Geizhalszeitung

ÖSTERREICH

... für einen bewussten und sparsamen Umgang mit Geld

Ausgabe 73 / Juni 2022

„Die meisten, die Motten haben, haben zuviel Gewand!“

Ich sitze Karina Leitner gegenüber. Die Frau mit den langen grauen Haaren und den wachen Augen, die hinter der goldumrandeten Brille hervorblitzen, ist eine der wenigen Kunststopfer:innen Österreichs. Während wir in der kleinen Werkstatt sitzen, die mit Kleidung vollgehängt ist, die auf Änderung und Reparatur wartet, surrt die Nähmaschine der Schneiderin, die bei Frau Leitner arbeitet.

Foto: GHZ

Konzentration ist gefragt

Es war der Urgroßvater, ein Maßschneider, der gemeinsam mit seiner Frau, einer Modistin, um 1880 das Unternehmen gründete. Damals bedeutete Dienstleistung auch, dass er zu Kund:innen mit dem Fahrrad von Linz nach Steyr fuhr, vor Ort Maß nahm, Anzüge absteckte und mit der Ware wieder zurück radelte. Bereits die Vorkriegsjahre des Zweiten Weltkriegs brachten eine dramatische Wende im Unternehmen: Kaum jemand hatte Geld für Kleidungskauf, geschweige denn gab es gute Stoffe. Doch der findige Unternehmer machte aus der Not eine Tugend, beendete 1937 die Maßschneiderei und eröffnete die Kunststopferei Leitner.

GHZ: Frau Leitner, sind Sie Kunststopferin aus Leidenschaft oder war es eher eine familiäre Verpflichtung den Betrieb fortzuführen?
Ich bin gelernte Floristin und habe eine große Liebe zu Blumen. Es war mein Vater, der mich schlussendlich dazu überredete in den Betrieb einzusteigen. Nun führe ich das Unternehmen in 4. Generation und bin bereits seit 40 Jahren Kunststopferin.

GHZ: Kleidung zu kaufen ist teilweise sehr billig. Warum ist es sinnvoll Kleidung zu reparieren?
Fast-Fashion ist eine extreme Umweltbelastung. Meistens sind diese billig gefertigten Kleidungsstücke von schlechter Qualität und schlecht gearbeitet. Sie verlieren schnell ihre Fasson, werden nach ein paar Mal waschen weggeworfen. Im Endeffekt ist diese Art des Kaufens also meist teurer, als wenn Sie sich ein hochwertiges Stück kaufen, an dem Sie lange Freude haben. Viel Fast-Fashion zu kaufen bedeutet meist auch, dass man den Überblick über die Kosten verliert. Denn durch den scheinbar billigen Kauf hat man wenig Scheu ständig neue Sachen zu kaufen. Und das geht ins Geld.

GHZ: Ist das ein Appell an die Jugend?
Ja, es ist wirklich gut, dass es die Friday for Future-Bewegung gibt. Aber zusätzlich zum Demonstrieren braucht es Taten. Es braucht auch aktives Tun, damit wir die Themen der Zeit lösen können.

GHZ: Was ist Ihre Anregung?
Kaufen Sie wenige, aber hochwertige Kleidung, die zu Ihnen passt. Die Modeindustrie redet uns Stile ein, in denen wir uns teilweise sehr unwohl fühlen, weil sie gar nicht zu uns passen. Diese Sachen werden entweder nie getragen und weggeworfen oder müssen erst wieder so abgeändert werden, dass sie einem dann passen. Das ist dann erst wieder teuer. Finden

>>>

Inhalt Juni 2022

Interview mit der Kunststopferin Karina Leitner 1

Fortsetzung: Brotrezeptideen . . 3

Essig durch die Blume 4

Superspartipp 4

Die Geschichte mit der Endlichkeit 5

Viel Urlaub für wenig Geld? . . . 6

Leser:innenspartipps 7

Medienecke 7

In eigener Sache 8

Sie Ihren eigenen Stil! Wenige schöne Stücke, die Sie immer wieder anders kombinieren, machen ganz einen anderen Eindruck, als haufenweise billige Kleidung.

GHZ: Was kostet eine Reparatur bei Ihnen?
Das kann man nicht pauschal sagen. Es kommt auf den Aufwand an. Ein kleines Loch in einem Pullover kann ich um € 5,-- reparieren, ein mottenzerfressenes Liebhaberstück, an dem ich eine Woche arbeite, kostet ein paar hundert Euro. Aber am besten schickt man mir vorab per Email ein Foto, dann kann ich den Preis meistens gut einschätzen. Aber wir machen auch Änderungsarbeiten.

Foto: GHZ

In einem charmanten Gang...

GHZ: Wer sind Ihre Kund:innen und mit welchen Anliegen kommen diese zu Ihnen?
Ich habe alle Alters- und Einkommensschichten bei mir. Vom Loch im Kaschmirpullover über das zerflederte Lieblings-T-Shirt bis hin zur Reparatur alter Teddybären habe ich alles. Ich mache keine Werbung und wir kommen mit den Aufträgen kaum nach. Ein Freund von mir hat einmal gesagt: „Du hast kein Geschäft, du hast eine Institution!“

GHZ: Gibt es eine Lieblingstätigkeit Ihrerseits?
Nein. Es ist die Vielfalt, die ich gerne habe. Einmal das Ohr eines Teddys, dann wieder einen schönen Pullover reparieren. Und es ist sehr befriedigend, wenn man am Ende des Tages wieder schöne Ergebnisse hat. Und ich mache keine Fließbandarbeit, ich arbeite immer an Einzelstücken.

GHZ: Sie betreiben einen privaten Blog, der von der Pilzzucht über Lebensmittel konservieren über Krisenvorsorge eine bunte Vielfalt beherbergt. Warum ist Ihnen das wichtig?
Ich schreibe gerne, das fällt mir leicht. Die Themen Selbstversorgung, Krisenvorsorge und Umweltschutz liegen mir sehr am Herzen. Und in dem Blog schreibe ich nur Sachen von denen ich eine Ahnung habe, weil ich sie auch selber mache. Und dieses Wissen teile ich gerne.

GHZ: Sie sind die Begründerin von „Reparier.me“. Was hat es damit auf sich?
Wir sind ein lockerer Zusammenschluss von Reparatur- und Instandhaltungsbetrieben. Unser Ziel ist es uns gegenseitig zu stärken und zu empfehlen. So soll auch das Handwerk gestärkt werden. Mittlerweile sind 35 unterschiedliche Betriebe dabei. Wir arbeiten gegen die Wegwerfmentalität und versuchen höchste Qualität zu bieten. Und gleichzeitig versuchen wir auch Bewusstsein dafür zu bilden, dass Reparaturen die Umwelt und die Brieftasche schonen.

GHZ: Haben Sie Sorgen/Wünsche?
Als Unternehmerin habe ich keine Sorgen. Ich habe einen florierenden Betrieb mit eigentlich zu viel Arbeit. Wir sind die gesamte Corona-Zeit ohne Kurzarbeit mit nahezu gleicher Auftragslage durchgekommen. Wir haben treue Kund:innen und eine sehr abwechslungsreiche Arbeit.
Allerdings kann ich in drei Jahren in Pension gehen und würde mir eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger wünschen.

GHZ: Was muss man können, um bei Ihnen arbeiten zu können?
Ich brauche einen gelernten Schneider oder eine gelernte Schneiderin. Das Kunststopfen und alles was man sonst so braucht, um einen Betrieb erfolgreich zu führen, bekommt man dann von mir gelernt. Ich habe ein gesundes Unternehmen und eine tolle, vielfältige, kreative Arbeit. Es würde mich schon sehr traurig machen, wenn das niemand fortführen würde.

Foto: GHZ

...findet man die Kunststopferei

GHZ: Liebe Frau Leitner, vielen Dank für das Interview und viel Erfolg beim Finden Ihrer Nachfolge!

https://www.kunststopferei.com
https://www.reparier.me
https://www.kaletao.at

Kleines Kunststopf-Lexikon:

Patches: Das sind kunstvolle Flicken, die sehr dünne/abgescheuerte Stellen wieder stabiler machen (beispielsweise am Ellenbogen)
Einweben: Ein Teil des eigenen Stoffes wird mit dem Originalstoff um die beschädigte Stelle Faden für Faden händisch verwoben.
Repassieren: Reparatur von Laufmaschen bei feiner Strickware und Strümpfen.
Stopfen: Es werden Fäden über dem Loch mit den Rändern verwoben.

Mag.ª Alexandra Köchle, Schuldnerberaterin

Fortsetzung: Brotrezepte unserer Leserinnen und Leser

Vielen Dank für alle Rückmeldungen zum Artikel „Gar nicht altbacken“ der letzten Geizhalszeitungsausgabe. Da der Artikel auf große Resonanz gestoßen ist, möchten wir das zum Anlass nehmen, dieses Thema noch einmal aufzugreifen. Zudem haben wir uns sehr über die Einsendung Ihrer Brotrezepte gefreut, die wir auch allen anderen Leserinnen und Lesern zur Verfügung stellen möchten.

Bild: pixabay

Rezeptideen in der Geizhalszeitung

Spreche ich mit meiner Oma über frühere Zeiten, erzählt sie mir, wie sie gemeinsam mit der Nachbarsfamilie einmal in der Woche Brot auf Vorrat gebacken haben. Brot wurde gemäß den Erzählungen regelmäßig hart. Oma sagt, dass das harte Brot einfach in warmer Milch aufgeweicht und so zum Frühstück gegessen wurde.

Auch Leserin Ingrid hat uns ein **Brotrezept aus der Kindheit ihrer Oma** (ca. 1950) zukommen lassen: Heißes Wasser über klein gewürfeltes Brot gießen, eine Prise Ingwer und ein kleines Stück Butter dazugeben. Oder eine etwas verfeinerte Art der Wassersuppe: Kochbrühe vom Geselchten als Basis verwenden, Brotschnitten reingeben oder -schneiden und in die Mitte einen Löffel Rahm tupfen.

Es waren wahrlich keine Meistergerichte, aber es war Nachkriegszeit, in der unsere Großmütter aufgewachsen sind. Es ist die Wertigkeit der Lebensmittel, die ich mir hier abschaue. Auch wenn ich Lebensmittel sehr schätze, denke ich nicht, dass ich je nachvollziehen kann, welchen Stellenwert ein Stück Brot zu dieser Zeit hatte.

Ein **weiteres Suppenrezept** haben wir von Leserin Christine erhalten: Brotreste wenn möglich klein schneiden (sonst mit genügend Wasser einweichen), Wurzelgemüse, Suppenpulver hinzugeben und mit Ei und Rahm aufbessern. Nach Geschmack würzen und vor dem Servieren fein pürieren. Hält lange warm und satt.

Eine weitere Geizhalszeitungleserin schickte uns ein Rezept für einen **würzigen Brot-Speckstrudel**. Dazu einen Strudelteig zubereiten. Für die Füllung 200g Brotreste in Würfel schneiden und in 1/8 l warmer Milch einweichen. 3 Eier, Kräuter (Petersilie, Liebstöckel, Majoran) hinzugeben und vermischen. 1 Zwiebel fein hakken und zusammen mit ca. 150g Speck- oder Schinkenstreifen anrösten, 150g Gemüsestreifen hinzugeben und leicht mitdünsten. Den Strudelteig ausziehen und die Brotmasse darauf verteilen. Im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen. (Rezept von der Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt)

Foto: pixabay

Brotsuppen ...

Das Rezept von Leserin Gabi ist ein Hüttenklassiker: Aus Brotresten kann man herrliche **Kaspressknödel** machen. Dafür einen normalen Semmelknödelteig machen und Hartkäsereste hineinreiben (Bergkäse), abschmekken und Kaspressknödel herausbakken. Der Teig kann auch für alle anderen Arten von Brotresteknödel verwendet werden z.B. Bratenreste, Wurstreste, Gemüsereste, oder auch Bärlauch und frische Gartenkräuter. Die Knödel sind auch gut geeignet zum Vorrat kochen. Nach dem Bakken einfrieren und dann als Suppeneinlage oder als Hauptspeise mit Salat wiederverwenden.

Foto: pixabay

... in verschiedenen Varianten

Auch aus unserer Redaktion folgt noch ein Rezepttipp. So wagen wir uns heraus aus der traditionellen österreichischen Küche und stellen euch eine Toskanische Brot-Gemüsesuppe auch genannt **Ribollita** vor.

Zutaten: 1 große Zwiebel, 4 Knoblauchzehen,1 Fenchelknolle, 1 große Zucchini, 4 große Tomaten, 2 Dosen Riesenbohnen, Kräuter (Salbei, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter),150 ml Weißwein, 75 ml Tomatenmark, 2 Dosen gewürfelte Tomaten,150 ml Gemüsebrühe, altbackenes Brot, 2 Hände frischen Blattspinat, Balsamicoessig, Honig, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung: Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, Fenchel hinzugeben und für ca. 1 Minute mit anbraten, Zucchini und Tomatenwürfel hinzugeben und ebenfalls anbraten. Jetzt die Kräuter im Ganzen hinzugeben und kurz mit anrösten. Tomatenmark hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Dosentomaten sowie die Gemüsebrühe

hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit können Sie das Brot in mundgerechte Stücke schneiden und auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zwei Knoblauchzehen pressen und zusammen mit Olivenöl und Salz über die Brotwürfel geben. Das Brot in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 10-15 Minuten knusprig backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit der Ribollita die groben Kräuterstiele entfernen und die Dosenbohnen und den gewaschenen Blattspinat hinzugeben und gut unterrühren.

Die Ribollita mit Salz, Pfeffer, Honig und Balsamicoessig abschmecken.
Die noch warmen, knusprigen Brotwürfel auf Suppenschüsseln verteilen und 2-3 Schöpfer der Ribollita darüber geben. Mit ein paar Tropfen gutem Olivenöl beträufeln und dampfend servieren.

Mahlzeit und gutes Gelingen!

Quelle:
https://www.thegreendorf.de/ribollita-toskanische-brot-gemuesesuppe.html

Christina Sexlinger, BA
Schuldnerberaterin

Essig durch die Blume

Dass Essig nicht nur fürs Salatdressing taugt, zeigen wir hier!

Hollersprudel
- 3 Holunderblütendolden
- 3 l Wasser
- 1/16 l guter Gärungsessig (z.B. Apfelessig)
- 1 Zitrone in Scheiben
- 300 g Zucker

Alle Zutaten in ein großes Gefäß füllen, mit einem Tuch abdecken und bei Speisekammertemperatur 2 bis 3 Tage lang stehen lassen. Der Hollersprudel ist dann fertig, wenn er fein säuerlich duftet und schmeckt. Abseihen und kühl stellen. Der Sprudel kann auch mit anderen Blüten wie etwa Schafgarbe hergestellt werden. Der Hollersprudel wird frisch und gekühlt getrunken und sollte innerhalb von drei Tagen nach der Herstellung verbraucht werden. Er kann nicht aufbewahrt werden

Foto: pixabay

Essig ist vielseitig

Oxymel
- 2 Teile Essig, z.B. Apfelessig
- 6 Teile Honig
- 1 Teil Kräuter
- 1 leeres Schraubglas

Das auch als Sauerhonig bekannte Oxymel wird bereits seit der Antike als Heil- und Stärkungsmittel eingesetzt.
Herstellung: Das Schraubglas sauber waschen und die zerkleinerten Kräuter in das Glas geben. Mit Honig und Essig übergießen. Das Glas an einem dunklen Platz bis zu vier Wochen ziehen lassen und gelegentlich schütteln, um die Inhaltsstoffe besser zu lösen. Danach die Kräuter abfiltern und die Flüssigkeit in einem sauberen, verschließbaren Glas aufbewahren. Der Sauerhonig ist bei Zimmertemperatur etwa ein Jahr lang haltbar und sollte dunkel gelagert werden. Die Kräuter können je nach Saison oder Bedürfnissen ausgewählt werden. Eine antioxidative Wirkung haben zum Beispiel Sanddorn und Kurkuma. Fichtenspitzen und Spitzwegerich helfen bei Husten.

Quelle: https://www.smarticular.net/oxymel-essig-honig-tinktur-heilgetraenk-selber-machen/
Copyright © smarticular.net

Impressum
Medieninhaber und Herausgeber:
SCHULDNERHILFE OÖ, Stockhofstraße 9,
4020 Linz, Tel. (0732)77 77 34
Fax (0732) 77 77 58-22
E-Mail: linz@schuldner-hilfe.at
Web: www.schuldner-hilfe.at
Vereinsobfrau: Mag[a]. Brigitta Schmidsberger
Vereinskassierin: Mag[a]. (FH) Alexandra Riegler-Klinger MA, MSc, MAS
Geschäftsführer: Mag. (FH) Ferdinand Herndler
Redaktionsteam dieser Ausgabe:
Mag[a]. Alexandra Köchle, Christina Sexlinger, BA
Layout: Sabine Beilner
Verlags- und Herstellungsort: Linz
DVR: 0810100, ZVR: 581563020
Grundlegende Richtung: Geizhalszeitung Österreich ist eine unparteiische und unabhängige Zeitung der SCHULDNERHILFE OÖ zum Thema „Bewusster und sparsamer Umgang mit Geld".
Wir freuen uns über einen freiwilligen Druckkostenbeitrag: VKB (Volkskreditbank)
IBAN: AT48 1860 0000 1062 0110
BIC: VKBLAT2L

Super Spar Tipp

Tauschen Sie unbenötigte Pflanzensamen mit Ihren Freund:innen. Das bringt Vielfalt in Ihren Garten und verhindert das Austrocknen/Verderben der Samen.

Die Geschichte mit der Endlichkeit

Uns allen ist die Endlichkeit bewusst: Unsere eigene, die von Beziehungen. Auch die Waschmaschine gibt irgendwann mal den Geist auf oder der Henkel des Lieblingskaffeehäferls bricht nach 15 Jahren ab. Bei Lebensmitteln gibt es durch das Mindesthaltbarkeitsdatum(MHD) einen Hinweis auf deren Endlichkeit. Was genau sollen mündige Konsument:innen von diesem Datum halten?

Laut EU-Lebensmittelverordnung müssen Lebensmittelhersteller:innen auf der Verpackung deklarieren, wie lange ihrer Einschätzung nach das Produkt einwandfrei genießbar ist. Dieses Mindesthaltbarkeitsdatum legen also die Produzent:innen fest. Irgendwie auch logisch, oder? Denn diese kennen die Produkte und ihre Eigenschaften am besten.

MHD ist kein Verfallsdatum

Aber Achtung: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Das bedeutet, dass abgelaufene Lebensmittel nicht automatisch ungenießbar und wegzuwerfen sind. Abgelaufene Lebensmittel dürfen, wenn sie als solche deklariert werden, auch noch weiter verkauft werden.

Haltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum

Bilder: pixabay

Unterschiedliche Haltbarkeitsdaten

Gut zu wissen ist, dass es Lebensmittel gibt, die schneller verderblich und solche, die sehr lange haltbar sind. Beispiele gefällig? Faschiertes Fleisch – normal gekühlt – ist ein paar Wochen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums jedenfalls verdorben. Trocken gelagertes Getreide (Bulgur, Gerste, etc.) hingegen hält weit über das aufgedruckte Datum hinaus. Eh klar, meinen Sie? Ja wunderbar, dann sind Sie schon am richtigen Weg!

Quasi unverderblich sind fester Zukker, Honig oder Essig. Auch konservierte Lebensmittel, wie eingemachtes Obst und Gemüse, sind sehr lange haltbar.

Richtige Lagerung macht Sinn

Zudem kann die Lebensdauer von Lebensmitteln verlängert werden, indem man sie richtig lagert oder einfriert. So macht es Sinn, Getreide in trockenen Schraubgläsern aufzubewahren. Dadurch wird Schädlingsbefall vorgebeugt. Fleisch, das nicht sofort verkocht wird, sollte eingefroren werden. Aber auch hier gilt, dass nichts ewig hält. Nach 3 bis 12 Monaten ist das Fleisch auch eingefroren verdorben. Als Faustregel gilt: Je fetter das Fleisch, desto weniger lang ist es haltbar. Obst kann länger haltbar gemacht werden, wenn man daraus beispielsweise Kompott bereitet.

Doch was tun, wenn auf dem Joghurt steht, dass es vor 4 Tagen abgelaufen ist? Weg damit? Oder gibt's Alternativen dazu?

Wir Menschen sind grundsätzlich mit einer vielfältigen Sensorik ausgestattet. Wir können sehen, riechen, schmecken. Und diese „Werkzeuge" sind bei abgelaufenen Lebensmitteln äußerst hilfreich!

Sehen, riechen, schmecken

Ist Schimmel auf einem Lebensmittel sichtbar, sollte es keinesfalls mehr verzehrt werden. Auch bei untypischem Geruch ist Vorsicht geboten. Und glauben Sie mir, Sie riechen es, wenn es nicht mehr passt! Und dann gibt's ja auch noch den Geschmacksinn. Vor kurzem hat mein Kühlschrank einen Frühjahrsputz erhalten. Und verwunderlicherweise ist ein drei Monate abgelaufenes, ungeöffnetes

Bilder: pixabay

Sehen, riechen, schmecken

Kirschjoghurt in den Untiefen meines Kühlschrankes aufgetaucht. Meine Neugierde war sofort angestachelt und ich habe es umgehend gekostet. Und genossen. Denn es war noch einwandfrei genießbar.

Zudem habe ich 3 Jahre altes Bier im Keller gefunden und an meine Freunde ausgeschenkt. Die gute Nachricht: Meine Freunde sind auch nach wie vor noch meine Freunde. Das Bier war weder trüb noch geschmacklich verändert. Und der Abend war ob des Bieralters ein besonders vergnüglicher!

In diesem Sinne: Augen, Ohren und Nase auf! Dann steht einem langen Genuss nichts mehr im Weg.

https://www.oesterreich-isst-informiert.at

https://www.umweltprofis.at

Mag.ª Alexandra Köchle, Schuldnerberaterin

Viel Urlaub für wenig Geld? So kommen Sie auch mit kleinem Budget entspannt durch den Urlaub

Für die meisten Menschen zählt der Urlaub zur schönsten Zeit im Jahr, in der man sich gerne etwas gönnt. Eine Urlaubsreise geht aber auch ins Geld, und nicht jeder kann sich den All-inclusive-Urlaub auf der Trauminsel leisten. Damit Ihre Urlaubserinnerungen im Nachhinein nicht von Geldsorgen getrübt werden, möchten wir Ihnen ein paar wertvolle Tipps ans Herz legen, wie Sie auch mit wenig Geld schöne Ferien verbringen können.

Bilder: pixabay

Ein Traumurlaub...

Budget im Vorhinein überlegen
Ein Urlaub für wenig Geld gelingt Ihnen am besten mit einer guten Vorbereitung. Dazu legen Sie einfach schon einige Zeit vor der Reise ein Urlaubsbudget fest und überlegen Sie sich, wie viel Geld Sie an jedem Tag ausgeben möchten. Je nach Vorlieben können Sie Prioritäten bei Urlaubsort, Transport, Unterkunft, Essen, kulturelle Erlebnisse, usw. setzen.

Urlaubswünsche beachten
Planen Sie Ihre Reise nach den Bedürfnissen der Mitreisenden und nicht nach unübersichtlichen Schnäppchenangeboten aus dem Internet. Ein günstiger Familienurlaub in einem Appartement in der näheren Umgebung inklusive einer Bonuskarte für diverse abenteuerliche Ausflugsziele und Grillmöglichkeit am Abend eignet sich möglicherweise für Ihre Familie besser als eine teure Flugreise ans Meer, wo Sie Ihre Urlaubstage unterm Sonnenschirm auf einem überfüllten Strand verbringen. Ein reichliches Frühstück inklusive lässt Sie gestärkt in den Tag gehen und spart den einen oder anderen Restaurantbesuch zur Mittagszeit.

Günstige Reisezeit wählen
Wenn es um Geldfragen geht, macht die Reisezeit einen großen Unterschied. Wenn möglich, planen Sie den Urlaub in der Nebensaison. Kleine Preise ergattern Sie vor allem in den Frühlingsmonaten März und April oder erst nach den Sommermonaten im Oktober und November. Dabei können Sie die teuren Unterkunfts- und Hotelpreise umgehen und genießen zudem angenehm ruhige Ferienorte.

Bilder: pixabay

... muss nicht teuer sein

Bestens informiert in den Urlaub
Ist das Reiseziel gewählt, können Sie sich über die Transport- oder Treibstoffkosten, Essenspreise und Eintrittskosten vor Ort informieren, Preise vergleichen und einen genaueren Tagesablauf gemäß Ihrem Budget erstellen. Achten Sie dabei auf alle Sonderkosten und das Kleingedruckte, wie beispielsweise Maut- und Parkgebühren, Gepäckskosten beim Flug oder Internetgebühren.

Im Alltag für den Urlaub sparen
Wenn Sie Ihren Kontostand mit den Urlaubsausgaben nicht zu sehr belasten möchten, können Sie sich schon im Vorhinein den einen oder anderen Euro im Alltag sparen. Mit dem Urlaubsziel vor Augen gelingt das auch ohne großen Verzicht. Einfach kurz die üblichen Konsumausgaben im Alltag überdenken und einen Bereich finden, wo gerne spontan und unüberlegt kleine Geldbeträge ausgegeben werden, die auch ohne großen Verzicht leicht weggelassen werden können (z.B. Snacks beim Bäcker, Getränke vom Automaten, Süßigkeiten vom Supermarkt, …). Die eingesparten Geldbeträge geben Sie am besten sofort in eine Urlaubskassa. So kommt schon einige Zeit vor der Reise richtige Urlaubsfreude auf.

Die SCHULDNERHILFE OÖ wünscht Ihnen viel Erholung in Ihrer schönsten Zeit des Jahres und einen unvergesslichen Genuss auch mit kleinem Urlaubsbudget!

Foto: pixabay

Einen schönen Sommer!

Mag.ª Irmgard Richter, Finanztrainerin in der SCHULDNERHILFE OÖ

Leser:innenspartipps

Wenn Sie Spartipps oder interessante Beiträge für uns haben, senden Sie uns einen Leser:innenbrief. Adresse siehe Impressum (Seite 4)

Abschminkpads selbst gemacht

Sie kennen das: in die Jahre gekommene Handtücher oder Waschlappen werden löchrig oder fransen aus. Das gleiche passiert mit Handtüchern. Bevor Sie diese entsorgen, noch ein praktischer Tipp:

Ein altes Handtuch oder einen alten Waschlappen rund oder rechteckig zuschneiden.

Einen Stoff in gleicher Größe zuschneiden und beides zusammennähen.

Somit ist schnell ein Abschminkpad hergestellt, welches durch bunte Farben froh und individuell gestaltet werden kann.

Praktisch ist, dass man dieses waschen und wiederverwenden kann.

Verdünnung von Nachfüllpackungen

Nachdem ich nur mehr Nachfüllpackungen in Bezug auf Putz-, Seifen- und Waschmittel kaufe, kann ich die Dosierungen sehr gut selbst steuern.

Ich fülle die Flüssigkeit stets in 2 Flaschen oder Gefäßen ab, damit ich sie mit Wasser durchschnittlich um 50-100% „strecken“ kann.

Der Reinigungseffekt wird genauso gut getroffen und man kommt bestenfalls doppelt so lange oder manchmal sogar länger aus. Den Verdünnungsgrad kann man stets individuell bzw. auch in Absprache mit der Familie wählen, sodass man ein gutes Gefühl dabei hat und zwar solange bis die eigene oder familiäre „Reinigungstoleranzgrenze“ erreicht ist. Dies gilt natürlich auch für Spültabs beim Geschirrspüler, auch diese kann man halbieren.

Keine Spültücher aus Plastik

Ich kaufe keine Spültücher mehr, die aus Plastik sind. Statt dessen nähe ich meine Spültücher aus Stoffresten selber. So kann ich mir auch genau die Größen schneidern, die ich haben will.

Servietten selber nähen

Ich verzichte mittlerweile zur Gänze auf Papierservietten. Statt dessen habe ich aus schönen Baumwollstoffen eine Vielzahl an Servietten genäht. Je nach Anlass nehme ich bestimmte Muster. Das schaut sehr besonders aus und dekoriert einen Tisch individuell.

Hinweis der Redaktion:
Leider haben wir nicht genügend Zeit und Ressourcen alle Spartipps unserer Leser:innen selber zu testen. Die Nachahmung erfolgt daher auf eigene Verantwortung.

MEDIENECKE

Nichts kaufen, ALLES HABEN

In 7 Schritten zu einem konsumfreien, nachhaltigen und großzügigen Leben

Verlag: Goldmann
368 Seiten
Preis € 12,90 (Taschenbuch)
ISBN 978-3-442-17914-5
Erhältlich im gut sortierten Buchhandel

In eigener Sache

SCHULDNERHILFE OÖ
schuldner-hilfe.at
BERATUNG & PRÄVENTION

SCHULDNERHILFE OÖ, Stockhofstraße 9, 4020 Linz
Tel. (0732) 77 77 34, Fax (0732) 77 77 58-22
e-Mail: linz@schuldner-hilfe.at
www.schuldner-hilfe.at

Unsere Spielstadt. Verbraucherbildung in der Volksschule.

Seit 2008 erstellt die SCHULDNERHILFE OÖ im Auftrag des Sozialministeriums Unterrichtsmaterialien zur Verbraucherbildung. Die Unterlagen und Materialien haben das Ziel Pädagog:innen zu unterstützen und den jungen Konsument:innen Verbraucherthemen zu vermitteln.

Kinder werden immer mehr und immer früher zur Zielgruppe für Werbung. Ebenso beeinflussen Kinder die Kaufentscheidungen in der eigenen Familie oder haben eigenes Budget für Konsumentscheidungen zur Verfügung. Mit Verbraucherbildung kann also nicht früh genug begonnen werden.

Mithilfe der neu entwickelten Spielstadt können Kinder ganzheitlich und spielerisch eine Stadt bzw. einen Stadtteil oder Ort gemeinsam basteln und aufbauen. Somit wird veranschaulicht

Foto: SCHULDNERHILFE OÖ

wie das Leben in einer Stadt funktioniert und welche Auswirkungen Alltagstätigkeiten und -entscheidungen mit sich bringen.

Die Spielstadt-Materialien sind für die Grundstufe I der Volksschule, insbesondere für die 2. Schulstufe, konzipiert. Auch in der Vorschule oder bei älteren Kindern ist der Einsatz gut möglich.

Die vielen Elemente und Vorlagen ermöglichen ein kreatives und individuelles Gestalten. Eine detaillierte Anleitung (Begleitheft) erläutert Konzept, Ideen und mögliche Abläufe sowie Anregungen, wie eine Spielphase ablaufen kann.

Das Ziel, Kindern ganzheitlich und spielerisch Verbraucherbildung näher zu bringen, kann in allen Unterrichtsfächern aufgegriffen werden. Die Spielstadt kann somit Ausgangspunkt sein, sich mit einem oder mehreren Themen auseinanderzusetzen.

Kostenloser Download unter www.konsumentenfragen.at (Menüpunkt Verbraucherbildung/ Volksschule/Spielstadt).

Ich bestelle hiermit
die Geizhalszeitung Österreich
___ Exemplar(e) der aktuellen Ausgabe
___ Abo (drei Ausgaben pro Jahr)
Freiwilliger Druckkostenbeitrag:
IBAN: AT48 1860 0000 1062 0110
BIC: VKBLAT2L

___ **Exemplar(e) des Euro-Haushaltsbuchs „Haushalt & Geld“ (kostenfrei)**

Vorname, Familienname / Organisation

Straße

PLZ, Wohnort

Datum, Unterschrift

Bitte eine € 0,85 Marke kleben

SCHULDNERHILFE OÖ
Stockhofstraße 9
4020 Linz