr

Gemeinsame Aktion

Seit 01.01.2015 bin ich beim ÖGB Wels als Regionalsekretärin tätig. Immer wieder ist es erfreulich mit den KollegInnen des Treffpunktes mensch & arbeit eine Kampagne durchzuführen, wo wir uns gegenseitig unterstützen und aufeinander verlassen können.



Foto: Erich G

v.l.n.r. Gerald W. (ATTAC Wels) Peter H. (ÖGB Wels) Brigitte W. (Treffpunkt mensch & arbeit Wels/ATTAC) Sanja S. (ÖGB) Andrea B. (Regionalsekretärin ÖGB Wels), Walter B. (ATTAC/ Soziales Netzwerk Wels), Joschi M. (ÖGB Wels)

Die letzte Aktion, siehe Foto, war wieder ein Zusammenstehen von Treffpunkt mensch & arbeit, ÖGB und ATTAC.

Ein Zeichen gegen "geheime Freihandelsabkommen", in diesem Fall gegen Ceta und Co!!!

Wir leben nämlich Demokratie und stehen dafür auf. ■

Andrea Bliemsrieder

Treffpunkt mensch & arbeit

Braunau 07722/65 632
mensch-arbeit.braunau@dioezese-linz.at

**decent work day - Tag der guten Arbeit
7. Oktober 2016**

Wir werden Menschen an ihrem Arbeitsplatz besuchen!

**Wanderausstellung – Steuertricks:
Wer bietet weniger?**

Von 3. – 19. 10. 2016 in Zusammenarbeit von AK, ÖGB und Treffpunkt mensch & arbeit Braunau

Vorträge in diesem Rahmen:

„Biblische Impulse zu einer Gemeinwohl-Wirtschaft als Alternative zu Freihandelsverträgen wie TTIP und CETA“

Heinz Mittermayr, 4. 10. 2016, 19.30 Uhr

Steuertricks: Wer bietet weniger?

Philipp Gerhartinger, 12. 10. 2016, 19.00 Uhr

Ort: Arbeiterkammer Braunau

Treffpunkt Pflegepersonal

0732/79 75 04
mensch-arbeit.pflegepersonal@dioezese-linz.at

Gehen ist heilsam

Referent: Ferdinand Kaineder
Do., 6. 10. 2016, 18.00 – 20.00 Uhr

**"Die Farben des Lebens – ein Power-tag für Ihre Persönlichkeit" –
Arbeit mit Stärken**

Referentin: Gabrielle Buresch-Teichmann
Mi., 19. 10. 2016, 10.00 – 17.00 Uhr

Familiensysteme verstehen

Referentin: Pamela Groß
Do., 3. 11. 2016, 9.00 – 17.00 Uhr

**Köstliche Frühstücksvariationen für
die kältere Jahreszeit**

Referentin: Karin Reiter
Mi., 16. 11. 2016 oder Do., 17. 11. 2016
17.00 – 20.30 Uhr

Adventfeier

Leitung: Norbert Wolkerstorfer und Margret Ziegler
Mi., 7. 12. 2016, Beginn 19.30 Uhr

**Mobile Slackline
"Drahtseilakt Arbeitsmarkt"**

für Aktionen und (Pfarr-)Feste
Größe: ca. 4 x 2 m (siehe Seite 13)
zum Ausborgen und Selberaufbauen

Kontakt: Heinz Mittermayr, KAB ÖÖ
0732 7610 3631
kaboee@dioezese-linz.at

KAB & Betriebsseelsorge ÖÖ

0732/7610-3631
mensch-arbeit@dioezese-linz.at

Aktionstag "CETA stoppen"

voraussichtlich 16.00 Uhr Landhaus Linz
Sa., 17. 9. 2016

Sozial-Stammtisch

Thema: Soziale Sicherheit im Alter mit
BM Alois Stöger, Cardijn Haus, Linz
Di., 20. 9. 2016, 19.00 Uhr

Bergmesse am Hongar

Treffpunkt 9.30 Uhr bei Aurach am
Hongar – Güterweg Kasten.
Gottesdienst mit Hans Wührer
um ca. 10.30 Uhr
So., 25. 9. 2016

Aktionstag**7. Oktober – decent work day**

Lebens- und Berufsnavigation
Di., 11. 10., 25. 10., 8.11., 15. 11., 29. 11. 2016,
19.00 – 22.00 Uhr, Cardijn Haus, Linz
Information: Martha Stollmayer,
0676 8776 3664

Lebens- und Berufsnavigation

Sa., 15. 10. 2016, 9.00 – 17.00 Uhr
Bildungszentrum Maximilianhaus
Tel.: 07674 66 550

Mensch! Zeit zum Leben

Impulstage zu
sehen – urteilen – handeln – feiern
Kooperation mit kj ÖÖ, Cardijn Haus, Linz
Fr., 28. – So., 30. 10. 2016, 16.30 Uhr

Pro & Contra

Diskussionsvormittag für Frauen
Cardijn Haus, Linz
Sa., 5. 11. 2016, 9.00 – 23.00 Uhr

Treffpunkt mensch & arbeit

Vöcklabruck 07672/22 036
mensch-arbeit.voeklabruck@dioezese-linz.at

Internationaler Männertreff

Mi., 14. 9., 5. 10., Fr., 4. 11., 2. 12. 2016,
18.00 – 20.00 Uhr

Mit Leib und Seele singen

Di., 20. 9. 2016, 18.30 Uhr
im Mutterhaus der Franziskanerinnen

Weitere Informationen im
Treffpunkt.

Treffpunkt mensch & arbeit

Nettingsdorf 07229/88 015
mensch-arbeit.nettingsdorf@dioezese-linz.at

Chill & Jump – Charity Festival

Sa., 10. 9. 2016, 14.00 – 22.00 Uhr
Jugendtreff CHEERS

Frauentreff

Do., 15. 9. 2016, 9.30 – 11.00 Uhr

Schreibwerkstatt

Do., 15. 9., 13. 10., 10. 11., 1. 12. 2016
18.00 – 20.00 Uhr

Impro-Theater-Workshop

Mo., 19. 9. 2016, 19.00 – 21.00 Uhr

Frauen-Herbststart

Do., 22. 9. 2016, 16.00 – 18.00 Uhr

Singwerkstatt – Mit Leib und Seele singen

Fr., 23. 9., 4. 11. 2016, 19.00 – 21.00 Uhr

Die Bibel ins Leben geholt

Di., 27. 9. 2016, 19.00 Uhr

Kochen und Kultur

Mo., 26. 9., 7. 11. 2016, 17.00 Uhr
Di., 6. 12. 2016, 17.30 Uhr

Impro-Theater-Treff

Mo., 2. 10. 2016, 19.00 – 21.00 Uhr

ICH und DU – Zeit für UNS

Di., 4. 10. 2016, 19.30 – 21.30 Uhr

Frauentreff 9.30 – 11.00 Uhr

Do., 13. 10., 11.11., 15. 12. 2016

Frauen-Film-Abend

Do., 20. 10. 2016, 19.30 Uhr

Meditative Tänze und Besinnung

Mi., 2. 11. 2016, 19.00 Uhr

Meditation: Entspannt in den Advent

Mi., 30. 11. 2016, 18.00 – 19.00 Uhr

Adventfeier

Di., 13. 12. 2016, 19.00 Uhr

Treffpunkt mensch & arbeit

Standort voestalpine 0732/30 71 29
mensch-arbeit.voest@dioezese-linz.at

1. Gottesdienst im September

Sa., 3. 9. 2016, 18.00 Uhr