

Speisepilze – kulinarische Schätze der Natur



**Eine kurze Übersicht über beliebte heimische Speisepilze
mit Informationen, wann und wo sie zu finden sind.**

INHALT

Im Sucher	2
MitgliederStark	3
KammerLeben	4/5
ProfiTipp	6–10
Recht-Wichtig	11–13
Speisepilze	14–17
FörderWürdig	18
WissensWert	19–21
FreizeitLust	22–24

KONTAKT

Sekretariat

0463 5870-419

lak@lakktn.at

Arbeits- und Sozialrecht

0463 5870-419

christian.waldmann@lakktn.at

Finanzwesen

0463 5870-466

barbara.lauffer@lakktn.at

**Förderungen &
Öffentlichkeitsarbeit**

0463 5870-422

florian.paulitsch@lakktn.at

www.lakktn.at

www.facebook.com/lak.ktn

Liebe Kammermitglieder!



Am 8. März haben wir dieses Jahr den 110. Weltfrauentag gefeiert! Erstmals initiiert wurde dieser von Clara Zetkin, einer deutschen Frauenrechtlerin und Sozialistin, der es um die Gleichberechtigung und um das Wahlrecht für Frauen ging. 110 Jahre später hat dieser Tag leider immer noch seine Berechtigung. Auch wenn Frauen heutzutage in allen Ländern Europas das Recht haben, an politischen Abstimmungen aktiv und passiv teilzunehmen, so besteht in anderen Bereichen der Gleichberechtigung immer noch Handlungsbedarf – Stichwort Gender Pay Gap.

Die bereinigte Lücke im Grundgehalt zwischen Frauen und Männern (Gender Pay Gap) ist zwar von 2019 auf 2020 von 6,6 auf 6,0 Prozent leicht gesunken, aber im Vergleich mit anderen europäischen Ländern wie Frankreich (1,5 Prozent) oder Schweden (3,0 Prozent) immer noch sehr hoch. Diese bereinigte Lücke berücksichtigt bereits Faktoren wie das Hierarchielevel und Vollzeit-/Teilzeit-Arbeitsverhältnisse. Schaut man sich die unbereinigte Gehaltslücke an, so zeigt sich ein noch extremeres Bild, denn hier sind es im Jahr 2020 sogar um die 14,3 Prozent. Auf 365 Tage umgerechnet, wären das 52 Tage weniger Bezahlung. Diese Gehaltslücke spiegelt sich auch am Datum des Equal Pay Day wider, der in Österreich am 21. Februar dieses Jahres stattfand.

Die Kinderbetreuung lastet ebenfalls zum Großteil auf den Schultern der Mütter. So entfallen beim Karenzgeld zum Beispiel nur 4,5 Prozent aller in Anspruch genommenen Tage auf Väter.

Um dieser Ungerechtigkeit entgegenzuwirken, gilt es, das Bewusstsein aller für diese Probleme zu bilden und Maßnahmen dagegen zu ergreifen. Eine davon sind Quotenregelungen, um dem unterrepräsentierten Geschlecht (zur Zeit meistens Frauen) einen besseren Zugang zu Entscheidungsgremien zu ermöglichen. Im Bereich der öffentlichen Kinderbetreuung ist eine weitere Verbesserung des Betreuungsangebots nötig. Zudem ist das derzeitige Karenzmodell zu überdenken, damit auch hier mehr Symmetrie zwischen den Geschlechtern herrscht und in weiterer Folge das Gender Pay Gap kleiner wird.

Ebenfalls wichtig ist Bildung. Das Frauenreferat des Landes Kärnten und die Kärntner Volkshochschulen bieten hier mit den Programmen „FEM – Frauen Entfalten Möglichkeiten“ und „Von Frauen für Frauen“ spezielle, individuell maßgeschneiderte **kostenlose** Kursmöglichkeiten für Frauen. In der Kategorie **WissensWert** dieser Ausgabe stellen wir diese vor.

Mit dem Wunsch, unseren Frauen, im Speziellen den Müttern, noch mehr Achtung entgegenzubringen und das nicht nur am 9. Mai, verbleibe ich hoffnungsvoll

Ihr Präsident Ing. Harald Sucher

MitgliederStark

Unsere Mitglieder im Porträt – diesmal **Michael Terkl-Rader, Molkereimeister, Produktionsleitung & Management**

Wie haben Sie zu Ihrem Beruf gefunden?

Ich war gelernter Koch/Kellner, hatte dann jedoch den Wunsch zu studieren. Das Problem war allerdings die fehlende Matura. Ich suchte daher eine Arbeit, bei der ich Zeit hätte, die Abendschule zu besuchen, um die Matura nachzuholen. Eine Kollegin in der Küche war auch Bäuerin und lieferte Milch an die Sonnenalm, was sie übrigens auch heute noch macht. Sie sagte mir damals, dass die Sonnenalm Unterstützung in der Produktion und zum Ausliefern suchen würde. Mit meinem damaligen Plan war diese Stelle sehr gut vereinbar. Ich bewarb mich daraufhin, wurde genommen und fing kurz darauf bei der Sonnenalm an; mit der Abendschule allerdings nicht, das wurde auf die lange Bank geschoben.

Ich war anfangs zwei Tage in der Produktion als Helfer, die restliche Zeit mit der Auslieferung beschäftigt. Der Fokus

hat sich dann immer mehr Richtung Produktion verlagert, woran ich Gefallen fand. Über die Jahre arbeitete ich mich sehr gut ein, dennoch kam wieder der Wunsch, mich weiterzubilden. Bei einem Gespräch mit dem Geschäftsführer schlug mir dieser vor, statt Abendschule und Studium doch den Lehrabschluss und den Meister in Molkerei- und Käsereiwirtschaft (jetzt Milchtechnologie) anzustreben. Ich wurde zum Meisterkurs zugelassen und schloss dann mit Lehrabschluss- und Meisterprüfung ab.

Wie abwechslungsreich sind die einzelnen Arbeitstage? Was sind die Herausforderungen?

Natürlich gibt es einen konstanten Rahmen von wöchentlich wiederkehrenden Aufgaben, dennoch unterscheiden sich die Arbeitstage doch recht deutlich voneinander. Es kommen regelmäßig neue Herausforderungen auf einen zu.

Wir haben zwar Maschinen, die auf dem neuesten Stand der Technik sind und dementsprechend hohe Sicherheitsstandards erfüllen, dennoch ist der Job keiner, den man einfach nebenher macht. Man muss beim Bedienen der Maschinen sehr fokussiert sein, sind diese doch sehr leistungsstark und eine Unachtsamkeit kann schwerwiegenden Folgen haben. Als Produktionsleiter muss man zusätzlich sehr viel Überblick haben.

Was gefällt Ihnen besonders an Ihrer Arbeit?

Ich bin der Typ Mensch, der gerne in der Früh bzw. am Vormittag arbeitet, da bin ich am produktivsten. Da kommt mir natürlich entgegen, dass wir schon um sechs Uhr, teilweise noch früher, anfangen. Mir gefällt außerdem der Umgang mit Lebensmitteln und zu sehen, was man im ländlichen Raum schaffen kann. Gemeinsam einen Beitrag in der Region zu leisten, für Menschen, die man auch persönlich kennt, ist meine Hauptmotivation.

Wie sieht die Ausbildung aus?

Wir bilden seit knapp zehn Jahren Lehrlinge zu MilchtechnologInnen aus. Die schulische Ausbildung dazu findet in der Fachberufsschule als Teil der „Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt in Tirol für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und



Biotechnologie“ (HBLFA) in Tirol statt. Der Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung wird von der HBLFA Tirol in Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Wieselburg im Zweijahresrhythmus organisiert.

Was machen Sie gerne in Ihrer Freizeit, was sind Ihre Hobbys?

Im Moment unternehme ich in der Freizeit viel mit der Familie. Da ich noch zwei relativ kleine Kinder habe, beschäftige ich mich viel mit ihnen – z. B. Rad fahren oder wandern. Meine große Leidenschaft ist aber nach wie vor die Musik. Die hat mich immer begleitet – als Zuhörer wie auch als Musiker. Ich spiele eigentlich Bassgitarre, beherrsche inzwischen allerdings auch E-Gitarre und Schlagzeug, die ich alle autodidaktisch erlernt habe. Neben der Band „Communication Killer“ als Hauptprojekt habe ich auch ein kleines Soloprojekt. Wie sich dieses in Zukunft entwickeln wird, ist allerdings noch ungewiss.



**Michael Terkl-Rader mit seiner Band „Communication Killer“
Foto: Peter Schaflechner**



Im 75. Lebensjahr stehend, verstarb am 3. April nach kurzer, schwerer Krankheit **KV a. D. Rech.-Dir. i. R. Gerald Trattler**. Am 13. September 1946 in Klagenfurt geboren und aufgewachsen, begann er am 3. August 1965 im Finanzreferat der Landwirtschaftskammer (LK) Kärnten zu arbeiten und war dort fast 46 Jahre bis zu seiner Pensionierung tätig – die letzten 25 Jahre davon leitete er das Referat als Rechnungsdirektor. Daneben machte er sich als Arbeitnehmervertreter einen Namen: er war von 1975 bis 1985 und ab 2006 bis zu seiner Pensionierung als Betriebsrat tätig, dem er von 1978 bis 1985 als Vorsitzender vorstand und von 2009 bis zu seinem Ausscheiden als stellvertretender Vorsitzender. Auch bei der Landarbeiterkammer (LAK) engagierte er sich mit vollem Einsatz: er gehörte von 1980 bis 1995 dem Vorstand und der Vollversammlung der Kärntner LAK an, war von 1985 bis 1995 Teil des Paritätischen Ausschusses von LK und LAK und von 1990 bis 1995 Mitglied der Vollversammlung des Österreichischen Landarbeiterkammertages. Gerald Trattler war eine Persönlichkeit, die in vielen Bereichen, sowohl auf Landes- als auch auf Bundesebene, äußerst erfolgreich war. Als Dank für sein Lebenswerk wurde ihm 2012 das Silberne Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich verliehen. Sein fröhliches Gemüt, seine einladende Ausstrahlung und seine Geradlinigkeit machten ihn zu einem unvergesslichen Freund. Wir werden ihn stets in dieser Erinnerung behalten.

Betriebsräteforum 2021 als Online-Seminar



In diesem herausfordernden Jahr organisierte die Steiermärkische Landarbeiterkammer ein Betriebsräteforum im Onlineformat, zu dem auch viele Kärntner Betriebsräte eingeladen wurden. Es fand eine sehr gelungene Onlineveranstaltung mit vielen interessanten Themen und Diskussionen, speziell auch zu Corona-Krise relevanten Themen, statt.

LANDARBEITERKAMMERWAHL TIROL



Erfolgreiches Führungsteam – Präsident Andreas Gleirscher und Vizepräsident Pepi Stock

Keine Gegenkandidaten – Liste des Tiroler Land- und Forstarbeiterbundes (TLFAB) gilt als gewählt

Weil es in Tirol mangels Gegenkandidaten zur Liste des TLFAB keine Fortsetzung des Wahlverfahrens gab, sind die 28 KandidInnen nach den gesetzlichen Bestimmungen seit dem Auszählungstag (23. März) als gewählt zu betrachten und werden die Geschicke der Landarbeiterkammer Tirol die nächsten sechs Jahre auf Funktionärsbene leiten.

PRÄSIDENT HARALD SUCHER WÜNSCHT ALLEN GEWÄHLTEN

„Die Kärntner Gärtner“ grüßen zum Valentinstag

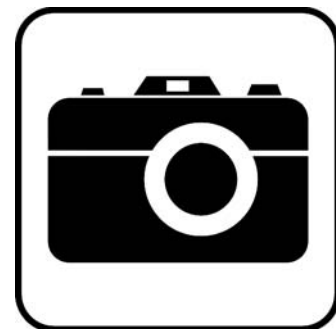
Rechtzeitig vor dem diesjährigen Valentinstag besuchten uns der Obmann Bernhard Wastl und die Geschäftsführerin Gabriele Schrott-Moser von „Die Kärntner Gärtner“ gemeinsam mit dem Blumengärtner Peter Schilcher. Sie überreichten blumige Val-

entinsgrüße – ein alljährlicher Brauch, der uns in diesem Jahr besonders viel bedeutet! Dabei nutzte Präsident Harald Sucher die Gele-

genheit, über die Anliegen der GartenbauarbeiterInnen zu sprechen und ihre Interessen in den Vordergrund zu stellen.



Von rechts: Gabriele Schrott-Moser, Rudolf Dörflinger, Harald Sucher, Bernhard Wastl, Christian Waldmann und Peter Schilcher



Ihr bestes Leserfoto gesucht!

Wie sieht Ihr Arbeitsleben oder Ihre Freizeit aus? Teilen Sie Ihre schönsten Eindrücke mit uns! Unter allen Einsendungen drucken wir das beste Foto in unserer nächsten Ausgabe von „Land & Forst“ ab. Bitte nur ein Foto in bestmöglicher Qualität per Mail an: florian.paulitsch@lakktn.at

LANDARBEITERKAMMERWAHL VORARLBERG



Neu gewählter Präsident Hubert Malin

Zugewinne für ÖVP bei Kammerwahl

Die bereits in der Vollversammlung vertretenen Parteien haben sich in Vorarlberg der Wahl gestellt. Im Wahlkörper der land- und forstwirtschaftlichen Dienstnehmer (Landarbeiterkammer) waren dies die ÖVP-Liste von Vizepäsident Hubert Malin und die freiheitlichen und unabhängigen land- und forstwirtschaftlichen Dienstnehmer mit Spitzenkandidat Elmar Nöckl. Von den gültigen Stimmen entfielen 79,93 Prozent auf die ÖVP und 20,07 Prozent auf die Freiheitlichen.

LANDARBEITERKAMMERWAHL OBERÖSTERREICH

Keine Gegenkandidaten – „Gemeinschaftsliste Gerhard Leutgeb – Barbara Manes“ gilt als gewählt

Da die Gemeinschaftsliste zu Ende der Frist (23. März) der einzig gültige Wahlvorschlag war, kommt das vereinfachte Wahlverfahren zur Anwendung. Die Gemeinschaftsliste gilt daher mit dem Wahltag (7. Juni) als gewählt und ist damit betraut, die OÖ LAK für die nächsten sechs Jahre zu führen.



Präsident
Gerhard Leutgeb

Löwenzahn: ein Heilkraut stellt

Der Löwenzahn mit seiner leuchtend gelben Blüte, der wunderschönen Pustelblume und seinen markant zahnigen Blättern ist eine der einprägsamsten Pflanzen in Mitteleuropa. Von der Wurzel bis zur Blüte sind alle Pflanzenteile von März bis Oktober verwendbar. Du kannst Löwenzahn essen, ihn zu Tee oder einer pflegenden Salbe verarbeiten.

Oft wird vor dem Milchsafte in den Stängeln der Löwenzahnblüte gewarnt. Gerade bei älteren Pflanzen enthält der weiße Saft verstärkt Bitterstoffe, Harze und Triterpene. Beim Verzehr größerer Mengen können sie zu Magen-Darm-Beschwerden führen.

Ein rundum gesundes Wildgemüse:

- **Blüten:** Die großen Blüten des Löwenzahns sind voll von mineralstoff- und eiweißhaltigem Blütenpollen.
- **Blätter:** Die Löwenzahnblätter überschreiten den Eisengehalt von Spinat um ein Vielfaches. Löwenzahnblätter sind außerdem reich an Provitamin A und übertreffen mit ihrem Gehalt den von Karotten.
- **Wurzel:** Die Löwenzahnwurzel enthält im Frühjahr viel verdauungsanregenden Milchsafte, den man auch im Stängel findet. Ab Herbst tritt anstelle des Milchsafte ein zuckerähnlicher Stoff namens Inulin. Dieses Kohlenhydrat wird von Diabetikern besonders gut vertragen. Löwenzahnwurzel kann man roh essen oder kochen und anderem

Gemüse beifügen. Da die Wurzeln jedoch sehr bitter schmecken, sollten sie sparsam dosiert werden.

Mit Ausnahme der Blüten sind alle Teile des Löwenzahns im Geschmack vor allem herb. Löwenzahn ist zusammenziehend, magenstärkend, blutreinigend, harntreibend, leber- und nierenanregend. Er verbessert den gesamten Stoffwechsel und hilft dem Körper, sich von unerwünschten Ansammlungen und Giftstoffen zu reini-



gen. Als Tee oder Wildgemüse bietet er sich für eine Frühjahrskur an. Ein Aufguss oder Sud aus Löwenzahnblättern wird traditionell gegen Frühjahrsmüdigkeit und leichte

Kopfschmerzen eingesetzt. Seine anregende Wirkung auf die Verdauungsorgane und den gesamten Stoffwechselprozess macht Löwenzahntee aber auch zu einem idealen Fastenbegleiter.

Besonders die Wurzel besitzt eine auflösende Eigenschaft bei Stauungen und Verschleimungen. Bei Appetitlosigkeit und Verstopfung bringt Löwenzahnwurzel die Verdauung wieder in Schwung. Aus den Blüten hergestellter Sirup ist ebenfalls blutreinigend und kräftigend.

Die Blüten des Löwenzahns erhellen das Gemüt und man sagt, dass er das Bewusstsein klärt und Zufriedenheit und Selbstachtung lehrt. In Pflegeprodukten helfen Löwenzahnblüten trockener und rissiger Haut bei der Selbstheilung und lindern Gelenkschmerzen, Muskelkater



sein Licht unter den Scheffel!

und Verspannungen. Hautunreinheiten, Flechten oder Warzen können mit frischem Presssaft betupft oder mit Tee gewaschen werden. Auch eine Salbe aus der Löwenzahnwurzel eignet sich bestens zur Pflege. Löwenzahn stärkt die Unterleibsorgane und wird bei Nieren- und Blasenleiden verabreicht.

Wie kann man Löwenzahn essen:

- Die Blätter des Löwenzahns passen exzellent zu den unterschiedlichsten Salaten, zu Kartoffeln und Gemüse.
- Die geschnittenen Stängel streut man wie Schnittlauch auf das Butterbrot oder in die Suppe.
- Die geschlossenen Blütenknospen kann man wunderbar einlegen (für Rezept siehe äußere rechte Spalte).
- Die frische Wurzel macht sich fantastisch in Gemüsepfeifen.
- Die Blüten sind schmackhaft und dekorativ in Salaten und Aufstrichen, passen aber auch gut zu Süßspeisen.
- Aus den Blüten kann man Löwenzahnsirup (auch „Löwenzahnhonig“ genannt) herstellen.
- Der Tee aus allen frischen oder getrockneten Pflanzenteilen sowie der frische Presssaft sind bekömmlich und gesund.



Löwenzahntee als Aufguss oder Sud

Bei einem Aufguss werden frische oder getrocknete Pflanzenteile mit kochendem Wasser übergossen. Zugedeckt lässt man ihn 10 Minuten ziehen und siebt die Pflanzenteile ab. Jetzt kann der Tee als Aufguss probiert werden. Für eine Tasse benötigt man entweder ein frisches Löwenzahnblatt oder ein bis zwei Teelöffel getrockneter Blätter.

Für den intensiveren Sud werden frische oder getrocknete Blätter und Wurzeln über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht. Sie werden anschließend zusammen mit dem Einweichwasser kurz aufgekocht und dieser Sud wird ebenfalls zugedeckt 10 Minuten ziehen gelassen,

ehe man den Tee absiebt. Der Sud ist nun fertig zum Trinken. Zum Ansetzen von einem Liter Sud benötigt man entweder einige frische Löwenzahnblätter und zwei bis drei Löwenzahnwurzeln oder zwei Teelöffel der getrockneten Wurzeln.



KRⁱⁿ Gärtnermeisterin
Gabriele Hopfgartner

LÖWENZAHNREZEPT:



Eingelegte Löwenzahnknospen

- Zutaten für 4 Gläser (à 250 ml):
 - 500 g frisch gesammelte Blütenknospen
 - 250 ml Wasser
 - 250 ml Apfelessig
 - 1 EL Salz
 - 2 EL Honig
- Zubereitungszeit: 30 Min.**

- Zubereitung
 - Die Blütenknospen in wenig Wasser zugedeckt weichdünsten (ca. 2 Minuten).
 - Danach abtropfen und in Gläser füllen. Dabei mindestens 2 fingerdick Platz zum Verschluss lassen.
 - Wasser, Apfelessig und Salz aufkochen, Honig unterrühren und heiß in die Gläser mit den Blütenknospen füllen.
 - Sofort verschließen und langsam abkühlen lassen.
 - Nach dem Abfüllen sind die Blütenknospen ca. ein Jahr haltbar.

Mit Perspektivenvielfalt erweiterten Ko

Aktuell sind wir mit besonderen Herausforderungen konfrontiert. Die Anforderungen an Familien sind groß. Das Familienleben verdichtet sich aufgrund von Homeschooling und Homeoffice. Neben den Alltagsaufgaben, die wir immer schon zu bewältigen hatten, kommen jetzt noch Anforderungen hinzu, die das Konfliktpotenzial im gemeinsamen Leben und Arbeiten verstärken. Wie sollen wir damit umgehen, wenn die Bedürfnisse von allen im Miteinander Raum finden wollen? Zusätzlich fehlen uns die Erweiterungsmöglichkeiten, der Austausch, das Verbindende und Stärkende durch das Treffen mit anderen Menschen, Kollegen und Freunden. Wir vermissen den direkten Austausch, den wir als soziale Wesen so dringend brauchen. Begegnung und Beziehung, Kreativität und Spontaneität sind Eigenheiten, die zu uns Menschen gehören und die uns ein lebendiges, freudvolles Zusammenleben erlauben. Wie können wir uns in Zeiten der aktuellen Pandemie diese erhalten, bewahren bzw. zurückerobern? Wie gelingt es uns, mit Konflikten, die im Alltag entstehen, umzugehen, sie zu klären und dafür zu sorgen, dass sie in konstruktiven Lösun-

gen münden? Aus meiner Sicht ist ein wesentlicher Aspekt der, dass wir aus dem „Recht haben wollen“ aussteigen und uns für andere Sichtweisen zu ein und derselben Thematik öffnen müssen.

Eines meiner Lieblingsbeispiele in Bezug auf Wahrnehmung und Bewusstseinsbildung ist Folgendes. In meiner Praxis steht auf dem Tisch ein Wecker, so aufgestellt, dass ich aus meiner Perspektive die Ziffern und die Zeiger, also die Uhrzeit sehe. Meistens sitzt mir eine Person gegenüber, sie sieht aus ihrer Perspektive ein braunes Ding mit drei kleinen Scheiben bzw. Rädchen. Manchmal ist noch eine weitere Person anwesend, die im rechten Winkel zu mir sitzt. Aus ihrem Blickwinkel ergibt sich noch einmal ein völlig anderes Bild. Hier ist die schmale Seite sichtbar, keine Zahlen, keine Zeiger keine Rädchen. Wenn alle drei die jeweils eigene Sicht beschreiben bzw. zeichnen, haben wir es mit drei verschiedenen Bildern zu tun, und alle haben Recht mit der eigenen Wahrnehmung. Es sehen jedoch alle drei nur einen Teil des Ganzen. Erst das Zusammenfügen der unterschiedlichen Bilder unserer Wahrnehmungen ergibt ein Ganzes, ein neues Bild.

Wir sind zur selben Zeit im selben Raum, sehen und beschreiben dasselbe Ding und dennoch zeichnen alle ein anderes Bild und alle haben aus ihrer Sicht recht. Alle beschreiben die Wahrheit, zumindest die eigene Wahrheit. Der Wecker dient als Symbol, um uns bewusst zu machen, wie Wahrnehmung funktioniert und um aufzuzeigen, dass die eigene Wahrnehmung gefärbt ist von dem Ausschnitt der Wirklichkeit, zu der man selbst Zugang hat.

Um zu sehen, welchen Wirklichkeitsausschnitt mein Gegenüber sieht, müsste ich mit diesem den Platz tauschen.

Und genau so ist es ganz oft im Leben. Unsere Position, unsere Perspektive, unsere Geschichte erlaubt uns nur einen Ausschnitt der Gesamtheit zu sehen und zu erkennen. Mit Hilfe der Wahrnehmung anderer wird die eigene Sichtweise erst vollständiger, ganzheitlicher.

- Sind Sie sich Ihrer aktuellen persönlichen Wirklichkeit bewusst?
- Wie geht es Ihnen?
- Wo finden Sie Kraft und Geborgenheit?
- Was gibt Ihnen Halt?
- Worauf können Sie sich verlassen?
- Was berührt Sie?
- Was macht Sie unsicher?



und innerer Distanz zur Konfliktfähigkeit

- Womit sind Sie überfordert?
- Wo kommen Sie an Ihre Grenzen?
- Wovor haben Sie Angst?
- Können Sie es sich eingestehen, wenn Sie Hilfe brauchen?
- Was würden Sie gerade brauchen?

Haben Sie für sich selbst Menschen, die Ihnen zuhören, die Sie ernst nehmen, die achtsam mit Ihnen sind? Menschen, die Sie auch mal in den Arm nehmen, wenn Sie sich danach sehnen!

Selbstfürsorge ist die Basis dafür, dass wir nicht nur mit uns selbst achtsam und liebe-

voll umgehen können, sondern auch mit unseren Partnerinnen und Partnern, Kindern und Jugendlichen, mit unseren Mitmenschen. Wir brauchen eine gesunde Balance zwischen dem „Ich sorge für mich und ich sorge für dich!“ Natürlich ist auch das „wir sorgen füreinander“ ein wichtiger Aspekt im „miteinander leben“.

Wir sollten gut darauf achten, welchen Beitrag alle aus der eigenen Perspektive dazu leisten können. Wenn wir selbst gut zentriert sind, entwickeln wir mehr Gelassenheit und Toleranz und unsere Konfliktlösungsfähigkeit wächst.

Unsere Kinder und Jugendlichen haben noch einmal ei-

ne ganz spezielle Rolle im Familiengefüge. Wir haben Verantwortung für sie. Unsere Grundbotschaft an unsere Kinder und Jugendlichen muss Folgendes sein:

- Ich liebe dich!
- Ich bin für dich da!
- Ich halte dich!
- Ich schütze dich!
- Ich sorge für dich!
- Du kannst immer zu mir kommen!
- Wir suchen gemeinsam nach Lösungen!
- Meine Unterstützung ist dir sicher!
- Ich zeige dir meine Grenzen!
- Du kannst dich auf mich verlassen!

Ein wesentlicher Aspekt ist der, dass wir miteinander im Gespräch bleiben.

- Wie geht es dir?
- Was beschäftigt dich?
- Was brauchst du?

Ein offenes Ohr für die Antworten unserer Kinder und Jugendlichen erleichtert schon vieles und schenkt uns einen neuen Blickwinkel.

Wenn wir Familie als Ort der Geborgenheit, des Wohlfühlens und des „So-sein-Dürfens“ anerkennen, wenn in Familien Konflikte sein dürfen, wenn wir auch in unserer Wut, in unserer Trauer, in unserer Ohnmacht ausgehalten und angenommen werden,



genauso wie in unserer unbändigen Lebensfreude, in unserem Überschwang und Übermut, in unserer Lebendigkeit, dann ist Familie ein Raum, der beseelt ist von jedem Einzelnen, der dazugehört.

Konflikte gehören zum Alltag im gemeinsamen Leben dazu. Wird die Intensität allerdings zu heftig, ist es wichtig, von außen auf die aktuelle Situation zu schauen. Manchmal ist die Lösung sehr nahe. Erlauben Sie sich eine Pause, gehen Sie zur aktuellen Situation auf Distanz, nehmen Sie sich aus dem emotional belas-

teten Konflikt heraus. Beobachten Sie die aktuelle Szene. Spüren Sie, wie in Ihnen ein Raum entsteht, der Sie tief durchatmen lässt und Ihnen Freiraum schenkt. Bereichert durch diese Erfahrung und die Bereitschaft sich die Blickwinkel der Mitstreitenden bewusst zu machen, stellen Sie sich dem Konflikt erneut.

Eine halbe Stunde am Tag aussteigen aus dem alltäglichen MÜSSEN, erlaubt Ihnen, sich zu zentrieren und sich auf sich selbst zu konzentrieren. Bei dieser Übung spüren Sie, wie sich Ihr Atemrhythmus verändert. Was tut

Ihnen gut? Möchten Sie sich vielleicht an einen Baum lehnen oder lieber auf die Erde setzen und wahrnehmen, was jetzt ist. Lassen Sie Ihre Gedanken still werden, konzentrieren Sie sich auf den Augenblick, nutzen Sie Ihre Wahrnehmung, um im Hier und Jetzt zu hören, zu sehen, zu schmecken und zu riechen. Immer wieder werden Sie bemerken, wie Ihnen Ihre Aufmerksamkeit für den Augenblick Raum verschafft.

Wenn sich die Konflikte zu Hause verdichten, wenn die Anforderungen sich in den eigenen Wänden zuspitzen,



**Psychotherapeutin
Mag. Heidemarie
Begusch-Ruhdorfer**

hilft manchmal ein Gespräch mit einer außenstehenden Person. Jemand, der professionelle Distanz hat, der eine neue noch nicht gesehene Perspektive ins Spiel bringen kann. Wenn Ihnen an Ihren Kindern und Jugendlichen Veränderungen auffallen, die Ihnen Sorge bereiten, dann holen Sie sich Unterstützung. Erinnern Sie sich an die Geschichte mit dem Wecker? Viele verschiedene Sichtweisen sorgen für eine ganzheitliche, vollständigere Einschätzung der Situation.

Ein Satz von Georg Auernheimer begleitet mich seit Jahrzehnten: „Gehe **immer** davon aus, dass der oder die Andere anders sein könnte, als Du glaubst“. Also in diesem Sinne bleiben wir neugierig aufeinander und auf all die Überraschungen, die sichtbar werden könnten, bleiben wir offen, einander zu begegnen und schenken wir uns Räume, in denen wir einander sehen, hören und wahrnehmen.



... mit Bildung die Karriereleiter hinauf ...



Mit Fun- und Trendsportgeräten zur Arbeit – Arbeitsunfall?

Immer mehr Dienstnehmer verwenden in der warmen Jahreszeit, um zur Arbeit zu gelangen, gerne Trendsportgeräte wie E-Scooter oder Roller. Ereignet sich auf dem direkten Weg zur Arbeit ein Wegunfall, stellt sich die Frage, ob dieser von der gesetzlichen Unfallversicherung gedeckt ist.

Grundsätzlich wird ein Unfall als Arbeitsunfall bei versicherten Erwerbstätigen eingestuft, wenn sich dieser im örtlichen, zeitlichen und ursächlichen Zusammenhang mit der die Versicherung begründenden Beschäftigung auf dem direkten Weg vom ständigen Aufenthaltsort zur Arbeit, auf dem direkten Weg von der Arbeit zum Mittagessen oder auf dem Heimweg, wobei auch Fahrgemeinschaften geschützt sind, ereignet. Neben Dienstfahrten gelten auch Wege zu Schulungsmaßnahmen, zum Arzt, um Kinder vom Kindergarten abzuholen oder bei Inanspruchnahme von Interes-

senvertretungen (z. B. Landarbeiterkammer etc.) als Arbeitsunfall.

Die Wahl des Verkehrsmittels steht dem Versicherten auf Arbeitswegen grundsätzlich frei. Es wird jedoch zwischen einem Fortbewegungsmittel und einem Sportgerät unterschieden. Dabei wird als Abgrenzungsmaßstab die Verkehrssitte herangezogen. Ein Fahrrad wird als Verkehrsmittel angesehen, hingegen bei Inline-skates handelt es sich um ein Sportgerät, da die Benutzung im Allgemeinen aus Gründen erfolgt, die dem privaten Lebensbereich zugeordnet wird.

In einer aktuellen Entscheidung des Obersten Gerichtshofes aus 2021 wurde ein Wegunfall als Arbeitsunfall abgelehnt, welcher sich mit einem Monowheel (elektrisches Einrad) ereignete. Als Begründung wurde angegeben, dass ein Monowheel kein Fahrzeug im Sinne der Straßenverkehrsordnung sei, sondern ein Sportgerät. Darunter fallen aber auch sämtliche Kleinfahrzeuge sowie fahrzeugähnliche Spielzeuge, die vorwiegend zur Verwendung außerhalb der Fahrbahn bestimmt sind, wie zum Beispiel Skateboards, Hoverboards, Scooter und Miniscooter, unabhängig davon, ob sie über einen elektrischen Antrieb verfügen oder nicht. Es wird bei der Verwendung dieser Sport- bzw. Spielgeräte angenommen, dass die Unfallfolge kausal auf die Verwendung des Sportgeräts zurückzuführen

ist (etwa Sturz wegen mangelnder Geschicklichkeit beim Balancehalten).

Ereignet sich jedoch ein Wegunfall wegen einer allgemeinen Weggefahr (verkehrswidriges Verhalten eines Dritten), die mit der Verwendung des Sportgerätes in keinem Zusammenhang steht, sodass auch bei Benutzung eines Fahrrads dieser Unfall nicht hätte vermieden werden können, wäre der Unfallschutz als Arbeitsunfall gegeben. Ein solcher Umstand muss jedoch bewiesen werden. Es ist daher ein kausaler Zusammenhang zwischen der allgemeinen Weggefahr und dem Sturz herzustellen. Demgemäß gilt für die Benützung von Trendsportgeräten, um zur Arbeit zu gelangen, noch mehr Vorsicht und Achtsamkeit im Straßenverkehr.

*Mag. Christian Waldmann,
Bakk.*

Reisen in Corona-Zeiten – Worauf Sie beim Buchen achten sollten!

Viele KonsumentInnen wollen weiterhin reisen. Durch Covid-19 haben sich viele Probleme mit Online-Buchungsplattformen, Fluglinien und Reiseveranstaltern gezeigt. Die Unternehmen wollten Rückforderungsansprüche von KonsumentInnen bei coronabedingt ausgefallenen Flügen oder Reisen nicht zahlen. Die AK-Konsumentenschützer raten zu besonderer Sorgfalt bei Planung und Buchung von Reisen!

Pauschalreisen haben Vorteile

- Kann eine Pauschalreise nicht durchgeführt werden, können KonsumentInnen den ganzen Reisepreis zurückverlangen. Dies gilt auch, wenn wesentliche Änderungen vorgenommen werden.
- Kostenlos stornieren ist möglich, wenn unvermeidbare, außergewöhnliche und unvorhersehbare Umstände auftreten. Da in den meisten Ländern der Welt mit einer erhöhten **Covid-19-Gefahr** zu rechnen ist, müssen KonsumentInnen das miteinbeziehen. Ein kostenloses Storno kann in diesen Fällen ausgeschlossen sein.
- Wird die Reise mangelhaft durchgeführt, kann der Preis im Rahmen der Gewährleistung gemindert werden.
- Österreichische und deutsche Reiseveranstalter müssen eine Kundengeldabsicherung vorweisen. Die Angaben zur Absiche-

rung müssen in den Buchungunterlagen aufscheinen. Diese Versicherung übernimmt bei einer Veranstalterinsolvenz die Rückzahlung oder springt ein, wenn wegen der Insolvenz zusätzliche Kosten für die Rückreise anfallen.

- Bei einem Anbieter aus Österreich oder einem inländischen Reisebüro kommen österreichische Gesetze zur Anwendung. Bei Buchung im Reisebüro haben KundInnen zudem individuelle Beratung und Ansprechpersonen bei Problemen.

Direktbuchung von Flug und Unterkunft

Viele KonsumentInnen wollen individuell reisen und Flug und Unterkunft getrennt bu-



© Marco Verch CC BY 2.0

chen. Es ist ratsam, den Flug direkt bei der Fluglinie zu buchen. Oft bieten Buchungsplattformen nur wenig oder keine Unterstützung und verrechnen hohe Servicegebühren.

Buchungen nach ausländischem Recht

Wird eine Unterkunft online oder über eine Plattform im Ausland gebucht, kommt der Vertrag nach dem jeweiligen Landesrecht zustande. Die Plattform ist nur der Vermittler. Die geltenden Gesetze können sich von den österreichischen Regelungen unterscheiden und die Rechtsdurchsetzung im Ausland ist erfahrungsgemäß schwierig.

Ungewisse Umstände berücksichtigen

- Gestalten Sie Ihre Reise so flexibel wie möglich und leisten Sie keine höheren Vorauszahlungen als nötig.
- Ideal sind Tickets und Unterkünften, die kostenlos umbuch- oder stornierbar sind. Auch wenn die Preise höher sind!
- Informieren Sie sich über die Stornogebühren von Reiseveranstaltern und Unterkünften vor der Buchung.
- Bewahren Sie Reiseunterlagen auf und halten Sie Zusatzvereinbarungen (wie kostenloses Storno) schriftlich fest!
- Wenn zusätzliche Stornoversicherungen angeboten werden, checken Sie bestehende und hinterfragen Sie den Nutzen!

(Quelle: Konsumentenschutz)



Bildung und Beratung

KOLLEKTIVVERTRÄGE

Dienstnehmer der Betreiber von Golfanlagen

Anlage I – Lohn tafel · gültig ab 1. März 2021

Kategorie	Monatslohn €	Kategorie	Monatslohn €
1 Headgreenkeeper	3055,15	5 FerialarbeiterInnen	1522,50 (max. 3 Monate)
2 GolffacharbeiterInnen 1. Facharbeiterjahr 2. und 3. Facharbeiterjahr ab dem 4. Facharbeiterjahr	1992,45 2101,05 2211,69	6 PraktikantInnen	1002,82 bzw. nach freier Vereinbarung
3 GolfarbeiterInnen qualifizierte GolfarbeiterInnen	1884,86 1931,55	7 Lehrlinge 1. Lehrjahr 2. Lehrjahr 3. Lehrjahr	832,30 1007,90 1242,35
4 ReinigungsarbeiterInnen	1880,80	Auch Lehrlinge haben Anspruch auf einen Urlaubszuschuss und ein Weihnachtsgeld gem. § 18 dieses KV	

Kollektivvertrag für Arbeitskräfte der landwirtschaftlichen Gutsbetriebe, der bäuerlichen und anderen nicht bäuerlichen Betriebe im Bundesland Kärnten

Der **Kollektivvertrag für Arbeitskräfte der landwirtschaftlichen Gutsbetriebe, der bäuerlichen und anderen nicht bäuerlichen Betriebe im Bundesland Kärnten**, in der Fassung vom 11. 3. 2020, abgeschlossen zwischen dem **Arbeitgeberverband der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe Kärntens**, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Museumgasse 5, einerseits und dem

Österreichischen Gewerkschaftsbund, Gewerkschaft PRO-GE, 1020 Wien, Johann-Böhm-Platz 1, andererseits, wird abgeändert wie folgt:

1) § 3 Z. 1 – Geltungsdauer hat zu lauten:

Dieser Kollektivvertrag tritt am 1. Mai 2021 in Kraft. Die Lohnsätze der Anlagen I, II und III gelten vom 1. Mai 2021 bis zum 30. April 2022.

2) § 6 Z. 7 Abs. 2 – Mehrleistungspauschale:

In Abs. 2 ist die Zahl „€ 235,00“ durch die Zahl „€ 239,00“ zu ersetzen.

3) § 9 Abs. 1 – Zulagen hat zu lauten:

In Abs. 1 ist die Zahl „€ 75,50“ durch die Zahl „€ 76,70“ zu ersetzen.

4) Die Anlage I (Lohntafel) erhält die Fassung laut Beilage 1.

5) Die Anlage II (Lehrlingsentschädigung und Praktikantenentschädigung)

erhält die Fassung laut Beilage 2.

6) Es wird vereinbart, dass die Überarbeitung des Rahmenrechtes und die Einarbeitung der Punkte aus der Sozialpartnervereinbarung betreffend dem LAG Neu im 1. Halbjahr 2021 erfolgen soll.

ANLAGE I – LOHNTAFEL – GÜLTIG AB 1. MAI 2021

Kategorie	Bruttolohn/mtl. €
1 alle MeisterInnen, selbständige WirtschaftlerInnen, staatlich geprüfte ReitlehrerInnen, selbständige BioenergieanlagenbetreuerInnen	2095,50
2 alle FacharbeiterInnen, HandwerkerInnen, TraktorführerInnen, SennnerInnen, FahrverkäuferInnen, ReitinstruktorenInnen, BaumwärterInnen	1810,00
3 angelerntes Personal, ChampignonpflückerIn, Buschenschankpersonal, LadnerIn, WanderreitführerIn, BereiterIn, BioenergieanlagenarbeiterIn	1718,00
4 ungelerntes Stallpersonal ungelernte Hof-, Feld-, Küchen- und GartenarbeiterIn, ErntehelferIn	1525,00

LEHRLINGS-ENTSCHÄDIGUNG

1. Lehrjahr	805,00
2. Lehrjahr	1010,00
3. Lehrjahr	1276,00

Lehrlingen gebührt auf Verlangen die volle freie Station.

Auch Lehrlinge haben Anspruch auf Sonderzahlungen gem. § 19 des Kollektivvertrages. Wenn die Lehrzeit abgelaufen ist, die Facharbeiterprüfung aber zu einem späteren Zeitpunkt erfolgt, erhält der Lehrling die Entlohnung nach den Bestimmungen für einen ungeprüften Arbeiter. Nach erfolgter Ablegung der Facharbeiterprüfung wird die Differenz auf den Facharbeiterlohn nachgezahlt.

PRAKTIKANTEN-ENTSCHÄDIGUNG (gem. § 7 Z. 3)

1 Praktikanten der landwirtschaftlichen Mittelschulen	639,00
2 Praktikanten der landwirtschaftlichen Fachschulen	555,17 inklusive anteiliger Sonderzahlungen

Beliebte heimis

Es gibt in Österreich über 4500 Pilze und Schwammerln, von denen 200 als Speisepilze gelten. Eine kleine aber feine Auswahl möchten wir hier näherbringen. Trotz gründlicher Recherche ersetzt unser Artikel keine Pilzfürer, die viel detaillierter auf Merkmale und auf eventuelle Verwechslungsgefahren hinweisen. Im Zweifelsfall daher lieber einen Pilz stehen lassen oder einen Pilzfachmann um Hilfe fragen.

Es gibt auch gesetzliche Rahmenbedingungen, die zu beachten sind. Ein kurzer Überblick über die wichtigsten Punkte der Kärntner Pilzverordnung:

Das Pilzesammeln von nicht ganzjährig geschützten Pilzen ist . . .

- nur zum Eigengebrauch und
- nur von 7 bis 18 Uhr und
- nur in einer Gesamtmenge von höchstens 2 Kilogramm pro Person und Tag gestattet.

Außerdem dürfen Steinpilze und Eierschwammerl nur vom 15. Juni bis 30. September gesammelt werden. Um den Nachwuchs zu schützen, dürfen die unterirdischen Teile (Myzel) nicht gesammelt werden und auch keine Harken, Rechen oder ähnliche Gerätschaften verwendet werden, die die Humusschicht zerstören könnten. Die gesammelten Pilze sind zudem gleich vor Ort grob zu säubern.

Morcheln Speise- und Spitzmorchel

ENDE MÄRZ BIS MITTE MAI, STARK WITTERUNGSABHÄNGIG



Die Speisemorchel ist ein sehr guter Speisepilz, der aufgrund seines intensiven Geschmacks ausgezeichnet zu Wildgerichten passt.



Die Spitzmorchel steht der Speisemorchel im Geschmack um nichts nach.

Für viele Pilzsammler beginnt das Pilzjahr oft schon Ende März mit der Speisemorchel, auch bekannt als Rundmorchel und der Spitzmorchel, früher auch Hohe Morchel genannt. Morcheln mögen sehr gerne basische, kalkhaltige Böden. Ein optimaler Platz für Morcheln wurde von einem erfolgreichen Sammler so beschrieben: „Ein sonniger Wiesenrand unter Haselnusssträuchern, in deren unmittelbarer Nähe auch eine Esche zu finden ist. Dort verstecken sie sich gerne halb unter dem Laub. Manchmal sind Morcheln auch in neu angelegten Beeten mit Rindenmulch zu finden, kehren allerdings in darauffolgenden Jahren meist nicht wieder.“

Mit der wabenartigen Hutform sind Morcheln leicht zu erkennen. Junge Exemplare der Speisemorchel haben eine beige Farbe, ältere eine hellbraune Färbung. Die Spitzmorchel ist um einiges dunkler. Der Stamm ist hohl und weißlich gefärbt.

Verwechseln sollte man die Morchel nicht mit der giftigen Frühjahrsorchel, die einen dunkelbraunen bis kastanienbraunen Hut mit starken Verwachsungen besitzt. Diese haben allerdings andere Standortansprüche und kommen nur selten gemeinsam vor.

Durch ihr intensives Aroma sind Morcheln sehr beliebt und eignen sich hervorragend zu Wildgerichten. **Bei der Zubereitung ist unbedingt auf eine ausreichend lange Garzeit und eine ausreichend hohe Gartemperatur (mind. 80 °C) zu achten, denn rohe Morcheln sind ungenießbar und können zu Magen-Darm-Störungen führen!**

Morcheln sind zum Trocknen bestens geeignet. So kann man sie lange aufbewahren und zu jeder Jahreszeit Morchel-Gerichte zaubern.

che Speisepilze

Schopftintling

MAI BIS NOVEMBER



Eindeutige Merkmale des Schopftintlings sind die ovale Hutform und die helle weiße Färbung.

Den Schopftintling findet man abhängig vom Standort von Mai bis Oktober vor allem an nährstoffreichen Plätzen entlang von Wiesenrändern, Waldwegen und Forststraßen. Die Fundorte sollte man sich merken, ist er doch jahrelang standorttreu.

Viele Pilzsammler schrecken vor dem Schopftintling zurück, da sie glauben, er sei in Kombination mit Alkohol giftig. Er hat allerdings so geringe Mengen des Giftstoffes Coprin, dass er ohne Bedenken auch mit einem alkoholischen Getränk verzehrt werden kann. Anders sieht es mit seinen Verwandten aus, so zum Beispiel dem Specht-Tintling (schwarz-weiße Färbung), diesen sollte man stehen lassen. Um sicher zu sein, die Farbe kontrollieren und nur junge, weiße Exemplare pflücken. Der Schopftintling ist nicht zum Trocknen und Haltbarmachen geeignet. Man bereitet ihn am besten innerhalb kurzer Zeit zu – es reichen angebratene Zwiebel, zu denen man die zerkleinerten Pilze gibt, gut dünstet und abschließend mit einer kleinen Scheibe Butter verfeinern, damit er sein intensives Aroma entfalten kann.

Flockenstieliger Hexenröhrling

MAI BIS ANFANG NOVEMBER



Der Flockenstielige Hexenröhrling ist gut durchgegart ein exzellenter Speisepilz.

Der Flockenstielige Hexenröhrling ist vor allem in Mischwäldern oder am Übergang zwischen Laub- und Nadelwäldern in der Nähe von Buchen, Rotbuchen und Fichten zu finden.

Er ähnelt in Form und Größe einem Steinpilz. Seine Merkmale sind ein samtiger, intensiv dunkelbrauner Hut und ein rötlicher Stamm mit gelbem Unterton. Auch die Röhren weisen eine rote Farbe auf, die mit dem Alter immer dunkler wird. Schneidet man ihn auseinander, verfärbt sich das gelbliche Fleisch innerhalb kürzester Zeit kräftig blau.

Zur Verwechslung könnte es mit dem Schönfußröhrling oder dem Satanspilz kommen. Beide besitzen sehr helle Kappen, wodurch sie allerdings sehr gut vom Flockenstieligen Hexenröhrling (dunkelbrauner Hut) zu unterscheiden sind, der Schönfußröhrling hat zudem gelbe Röhren. Da der Flockenstielige Hexenröhrling roh unverträglich ist, sollte auch hier auf eine ausreichende Garzeit geachtet werden. Durch diesen Vorgang verflüchtigen sich einige Giftstoffe, sodass auch eine Verwechslung meist glimpflich ausgeht. Heftige Magen-Darm-Störungen können bei Verwechslung allerdings in seltenen Fällen die Folge sein.

Der Flockenstielige Hexenröhrling schmeckt ausgezeichnet in einer deftigen Pilzsauce. **Er ist roh unverträglich, daher darauf achten, dass er gut durchgegart wird. Außerdem sollte man auf die Kombination mit Alkohol verzichten!** Im Gegensatz zu anderen Röhrlingen (z.B. Steinpilz, Birken-Rotkappe) ist sein Fleisch fester und seltener wurmstichig.

Eierschwammerl

MAI BIS OKTOBER



Eierschwammerl kennt jeder noch so unerfahrene Pilzsucher.

Eierschwammerl, auch als Pfifferlinge bekannt, sind in reinen Laubwäldern in Flachlagen oft schon ab Mai oder Juni zu finden. Diese Exemplare sind meistens kleiner, als jene, die in den höher gelegenen, nadelwalddominierten Gebieten ab Juli massenhaft anzutreffen sind. Eierschwammerl haben, wie

es der Name schon vermuten lässt, eine blassgelbe bis intensivgelbe Färbung und einen unverkennbaren aromatisch-fruchtigen Geruch. Die Verwechslungsgefahr ist aufgrund des eindeutigen Geruchs eher gering. Am ähnlichsten sieht der ungenießbare Falsche Pfifferling aus, der einen orangeneren Hut und an der Unterseite intensiv-orange Lamellen statt Leisten besitzt, die man vom Hutfleisch abziehen kann. Beim echten Eierschwammerl sind die Leisten fest verwachsen. Mit Eierschwammerln lässt sich eine ausgezeichnete fleischlose Gulaschvariante zubereiten. Sollte man hingegen nur wenige finden, kann man mit diesen eine Eierspeise aufpeppen.

Wiesen-Champignon

JULI BIS NOVEMBER



Die Lamellen des Wiesen-Champignons sind bei jungen Exemplaren rosa und werden mit dem Alter dunkler.

Der Wiesen-Champignon ist ein beliebter Speisepilz. Die jungen Lamellen sind rosa und werden im Alter dunkler. Der aufsteigende Ring am

Stiel ist flüchtig. Man findet ihn auf Wiesen und Viehweiden oft in größeren Gruppen. **Verwechslungsgefahr besteht mit dem hochgiftigen Knollenblätterpilz, daher ist ein Blick auf die Lamellen unbedingt notwendig. Diese sind beim Wiesen-champignon rosa bis schokobraun, während sie beim Knollenblätterpilz weiß sind!**

Wiesen-Champignons sind im Gegensatz zu vielen Waldpilzen auch roh genießbar, weshalb man sie sehr vielfältig verwenden kann – roh – zum Salat, überbacken, gegrillt, in Suppen und vieles mehr.

Parasol

JULI BIS NOVEMBER



Links ist ein junger Parasol mit einem kugelförmigen Hut neben einem älteren Exemplar.

Der Parasol ist vor allem in Laubwäldern, hellen Waldlichtungen, Randzonen, Wiesen und Weiden anzutreffen. Der Stiel mit dem verschiebbaren Ring wird bis zu 40 Zentimeter hoch und trägt einen zu Beginn kugelförmigen, zum Höhepunkt bis zu 25 Zentimeter weit aufgespannten Hut. Dieser hat eine auffällige schuppige Musterung, auch Natterung genannt. In der Küche landet meist nur der Hut, der das ergiebige Fleisch enthält, oft als paniertes Schnitzel zubereitet. Man sollte mit Bedacht zugreifen, denn wer zu viel erwischt, muss mit einem rebellierenden Magen rechnen. Zudem ist der Parasol roh ungenießbar.

Mögliche Verwechslungsgefahr besteht mit dem Gift-Riesenschirmling und dem hoch giftigen Knollenblätterpilz, die allerdings beide eine Knolle aufweisen. Es besteht ebenfalls eine Verwechslungsgefahr mit dem Beschulten Schirmling. Dieser riecht im Gegensatz zum Parasol allerdings unangenehm und sein Hut hat eine rötliche Färbung. Wer auf den typisch nussigen Geruch des Parasols, seine auffällige schuppenartige Musterung, den verschiebbaren Ring achtet und zusätzlich noch darauf schaut, dass KEINE Knolle vorhanden ist, sollte auf der sicheren Seite sein. Aber auch hier gilt, wer sich unsicher ist, lieber einen Pilz stehen lassen oder einen Fachmann zu Rate ziehen!



Krause Glucke

AUGUST BIS OKTOBER



Die Krause Glucke mit ihrer typischen Form ist die Geschmackskönigin des Pilzreichs.

Die Krause Glucke, auch Fette Henne genannt, ist an Füßen und Wurzeln von Kiefern zu finden und ist als Parasit im kommenden Jahr wieder am selben Stamm zu finden. Ihr auffälliges Aussehen erinnert an Korallen oder Badeschwämme. Sie kann einen Durchmesser von bis zu 40 Zentimetern und ein Gewicht von über einem Kilogramm erreichen.

Ihr Aroma ist sehr intensiv nussig, pilzig, waldig – man könnte sie als Geschmackskönigin des Pilzreichs bezeichnen. Auch wenn aufgrund der Struktur die Reinigung aufwendig ist, sollte man zur Erhaltung des einzigartigen Geschmacks auf Wasser verzichten und lieber zu einem Pinsel greifen.

Aufgrund ihrer einzigartigen Form und des Geschmacks, gepaart mit der Bindung an Kiefern ist die Krause Glucke eindeutig zu erkennen und kann nicht verwechselt werden.

Sie eignet sich hervorragend zum Trocknen und als Würze für Suppen und andere Gerichte. Eine einfache Zubereitung, bei der das Aroma sehr gut zur Geltung kommt: Die Krause Glucke in 1–2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in Butter herausbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.



Adobe Stockfotos©savo ilic

Steinpilz

SEPTEMBER UND OKTOBER



Im Alter werden die Röhren des Steinpilzes gelb-grün.

Die Familie der Steinpilze besteht aus mehreren Arten (Fichten-, Sommer-, Kiefernsteinpilz) und man findet sie in der Nähe von Nadel- und Laubbäumen. Auf dem am Ansatz bauchigen und sich nach oben hin verdünnenden, weißen Stiel mit hellbraunem netzartigem Muster sitzt ein dicker Hut. Dessen Farbton variiert zwischen hell- und dunkelbraun und wird zum Hutrand hin heller. Mit dem Alter werden die Poren gelb-grün statt weiß. Bei älteren Exemplaren ist der Hut zur Gänze ausgeklappt, sodass die Oberfläche glatt ist. Sein Fleisch ist weiß und verfärbt sich nicht. Als Delikatesse der europäischen Küche ist dieser Dickröhrling für seinen einzigartigen nussigen, milden Geschmack bekannt.

Vorsicht wegen Verwechslungsgefahr ist beim Gallenröhrling gegeben, welcher durch seine rosa Röhren zu erkennen ist. Dieser ist zwar nicht giftig, aber ungenießbar und verdirbt mit seiner Bitterkeit schon in kleinen Mengen jedes Pilzgericht.

Neben der frischen Zubereitung, eignen sich Steinpilze hervorragend zum Trocknen.



Ein gut getarnter junger Steinpilz



Wohnbauförderung 2021

Neue Wohnbau-Richtlinien bringt für Häuslbauer und Wohnungskäufer mehr Geld und niedrigere Zinsen. Je klimaschonender gebaut wird, desto höher ist die Unterstützung.

Um fünf Millionen Euro mehr als 2020, nämlich 180,3 Millionen Euro, investiert das Land Kärnten heuer in die neue Wohnbauförderung.

Mit 1. Jänner dieses Jahres trat die Richtlinie zur neuen Kärntner Wohnbauförderung in Kraft. Fünf Millionen Euro mehr als 2020, insgesamt 180,3 Millionen Euro nimmt das Land dafür in die Hand. Kurz zusammengefasst wurde das Budget der Wohnbauförderung insgesamt aufgestockt. Mit den neuen Regelungen sollen die KärntnerInnen bei der Erfüllung ihrer Wohnbedürfnisse bestmöglich unterstützt werden. Mehr als bisher steht der Umweltschutz im Vordergrund und deutlich er-

weitert wurden die Zuschläge beim Häuslbauerbonus.

Wer ein Haus baut oder erstmals eine Eigentumswohnung erwirbt und dafür einen Förderkredit in Anspruch nehmen möchte, kann sich über eine Basisförderung von 400 Euro pro Quadratmeter freuen. Die Zinsen für den Förderkredit sinken von 0,7 auf 0,5 Prozent. Verdoppelt wird sowohl der Bonus für Photovoltaik (auf bis zu 8.000 Euro) als auch der Bonus für Passivhausbauweise (auf 100 Euro pro Quadratmeter). Weitere Erhöhungen für Förderkreditnehmer bleiben unverändert aufrecht, beispielsweise für ökologische oder barrierefreie Bauweise, für Bauen im ländlichen Raum,

für Jungfamilien, für einen Standort in der Nähe von Öffis und Infrastruktur oder auch für E-Mobilität und Dachbegrünung. Zusätzlich gibt es einen Kinderbonus von 1.000 Euro pro Kind und eine erhöhte Förderung von Personen mit niedrigem Einkommen in Höhe von 3.000 Euro.

Wer statt eines Kredits lieber einen Einmalzuschuss möchte, für den gibt es den Häuslbauerbonus. Zur Basisförderung von 15.000 Euro kommen ab 1. Jänner zahlreiche attraktive Zusatzförderungen für klimafreundliche Bauweise hinzu: bis zu 3.200 Euro etwa für ökologische Baustoffe, bis zu 3.750 Euro für eine thermische Solaranlage, bis zu 3.480 Euro für Photovoltaik, bis zu 1.500 Euro für Dachbegrünung und 3.000 Euro für Passivhausbauweise.

Auch für die Wahl des Standorts und des Grundstücks gibt es Zuschläge: Liegt das neue Zuhause weniger als einen Kilometer von einer Öffi-Haltestelle und zwei bestehenden Infrastruktureinrichtungen (Schule, Nahversorger, Dienstleister u. Ä.) entfernt, gibt es 2.000 Euro Zuschlag. Wird auf einem kleinen Grundstück gebaut, gibt es bis zu 5.000 Euro extra, wird gar nicht auf „neuem“ Grund gebaut, sondern handelt es sich um einen Einbau einer Wohneinheit in ein bestehendes Gebäude bzw. um einen Auf- oder Zubau, dann gibt es 7.000 Euro extra.

Detaillierte Informationen finden Sie online unter wohnbau.ktn.gv.at und telefonisch erteilen die MitarbeiterInnen der Wohnbauabteilung Auskünfte unter 050 536 31002.

Bildung ist das höchste Gut.



Führerschein E zu B

Der Kurs beinhaltet eine halbe Stunde Übungsfahrt mit einem Fahrlehrer und die Prüfungsfahrt. Ein Führerschein der Klasse E zu B wird benötigt, wenn beabsichtigt wird, einen Anhänger oder Sattelanhänger (ab 750 kg höchstzulässiges Gesamtgewicht) mit einem Zugfahrzeug der Führerscheinklasse B zu ziehen und dabei die Summe der höchstzulässigen Gesamtgewichte mehr als 3500 kg (maximal 7000 kg) beträgt.

Voraussetzung:

mindestens dreijähriger DURCHGEHENDER Besitz der Führerscheinklassen B und F

Kurszeiten:

18. 6. 2021, 8–16 Uhr oder 16. 7. 2021, 8–16 Uhr

Kursbeitrag:

€ 229,50 / LAK-Beihilfe € 50,– bzw. € 150,–

Kursort:

Klagenfurt am Wörthersee

Anmeldung unter:

0463 5870-419/lak@lakktn.at

Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten

Gesundheitsfördernde Wirkung der Alm – erleben Sie die einzigartige Heilkraft der Alm auf Körper, Geist und Seele.

Lernen Sie die Verwendung von wildwachsenden Gewürzpflanzen und Almkräutern kennen. Die Kräuter werden in der Natur gesammelt und zu Köstlichkeiten wie Kräutersuppe und Kräutertopfenvariationen verarbeitet, die dann gemeinsam genussvoll verzehrt werden.

Achtsam und mit einfachen Methoden werden wir aus den Almkräutern hochwertige Heilmittel für unsere „Outdoorapotheke“ zubereiten.

Kurszeiten:

11. 6. 2021, 9–17 Uhr

Kursbeitrag:

€ 120,– / LAK-Beihilfe € 50,–

Kursort:

Zoom, 9020 online

Anmeldung unter:

0463 5870-419/lak@lakktn.at

Vortrag: Unser Zuhause als Kraftplatz nutzen

Wie wir unser Zuhause gestalten, womit wir uns umgeben und welche Kraftplätze uns stärken – all dies beeinflusst unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden. Wenn Sie sich in irgendeinem Bereich Ihres Lebens mehr Glück, Harmonie, Gesundheit, Erfolg oder materiellen Reichtum wünschen, dann lohnt es sich, einen Blick auf Ihr Zuhause zu werfen. In der chinesischen Kultur ist es schon längst bekannt, dass unser Zuhause ein Spiegelbild unseres Lebens darstellt.

Frau Mag. Sabine Geringer zeigt Ihnen, wie Sie durch kleine Veränderungen im Wohn- und Arbeitsbereich Ihr positiv stärkendes Umfeld erschaffen. In diesem Impulsvortrag erhalten Sie Tipps und Anregungen, wie Sie die Energien wieder in den Fluss bringen können, Bildmaterial veranschaulicht die praktische Umsetzung. Unternehmen Sie eine spannende Reise in Ihr Zuhause und gestalten Sie Ihr Zuhause als Kraftplatz!

Kurszeiten:

24. 6. 2021, 19–21 Uhr

Kursbeitrag: € 15,– / LAK-Beihilfe € 15,–

Kursort: Bildungshaus Schloss Krastowitz,

Gottscheer Straße 1, 9020 Klagenfurt

Anmeldung unter:

0463 5870-419/lak@lakktn.at

Cookinar: Knusprige Strudelvariationen

Nirgends gibt es eine derartige Vielfalt der Kombinationsmöglichkeiten wie beim Strudel. Das fängt schon bei den Teigen an. In diesem Workshop erfahren Sie, wie man den klassischen ausgezogenen Strudelteig und den Topfenblätterteig herstellt. Füllungen mit Gemüse, Fleisch, Milchprodukten und Obst garantieren knusprige Überraschungen.

Kurszeiten:

26. 6. 2021, 10–11.30 Uhr

Kursbeitrag:

€ 30,- / LAK-Beihilfe € 30,-

Kursort:

Zoom, 9020 online

Anmeldung unter:

0463 5870-419/lak@lakkt.at

Cookinar: Pffiffige Desserts

Ihr süßer Genuss-Moment!
Zaubern Sie sich die Zuckerseite des Lebens: traumhafte Desserts, vom zarten Schokomousse bis zum himmlischen Topfen-Souffle. Jeder Löffel ist selbstgemacht und eine wahre Verführung. Das Cookinar, welches jedes Schleckermäulchen zum Schwärmen bringt.

Kurszeiten:

6. 7. 2021, 18.30–20 Uhr

Kursbeitrag:

€ 30,- / LAK-Beihilfe € 30,-

Kursort:

Zoom, 9020 online

Anmeldung unter:

0463 5870-419/lak@lakkt.at

Maßgeschneiderte Bildung

Unsere Frauen liegen uns sehr am Herzen. Deswegen möchten wir diese Ausgabe nützen, auf zwei spezielle, individuell maßgeschneiderte und



FEM – Frauen Entfalten Möglichkeiten

Obwohl die Bildungs- und Erwerbsbeteiligung von Frauen stetig steigt, sind nach wie vor viele Frauen überdurchschnittlich oft von Gleichstellungshürden betroffen. Sie sind häufig in Teilzeitarbeit bzw. atypisch beschäftigt, verdienen weniger, leben in einer traditionell geschlechterspezifischen Arbeitsteilung und sind häufiger von Erwerbs- und Altersarmut betroffen.

„FEM – Frauen entfalten Möglichkeiten“ steht Frauen zur Seite, durch Beratung, Begleitung, Qualifizierung vor Ort

sowie durch Erarbeitung und Umsetzung von Anschlussperspektiven.

FEM unterstützt kostenlos

- Wiedereinsteigerinnen
- Beschäftigte Frauen, die sich beruflich verändern wollen
- Gering qualifizierte Frauen
- Regional benachteiligte Frauen
- Migrantinnen und Migrantinnen der zweiten Generation
- Frauen der Generation 50+

FEM bietet kostenlos Innovative Beratungsangebote

- Erstberatung in ganz Kärnten
- Digitale Beratungs- und Coaching-Settings
- Coaching mit Case Management Ansatz – während des gesamten Prozesses steht

Angebote zur Stärkung unserer Frauen!

KOSTENLOSE Programme des Frauenreferats des Landes Kärnten in Kooperation mit dem Verein „Die Kärntner Volkshochschulen“ hinzuweisen.

LAND KÄRNTEN
Frauenreferat



die kärntner
volkshochschulen



den Teilnehmerinnen eine Ansprechpartnerin zur Seite, die sie individuell begleitet.

Innovative Lernangebote

- Berufliche Weiterbildung durch Einzeltraining und Gruppenmaßnahmen z. B. Sprachentraining, EDV-Training usw.
- Kursangebote zum Thema Selbstwirksamkeit und Selbstbewusstsein
- Individuelle Höherqualifizierungen
- Webbasiertes Lernen
- Offene Lernlabore

Sie erhalten gerne weitere Informationen von:

Mag.^a Vanessa Kump, MA
Projektkoordination
Tel. 050 477-7032
E-Mail: v.kump@vhs-ktn.at

Von Frauen für Frauen – Ergänzende Bildungsangebote in Kärntens Frauenberatungseinrichtungen zur Stärkung von Frauen

Das Referat für Frauen und Gleichbehandlung des Landes Kärnten ermöglicht die kostenfreie Teilnahme für Frauen an Angeboten mit unterschiedlichen Schwerpunktthemen. Alle Bildungsangebote werden individuell nach Rücksprache mit den Kooperationspartnerinnen der Frauenberatungseinrichtungen organisiert. Neben dem bereits bestehenden Bildungsangebot können zusätzlich auch Kurse nach Bedarf organisiert werden.

Außerdem gibt es die Möglichkeit, Onlinekurse zu besuchen.

Ziel der Kurse

- Selbstvertrauen stärken und aufbauen
- Steigerung von Motivation
- Selbstsicheres Auftreten
- Empowerment
- Herausforderungen im Alltag selbstbewusst bewältigen
- Förderung von Frauensolidarität und Chancengleichheit
- Steigerung des Wohlbefindens

Kursstandorte

Die **kostenlosen** Kurse werden kärntenweit angeboten und finden direkt in den Räumlichkeiten der jeweiligen Frauenberatungsstellen

in den einzelnen Bezirken statt.

Der Weg in den Kurs

Wenn Sie Interesse an einem der kostenlosen Kurse haben, setzen Sie sich bitte mit der Frauen- und Familienberatungsstelle in Ihrem Bezirk in Verbindung. Für weitere Informationen können Sie sich auch gerne direkt an die Projektkoordination wenden:

Mag.^a Kathrin Kassl-Rapatz
Projektkoordination
Fromillerstraße 31/2
9020 Klagenfurt a. W.
Tel. 050 477-7023
Mobil: 0676 845 870 103
E-Mail: k.kassl@vhs-ktn.at



©Kärnten Werbung, Franz Gerdl

Langlaufen im Bodental/Póden

Aktivitäten

Im Winter bietet das Bodental/Póden den großen und kleinen WintersportlerInnen einige schöne Möglichkeiten, angefangen beim Langlaufen, Skifahren, Schneeschuhwandern, Nordic Walking, Schitourengehen bis hin zum Rodeln.

Aber auch im Frühjahr, Sommer und Herbst gibt es zahlreiche sportliche Betätigungen, die das auf über 1000 m Seehöhe gelegene Hochtal in den Karawanken bietet. Mit Wandern, Bergsteigen, Mountainbiken oder einfach einem entspannten Spaziergang in der bezaubernden Bergkulisse ist für alle etwas dabei – von der Familie mit Kinderwagen bis hin zum ehrgeizigen Bergsportler.

Um mit dem Auto in das entlegene Hochtal zu kommen, fährt man auf der Loiblpass-Bundesstraße in Richtung Slowenien. Auf der Sapotniza/Sapotnica biegt man rechts ab und gelangt schließlich über Windisch-Bleiberg/Slovenji Plajberk ins ca. 4 km lange Bodental/Póden.

Wandern

Die „Märchenhafte Ausblicke“-Runde hat eine Länge von ca. 13,4 Kilometern. Mit einem Höhengewinn bzw. -verlust von je 442 Höhenmetern sollten für diese Variante um die 4 Stunden Gehzeit einkalkuliert werden.

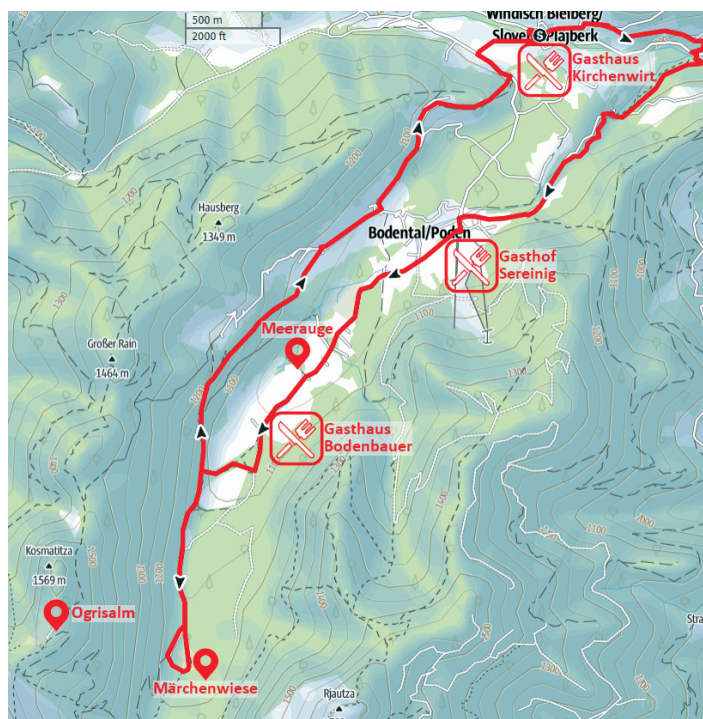
Sollte man nicht die komplet-

te Runde gehen wollen, sind auch immer wieder Querverbindungen zum Abkürzen ausgeschildert. Neben der wunderschönen Bergkulisse, sollte man sich unbedingt Zeit nehmen, das **Meerauge/Jezerce** zu besuchen. Es ist ein maximal 4 Meter tiefes Wasserloch, das wegen seiner türkisen Färbung und des

extrem klaren Wassers bekannt ist. Auch für die **Märchenwiese/Mlaka** sollte man sich Zeit nehmen. Sie gilt nicht nur als „**Kärntens schönste Bergwiese**“, sondern als eine der romantischsten Alpenwiesen überhaupt.

Die Schönheit dieses Talchlusses ergibt sich aus der landschaftlichen Besonderheit, dass eine große, nahezu ebene Almwiese nach einem schmalen, steil ansteigenden Waldgürtel unmittelbar in die senkrechten Felswände der Karawanken übergeht. Die imposante Bergkette im Hintergrund beginnt im Osten mit der Zelenica/Palec (2026 m), in der Mitte die Vertatscha/Vrtača (2181 m) und die Bielschitza/Svačica (1959 m) und im Westen der Geißberg/Kosiak (2024 m).

Will man das Bodental mit dem Kinderwagen erkunden, empfiehlt es sich eine Teilstrecke vom Gasthof Sereinig bis zur Märchenwiese zu gehen. Bis zum Gasthof Bodenbauer ist die Strecke asphaltiert und von dort bis zur Märchenwiese sollte es auf dem



Die „Märchenhafte Ausblicke“-Runde (13,4 km / + 442 hm / 4 h) ist gut ausgeschildert und kann bei einzelnen Querverbindungen auch abgekürzt werden.



Radfahren im Bodental/Póden



Die Märchenwiese/Mlaka, „Kärntens schönste Bergwiese“ mit Vertatscha/Vrtača im Hintergrund

Weg auch noch möglich sein. Mit einer Länge von 7,5 Kilometern, mit ca. 150 Metern Höhengewinn und -verlust sollte diese Variante in 2 Stunden 15 Minuten Gehzeit machbar sein.

Alle, die jedoch ein paar Höhenmeter mehr absolvieren möchten, können einen Abstecher zur bezaubernden Ogrisalm als weiteres Ziel einplanen.

Entstehung des Meerauges

Das Meerauge/Jezerce ist ein Überbleibsel der letzten Eis-

zeit namens Würm, die vor 115.000 Jahren begann und bis vor 10.000 Jahren dauerte. Während dieser Eiszeit erstreckte sich im Bodental/Póden ein Gletscher vom Vertatscha-Kar fast 6 Kilometer talwärts bis knapp vor Windisch-Bleiberg/Slovenji Plajberk. Er bedeckte den gesamten Talboden und seine größte Mächtigkeit soll 120 Meter betragen haben. Er war einer der größten, wenn nicht der größte lokale Gletscher in den Karawanken. Nach seinem Rückzug hinterließ er unter anderem dieses Toteisloch, welches – vom



Die wunderschöne Ogrisalm bietet einen atemberaubenden Ausblick auf die umliegenden Gipfel!

Grundwasser des Talbodens gespeist – heute ein kleiner Teich ist. Für die beeindruckende grüne Färbung des Meerauges sind Algen verantwortlich.



Auf einem befestigten Steig kann man mit dem Meerauge/Jezerce auf Tuchfühlung gehen.



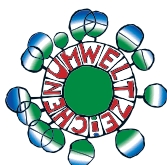
Sage vom Meerauge/Jezerce

„Einst sanken zwei Ochsen mit Wagen und Heu
– in die Tiefe – es war in Sekunden vorbei.
Nichts zeugte vom Unglück, vom finsternen Grauen.
Nicht die Welle, die kleinste konnt' das Auge erschauen.
Erst Wochen danach und jenseits der Höh'
trieb das Ochsenjoch drüben im Veldeser See!“

Das Meerauge/Jezerce ist ein Totesloch – ein Überbleibsel aus der letzten Eiszeit. Für die türkise Farbe des klaren Wassers sind Algen verantwortlich.

ZUM SCHUTZ DER UMWELT

**Wir versenden nur mehr ein Exemplar unserer Zeitung pro Haushalt.
Damit senken wir den CO₂-Fußabdruck und schützen in weiterer Folge unsere Umwelt!**



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens,
Samson Druck GmbH, UW-Nr. 837



PEFC zertifiziert

Dieses Papier stammt aus
nachhaltig bewirtschafteten
Wäldern und kontrollierten
Quellen

PEFC
PEFC/06-39-25

www.pefc.org

Abs.: Landarbeiterkammer Kärnten, 9020 Klagenfurt,
Bahnhofstraße 44, Telefon 0463 5870-419,
Fax 0463 5870-420, E-Mail: lak@lakktn.at
Internet: www.lakktn.at

**Erscheinungsort Klagenfurt
Verlagspostamt
9020 Klagenfurt – Nr. 02Z030531 M**

Medieninhaber (Verleger), Herausgeber und Redaktion
des Medienwerkes: Landarbeiterkammer für Kärnten,
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Bahnhofstraße 44.
Bild Titelseite: © Friedrich Böhlinger_CC BY-SA-2.5
Druckvorstufe: bystein Grafikdesign e. U., 9020 Klagenfurt
am Wörthersee. Druck: Samsondruck.
Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: Mitteilungsblatt
der Landarbeiterkammer zur Information, Aufklärung und
Beratung der Kammerzugehörigen über alle diese betref-
fenden Belange. Kostenlose Abgabe; keine Anzeigen.

P.b.b.
VNr. 02Z030531 M