



VORSICHT – Betrugsfallen im Internet!

So, wie sich seit Jahren gesellschaftliche Verhaltensmuster und Wirtschaftsentwicklungen in Richtung Digitalisierung verlagern, so nutzen im gleichen Ausmaß Kriminelle diese Entwicklung für ihre strafbaren Handlungen. Damit Sie nicht auf solche BetrügerInnen hereinfallen, hat Gerald Sakoparnig vom Landeskriminalamt für uns folgende Tipps zusammengestellt.



Foto: Privat

Gerald Sakoparnig
Leiter Betrug - LKA OÖ

Nicht, dass wir technischen Fortschritt und positive Veränderungen rundum ablehnen sollten, wichtig ist aber, dass wir uns auch der damit einhergehenden Gefahren bewusst werden. Wesentlich in diesem Zusammenhang ist, dass wir eine gesunde Portion an Misstrauen als Eigenschutz aufbauen sollten und nicht blind glauben dürfen, was im Internet zu lesen und zu hören ist.

Denn Tatsache ist, dass Tätergruppen in jedweder Form technische Errungenschaften und persönliche Verhaltensmuster rigoros ausnutzen, immer mit dem Ziel sich zu bereichern. Sie agieren privatwirtschaftlich und passen ihre „Produkte“ permanent unseren Bedürfnissen an.

Nachfolgend werden auszugsweise aktuelle Vorgangsweisen dieser Tätergruppen dargestellt:

Heimarbeit als „Geldwäscher“

Nicht selten kommt es vor, dass (Heim-)Arbeit im Internet auf verschiedensten Plattformen gesucht wird. Äußerst verführerisch erscheinen jene Job-Angebote, bei denen es lediglich um das zur Verfügung stellen des eigenen Bankkontos geht – keine tatsächliche Arbeitsleistung und Bezahlung in Form einer Provision! Faktum ist, dass kriminelle Organisationen betrügerisch erlangtes Geld über das Konto des „Heimarbeiters“ weiter verschieben. Per Mail werden die Kontoinhaber informiert, dass Geld eingelangt sei und dieses nunmehr auf ein anderes Konto überwiesen oder mittels Geldtransferdienste wie z.B. Western Union weitergeleitet werden soll. 5-10 % der eingelangten Summe dürfen einbehalten werden. **VORSICHT** – diese Geschäftsmodelle sind verboten und ergeben den Verdacht auf Geldwäscherei. Warum sollte man auch für's Nichtstun bezahlt werden?

Fake-Shops

Das ganze Jahr über platzieren TäterInnen ihre nicht existenten Online-Shops im Internet. Verstärkt vor allem in den traditionellen Einkaufswochen vor Weihnachten. Aber auch dann intensiv, wenn eine Produkteinführung beworben wird und bevorsteht.

Um Schaden vorzubeugen, ist es wichtig, sich im Vorfeld des geplanten Kaufes mit dem Produkt und dem zu erwartenden Ankaufspreis vertraut

zu machen. Gelangen Sie zu einem Verkaufs-Shop, kontrollieren Sie die vorhandenen Buttons, ob diese auch funktionieren.

Wenn als Bezahlungsarten mehrere Möglichkeiten angeboten werden, jedoch nur Vorkassa funktioniert, ist höchste Vorsicht geboten. Kontrollieren Sie das Impressum und Datenschutzbestimmungen, sofern überhaupt vorhanden, hinsichtlich Rechtschreibung. Nützlich ist auch die telefonische Kontaktaufnahme mit dem Shop. Wenn tagelang niemand abhebt, ist das auch verdächtig.

>>>

Inhalt Juni 2021

Vorsicht - Betrugsfallen im	
Internet	1
Nose to tail - Leaf to root	3
Superspartipp	4
Die Äpfel-Flut	5
Das sage ich dazu:	
Konsumgesellschaft	6
LeserInnenspartipps	7
Medienecke	7
In eigener Sache	8

Auffällige Niedrigstpreise deuten ebenso auf Betrug hin. Jedenfalls würde ich den Shop immer googeln (Name plus Schlagwort Betrug oder Erfahrung ...).

Keinesfalls sollten diese Einkäufe mittels Handy durchgeführt werden. Nicht nur, dass ohnehin viele von uns eine Lesebrille brauchen – der Bildschirm ist einfach zu klein. Häufig werden wichtige Details übersehen.

Hilfestellung und Informationen bieten auch verschiedene Internetseiten wie z.B.
www.watchlist-internet.at.

Private Inserate

Wichtig ist, dass man, sei es als KäuferIn oder VerkäuferIn, die Angebote und Rückmeldungen immer wieder mit den Erfahrungen des täglichen Lebens abgleicht – Hausverstand einschalten!

Dass sich beispielsweise KäuferInnen z.B. aus England, Portugal oder Spanien für ein Gebrauchtfahrzeug oder sonstige Haushaltsgeräte aus Österreich interessieren, widerspricht der Realität. Sobald eine Spedition „ins Spiel“ gebracht wird, liegt Betrug immer ganz nahe. Wenn Sie als VerkäuferIn agieren, lassen Sie sich niemals dazu hinreißen, selbst Geld zu überweisen. Auch sind persönliche Daten ein begehrtes Objekt für BetrügerInnen. Wenn also der/die KäuferIn von Ihnen als Beweis für Ihre Glaubwürdigkeit die Übermittlung von Daten und eingescannten Lichtbildausweisen verlangt, bleiben Sie vorsichtig. Häufig dienen Ihre Daten für die Begehung weiterer Straftaten. Auch in diesen Fällen gilt es zuvor immer zu googeln.

Gewinnversprechen – Erbschaften

Obwohl seit Jahren angewandt, funktioniert dieser Trick immer noch und Opfer gehen den TäterInnen auf den Leim. Faustregel: Wer an Glücksspielen nicht teilnimmt, kann nicht

gewinnen. Wer in fremden Ländern keine Verwandten hat, kann nicht als deren Erbe auserkoren werden.

Vor allem mit dem Gewinn-Schmäh wird derzeit massiv betrogen. Am Telefon wird man kontaktiert und vom Gewinn in Kenntnis gesetzt. Der Geldbetrag wird nicht überwiesen, sondern soll durch eine private Sicherheitsfirma an die Wohnadresse transportiert werden, wofür Gebühren zu bezahlen sind ... Sobald die erste Opfer-Bezahlung erfolgt, folgt am nächsten Tag der Anruf, dass sich die GlücksspielbetreiberInnen geirrt hätten, die Gewinnhöhe beträgt nicht 49.000 Euro, sondern 94.000; jedoch dafür erhöhen sie die Gebühren ...

Noch niemals ist ein derartiger Geldtransporter „bei den Gewinnenden“ angekommen!



Foto: pixabay

Achtung vor Telefonbetrügereien

Billigkredite

Kriminelle Organisationen nutzen unsere Bedürfnisse, Ängste und Triebe aus. Sei es die Hilfsbereitschaft bei unseren älteren Mitmenschen gegenüber Angehörigen, die Gier auf ein Schnäppchen, aber auch finanzielle Notsituationen.

Finger weg vor Internet-Billigstkrediten! Zuerst wirkt alles sehr verlockend, die Gebühren gering. Mit Fortdauer der „Geschäftsbeziehung“ steigern die TäterInnen jedoch den Druck und fordern Summen, um überhaupt wieder in den Besitz des bereits einbezahlten Geldes zu gelangen. Fälle aus der Praxis zeigen, dass die Opfer sich

dann im Familien- und Freundeskreis massiv verschulden, um den Forderungen der TäterInnen nachzukommen. Die übermittelten Unterlagen sind allesamt frei erfunden.

Moderne Heiratsschwindler

Nicht nur der Warenhandel, auch die Suche nach dem vermeintlichen Beziehungsglück verlagert sich zunehmend in die virtuelle Welt – das wissen auch die TäterInnen.

Auf dubiosen Plattformen und mittels Freundschaftsanfragen legen sie Köder aus und warten bis das Opfer anbeißt. Je nach Einschätzung der TäterInnen, anhand der Rückmeldungen, dauert der „Informationsaustausch“, der immer mit einer Geldforderung endet. Notlagen vor Ort (die TäterInnen geben sich häufig als UN-Soldaten oder Kaufleute aus) machen die kurzfristige Unterstützung durch das Opfer notwendig, um, samt Vermögen, nach Österreich zum neuen Partner/zur neuen Partnerin reisen zu können.

Einfache Regel: immer dann, wenn es zu einer Geldforderung kommt, sei diese auch noch so gering, stehen Sie in Kontakt mit einem Betrüger/einer Betrügerin. Ich kenne keinen einzigen Fall, in dem das ersehnte Lebens- und Liebesglück auch in Österreich angekommen wäre!

Die Palette an derartigen Betrugs-handlungen ist unendlich und täglich erfinden diese Verbrecher neue. Schalten Sie den Hausverstand ein, holen Sie eine zweite Meinung ein.

Im Zweifelsfalle erstatten Sie auf der für Sie nächstgelegenen Polizeidienststelle die Anzeige „Verdacht auf Betrug“ bzw. können Sie auch direkt mit mir den Sachverhalt abklären.

Landeskriminalamt OÖ, Betrug,
Tel. 059133-40-3300
Gerald Sakoparnig

Merksatz: Geldforderung im Internet bzw. am Telefon = Betrug!

Nose to tail – Leaf to root

Man isst auch mit dem ~~Auge~~ Kopf!

Das ganze Tier und die ganze Pflanze zu verwerten, setzt nicht nur Kenntnisse um die richtige Verarbeitung voraus. Es verlangt uns auch die Bereitschaft ab, Neuland zu betreten und bisher nicht bekannte und gewohnte Teile eines Tiers oder einer Pflanze zu verarbeiten.

„Nose to tail“

Vom Kopf bis zum Schwanz

Möglichst das ganze geschlachtete Tier soll verwertet werden. Nicht nur die schönen Filetteile! Fleisch ist ein wertvolles Gut und das Prinzip alles zu verwenden, schont Ressourcen (Futter, Stellplatz). Alle Teile werden zu köstlichen Gerichten, wenn man das passende Rezept dazu hat!

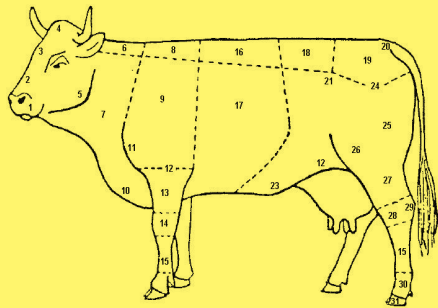


Foto: privat

Alles vom Tier ist wertvoll

„Leaf to root“

Vom Blatt bis zur Wurzel

Das vegetarische Pendant zu „nose to tail“, bei dem möglichst alles von der Pflanze verwertet wird: auch Schalen, Strünke, Blätter, Kerne,...

Wir Menschen sind Gewohnheitstiere. Ganz egal, ob es um unsere Vorlieben oder um schlechte Angewohnheiten geht. Vieles übernehmen wir aus unserer Kultur und unserem Umfeld, von Eltern, Großeltern und machen etwas so, weil es immer schon so war. Das gilt für viele – auch wenn es um Essgewohnheiten und Geschmäcker geht.

Kulturelle Gewohnheiten

In unserer Kultur ist es normal Rind, Schwein und Geflügel zu essen. Wir stoßen aber hart an unsere Grenzen, wenn wir hören, dass es in anderen Teilen der Erde ganz üblich ist, das

Fleisch von Hunden oder Bisamratten zu köstlichen Speisen zu verarbeiten. Viele Male habe ich mich schon gefragt, ob ich es noch erleben werde, dass wir MitteleuropäerInnen uns an Heuschrecken und Ameisen auf der Speisekarte gewöhnen. Und werde auch ich dann Insekten essen? Vieles spricht dafür, aber dennoch wehrt sich mein Kopf (noch) dagegen und ich empfinde Ekel. Und ähnlich geht es anderen Kulturen mit unseren Essgewohnheiten. Wie kann das so unterschiedlich sein?

Ekel ist angeboren

Die Grundlage zum Ekeln ist jedem Menschen angeboren und äußert sich durch einen Würge- und Brechreflex und einem speziellen Gesichtsausdruck mit gerümpfter Nase, hochgezogener Oberlippe und nach unten gezogenen Mundwinkeln. Die Ekelreaktion selbst wird erlernt und erst mit 3-4 Jahren entwickelt. Kleinkinder empfinden noch keinen Ekel und stecken alles in den Mund. Interessant ist auch, dass Ekel rückwirkend eintreten kann, zum Beispiel dann, wenn uns MitteleuropäerInnen nach dem Essen gesagt werden würde, dass wir gerade Teile eines Hundes gegessen haben.



Foto: privat

Ochsenschwanz-Tomaten-Sugo

Veränderte Gewohnheiten

Die Grenzen des Ekels können sich

aber auch verändern: Vor wenigen Jahrzehnten war es üblich, Innereien und Hirn zuzubereiten. Heute ekeln sich viele Menschen davor. Ich selbst kann mich daran erinnern, wie fasziniert ich als Kind von dem schön dekorierten und für Gäste angerichteten, gekochten Sauschädel war, der zu Silvester auf den Tisch kam. Aber wie wäre das heute?



Foto: privat

Selbstgemachtes Pesto

Die Verschiebung dieser Grenzen ist vermutlich ein Produkt unserer Wohlstandsgesellschaft, in der alle Lebensmittel zu einem verhältnismäßig günstigen Preis das ganze Jahr über verfügbar sind.

Ressourcenschonend agieren

Wenn es heute vielleicht nicht das Geld ist, das uns zum Umdenken zwingt, dann sollte es doch unsere Umwelt sein, in der die vorhandenen Ressourcen bestmöglich eingesetzt und verwertet werden. Das ganze Tier zu verwenden, würde dazu führen, dass letztendlich weniger Tiere gehalten werden müssen. Die ganze Pflanze zu verarbeiten bedeutet letztendlich weniger Bodenverbrauch, weniger Wasser, weniger Transport,...

Ich für meinen Teil werde fürs Erste nicht mit Insekten, sondern mit der Verkostung eines Pestos vom Radieschengrün und einem Sugo vom Ochsenschwanz beginnen!

Anregungen für „nose to tail“

Nose to tail war früher selbstverständlich. Nichts vom Tier landete im Abfalleimer. Im Supermarkt werden heute in der Regel nur jene Stücke angeboten, die sich gut verkaufen lassen. Spezielle Stücke oder Innereien bekommt man direkt am Bauernhof (Selbstvermarkter) oder bei der Fleischerei des Vertrauens.



Ochenschwanz im Pfandl

Rezept Ochenschwanz-Tomaten-Sugo

Zutaten:

1 kg Ochenschwanz in dicke Scheiben geschnitten, 5 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, ½ Lauch, 4 Karotten, ¼ Sellerie, 200 ml Gemüsesuppe, 200ml Rotwein, 2 Lorbeerblätter, 500 g Tomatenstücke, 1 EL Staubzucker, 2 EL Tomatenmark, etwas Zimt, 1 EL Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer, Olivenöl. Die Ochenschwanzstücke in Olivenöl kräftig anbraten. Herausnehmen und das Gemüse kräftig anrösten. Nach einigen Minuten mit Staubzucker bestreuen, Tomatenmark und Zimt dazu geben.

Nun einige Minuten rösten, dann mit Suppe, Rotwein und Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern

der Provence würzen. Dann die Ochenschwanzstücke wieder dazu geben und bei kleiner Hitze in einem geschlossenen Topf 4-5 Stunden schmoren lassen. Bei Bedarf noch einmal Suppe oder Rotwein beifügen.

Anschließend die Fleischstücke herausnehmen und wenn sie etwas abgekühlt sind, das Fleisch von den Knochen lösen, klein schneiden und wieder zum Sugo geben. Nochmals abschmecken und zu Nudeln oder Spätzle genießen.

Anregungen für „leaf to root“

Auch viele Strünke, Kerne, Blüten, sogar Melonen- und Bananenschalen können gegessen werden! Manche KöchInnen gehen es besonders „sportlich“ an und verkohlen Lebensmittel, kochen Holzstücke zur Geschmacksgewinnung aus und frittierten feine Wurzeln. Hier finden Sie Tipps für jeden Haushalt:



Nudeln mit selbstgemachtem Pesto

Pesto aus Radieschengrün, Knoblauch, Olivenöl, Zitronenschale, Zitronensaft, gerösteten Sonnenblumenkernen oder Nüssen, Parmesan, Salz und Pfeffer (am besten alle festen Bestandteile mit einem Fleischwolf zerkleinern).

Blattsalat mit Radieschen- und Karottengrün.

Auch **Strünke** von Brokkoli und Karfiol können (von holzigen Teilen befreit) mitgegart und gegessen werden.

„**Küchenabfälle**“ wie Schalen und (auch nicht mehr ganz knackige) Reste von Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Karfiol, Zwiebel, Tomaten zu einem Fond verarbeiten: Die Zutaten mit Wasser aufkochen und ca. eine halbe Stunde schwach köcheln lassen. Mit Salz würzen. Als Suppe oder zum Aufgießen verwenden; kann auch portionsweise eingefroren werden.



Mag.^a Doris Wöckinger, Juristin, sie war bis Mai 21 als Schuldnerberaterin bei der Schuldnerhilfe OÖ tätig

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 Schmidberger
Vereinskassierin: Mag.^a (FH) Alexandra Riegler-Klinger MA, MSc, MAS
Geschäftsführer: Mag. (FH) Ferdinand Herndler
Redaktionsteam dieser Ausgabe: Mag.^a Alexandra Köchle, Katharina Malzer, Helga Herzog,
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



Duschwasser für die Blumen:
Bis warmes Wasser aus der Dusche kommt dauert es. Man fängt das kalte Wasser im Kübel auf und nutzt es zum Blumengießen (aus „Omas beste Geldspartipps für alle Lebensbereiche“, siehe Medienecke)

Die Äpfel-Flut

Ich habe ja die nettesten NachbarInnen der Welt. Ich hatte ihnen gegenüber nur beiläufig erwähnt wie herrlich die Äpfel aus ihrem Keller duften und schon hatte ich eine große Steige mit wunderbaren Äpfeln vor meiner Haustüre stehen. Nachdem ich drei Äpfel vertilgt hatte, wurde mir bewusst, dass ich diese Äpfel unmöglich alle roh essen oder in Apfelstrudel umwandeln kann.

Frohen Mutes machte ich mich daher auf die Suche nach Rezepten. Von Mama erhielt ich den Rat, Apfelmus und Apfelkompott auf Vorrat zu machen. Rat befolgt, aber der Apfelberg war immer noch ziemlich mächtig. Danach beratschlagte ich mich mit Fräulein Internet, das mir die Seiten von „smarticular.net“ und „einfachbacken.de“ vorschlug. Und hier wurde ich fündig.



Bild: pixabay

Äpfel sind vielseitig einsetzbar

Noch am selben Abend produzierte ich **Apfel-Birnen-Marmelade** (Rezept entnommen von einfachbacken.de), die wirklich einfach zu machen ist und angenehm schmeckt. Ich esse sie nicht nur auf Brot, sondern verfeinere mit einem Löffel davon auch meinen warmen Frühstücksbrei.

Zutaten:

600 g säuerliche Äpfel
600 g reife Birnen
½ Zitrone
2 Zimtstangen
500 g Gelierzucker (2:1)

Äpfel und Birnen waschen, schälen (oder auch nicht) und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Früchte in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 1000 g abwiegen. Zitrone auspressen. Apfel- und Birnenwürfel zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Zimtstangen und Gelierzucker unter

die Früchte rühren und weiterkochen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten köcheln lassen. Zimtstangen vorsichtig entfernen. Konfitüre mit einem Pürierstab fein pürieren. In 5 ausgekochte Gläser mit Schraubverschluss (à 300 ml) füllen und direkt verschließen.

Ein sehr ungewöhnliches Rezept sind die **Apfelbratlinge** (Rezept entnommen von smarticular.net). An diesem Rezept finde ich angenehm, dass dadurch Reisreste verwertet werden können. Angeblich eignen sich diese Bratlinge auch dazu sie einzufrieren. Das habe ich noch nicht ausprobiert, aber frisch schmecken sie jedenfalls sehr fein!

Für vier bis sechs Bratlinge benötigt man:

2 Äpfel
1 Zwiebel
400 g gekochten Reis
70-100 g Semmelbrösel
4 Eier
Thymian, Basilikum, Salz und Pfeffer
etwas Öl für die Pfanne

Äpfel entkernen und grob raspeln. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Reis mit Äpfel, Zwiebel und Eiern vermengen und so viel Semmelbrösel dazugeben, dass eine gut knetbare Masse entsteht. Mit Gewürzen abschmecken. Vier bis sechs Bratlinge formen und in heißem Fett von beiden Seiten je etwa fünf Minuten anbraten.

Das nächste Rezept von smarticular.net habe ich noch nicht ausprobiert. Aber **Apfel-Zwiebel-Chili-Chutney** klingt doch gut, oder? Ich liebe Chutneys deshalb, weil man sie sehr vielseitig einsetzen kann: Sie passen zu einer zünftigen Speckjause ebenso wie als „Pesto“ zu Nudeln.

Zutaten:

1 kg Äpfel
3 Zwiebeln
150 g Zucker
150 ml Weißweinessig oder Apfelessig
1-2 Chilischoten
3-4 cm Ingwer
1 TL Salz
Kreuzkümmel, Zimt und Pfeffer
1 Dose gehackte Tomaten

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln.
2. Zucker in einem Topf zerlassen und leicht bräunen. Äpfel und Zwiebeln dazugeben und mit Essig ablöschen. Dabei kann der Zucker kurzzeitig wieder fest werden, er löst sich beim Kochen aber wieder. Die Dose gehackte Tomaten dazugeben.
3. Ingwer schälen, zusammen mit den Chilischoten fein hacken und zu der köchelnden Masse geben.
4. Mit Gewürzen abschmecken und so lange kochen, bis die Masse eindickt. Das dauert etwa 30 bis 40 Minuten.
5. Das heiße Chutney sofort in sterilisierte Schraubgläser füllen und fest verschließen.

Apfelsaft

Da ich weder einen Dampfsafter noch eine Obstpresse habe, habe ich mich bislang noch nie darüber gewagt, Apfelsaft selber zu machen. Aber mit dem Rezept von Smarticular war es tatsächlich kein großes Problem, Saft selber zu machen!

Für zweieinhalb Liter Apfelsaft benötigt man:

- zwei Kilo Äpfel, am besten aus dem Bioladen oder vom Bauernhof in der Nähe
- einen Liter Wasser
- zwei Kochtöpfe (einer davon soll ca. 5 Liter Fassungsvermögen haben)
- ein Nudelsieb oder ähnliches

- ein sauberes Leintuch oder Geschirrtuch
- Messer, Kochlöffel, Trichter
- Küchenthermometer
- saubere und ausgekochte Flaschen
- nach Bedarf Zitronensaft, Zimt, Zucker und Honig

Zubereitung des Apfelsaftes:

1. Die Äpfel waschen und faule Stellen großzügig ausschneiden.
 2. Die ganzen Äpfel reiben. Den dabei austretenden Saft auffangen!
 3. Anschließend alles in einem Topf mit dem Wasser kurz erhitzen.
 4. Währenddessen das Sieb in den zweiten Topf stellen und mit dem Tuch auslegen.
 5. Die Apfelmasse in das Tuch leeren und einige Minuten auskühlen lassen. Sobald die Temperatur es erlaubt, das Obst kräftig mit dem Tuch auswringen.
 6. Den naturtrüben Saft im zweiten Topf auffangen und auf 80 Grad erhitzen. Dadurch bleiben die Inhaltsstoffe der Äpfel weitgehend erhalten, und der Saft ist auch ohne Konservierungsmittel haltbar.
- Hat man kein Thermometer zur Hand, dann gibt es einen Beobachtungstrick: Wenn sich an der Oberfläche feiner heller Schaum bildet, sind die 80°C

zirka erreicht.

Den heißen Saft in die vorbereiteten, sterilisierten Flaschen abfüllen und sofort verschließen.



Foto: pixabay

Selbstgemachter Apfelsaft ist ein Hit

Kühl gelagert hält sich der Saft bis zum nächsten (Ernte-)Jahr. Da kann ich allerdings nicht mitreden, weil der Saft bei mir ratzeputz ausgetrunken war.

Tipp: Aus dem gewonnenen Apfelsaft lässt sich in einem weiteren Verarbeitungsschritt auch ganz leicht **Apfel-dicksaft** selber machen, der eine gute, regionale Alternative zu Süßungsmitteln wie Agavendicksaft darstellt. Dazu das Mark einer Vanilleschote zum Saft dazugeben und den Saft bei mittlerer Hitze ca. 3 Stunden vor sich hin köcheln lassen. Danach das Mark entfernen und den Saft in saubere Glä-

ser füllen.

Lagerung von Äpfeln

Sollten Sie die Äpfel doch lagern wollen, dann gilt es dabei Folgendes zu beachten: Die Äpfel sollten unbeschadet und richtig reif sein. Der perfekte Lagerungsort ist kühl (etwa 4°C), verfügt über hohe Luftfeuchtigkeit und eine gute Durchlüftung. Am besten geeignet sind Obstkisten oder Regalbretter, um die Äpfel mit dem Stiel nach unten zu lagern. Die Äpfel sollten sich dabei nicht berühren.

Wenn Sie die Äpfel in der Küche lagern, dann achten Sie darauf, dass sie getrennt von anderem Obst oder Gemüse liegen. Denn das Gas Ethylen, das Äpfel verströmen, bewirkt eine schnellere Reifung von anderem Obst und Gemüse. Dadurch wird die Verderblichkeit beschleunigt.

Ich weiß nicht wie es Ihnen jetzt geht. Aber mir ist nun die ganze Zeit über das Wasser im Mund zusammengekommen. Ich hol mir daher nun einen Apfel!



Mag.ª Alexandra
Köchle,
Schuldnerberaterin,
Juristin

Das sage ich dazu: Konsumgesellschaft

Heutzutage leben wir in einer Konsum- und Wegwerfgesellschaft. Fast Fashion und Massentierhaltung sind uns allen ein Begriff. Doch wie denken eigentlich Teenager wie zum Beispiel ich über diese Themen?



Bild: pixabay

Liegt die Welt in unseren Händen?

Meiner Meinung nach sollte man versuchen, so umweltschonend zu leben, wie es eben möglich ist. Ich persönlich esse kein Fleisch mehr. Generell habe ich das Gefühl, immer mehr Leute, vor allem in meinem Alter, verändern ihre Ernährungsweise mit mehr Fokus auf pflanzliche Ernährung. Für mich ist

es heutzutage einfach ethisch nicht mehr vertretbar tierisches Fleisch zu konsumieren.

Außerdem versuche ich so gut es geht, meine Kleidung nicht mehr von großen Fast Fashion Marken zu kaufen. Fair Fashion ist jedoch auch nicht besonders attraktiv für mich, da ich Schülerin bin und somit kein wirkliches Einkommen habe. Ich shoppe einfach meine Kleidung zu großen Teilen secondhand.

Im Idealfall ist das sogar billiger.

Aber natürlich kann man auch nicht in jedem Aspekt nachhaltig sein. In meinen Augen ist es vollkommen okay, auch einmal etwas zu machen oder zu kaufen, was nicht nachhaltig ist. Ich denke es ist falsch, bei Themen wie Nachhaltigkeit mit dem Finger auf andere zu zeigen. Man sollte schlicht schauen, was im Bereich seiner Möglichkeiten liegt und das dann umsetzen.

Maria Heiligenbrunner,
Schülerin, 14 Jahre



LeserInnenpartipps

Wenn Sie Spartipps oder interessante Beiträge für uns haben: Senden Sie uns einen LeserInnenbrief. Adresse siehe Impressum (Seite 4). Als Dankeschön erhalten Sie bei Veröffentlichung unser Haushaltsbuch „Haushalt & Geld“ kostenlos zugesandt!

Ideen für mehrfaches Verwenden von Papier

Als Lehrerin beobachte ich seit Jahren mit Bedauern wieviel Papier in Schulen verwendet und leider auch verschwendet wird, was mich dazu animiert hat, die Vorlagen für meine Übungszettel (ich bin Spanischlehrerin) grundsätzlich nur mehr auf bereits bedrucktem Papier auszudrucken.

Auch Geschenkpapier will ich nicht mehr kaufen und so ist es in meiner Familie schon zur Gewohnheit geworden, Weihnachtsgeschenke grundsätzlich in altes Zeitungspapier zu verpacken (oder Geschenkpapier, das ich bekommen habe, wiederzuverwenden).

Manchmal möchte man FreundInnen dann aber doch eine Kleinigkeit nett verpacken und falls man dann gerade

kein passendes Papier zur Hand hat, empfehle ich folgende interessante und kostensparende Möglichkeit:

Im Internet findet man viele Seiten, auf denen man gratis Geschenkpapier ausdrucken kann (wahlweise auch farbig). Ich persönlich finde die schwarz-weißen Muster aber auch absolut ausreichend und schön.



Bild: pixabay

Papier soll nicht verschwendet werden

Mir gefällt die Möglichkeit des Ausdruckens, weil man auch wieder altes (schon einseitig bedrucktes Papier) verwenden kann, Geschenkpapier ist jederzeit zur Hand, nur die Kosten für das Ausdrucken bleiben natürlich bestehen. Wenn man aber Muster wählt,

die nicht sehr viel Druckerpatrone brauchen, bleiben die Ausgaben sehr gering.

Folgende Seiten habe ich heuer zu Weihnachten verwendet, man findet aber auch viele andere im Internet:

<https://ostrich.de/geschenkpapier-zum-ausdrucken/>

<https://www.bastel-anleitungen.com/geschenkverpackung-idee-geschenke-verpacken/geschenkpapier-drucken.html>

<https://www.smarticular.net/geschenktueten-aus-altpapier-basteln-nutzlose-prospekte-mit-neuer-bestimmung/>

Hinweis der Redaktion:

Leider haben wir nicht genügend Zeit und Ressourcen alle Spartipps unserer LeserInnen selber zu testen. Die Nachahmung erfolgt daher auf eigene Verantwortung.

M E D I E N E C K E



Omas beste Geldspartipps für alle Lebensbereiche

300 praktische und sinnvolle Methoden, Tipps und Tricks, um Geld zu sparen

Verlag: BoD – Books on Demand

58 Seiten

Preis € 10,30 (Taschenbuch)

ISBN 9783752639940

erhältlich im gut sortierten Buchhandel



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

Texte in einfacher Sprache auf der Website

Mit Beginn des Jahres wurde unsere Website www.schuldner-hilfe.at umstrukturiert und ergänzt.

die kurzen Sätze, der klare Aufbau, die bessere Lesbarkeit durch größere Schrift oder mehr Absätze.

gende fünf Hauptfragen in einfacher Sprache:

Der neu geschaffene Bereich „Einfache Sprache“ kann über das Hauptmenü aufgerufen werden.

Einfache Sprache ganz allgemein hat zum Ziel, Informationen besser verständlich zur Verfügung zu stellen. Alle Menschen sollen Texte lesen und verstehen können. Es ist für alle Menschen angenehm und von Vorteil, einfache Informationen zu erhalten.



- Wer ist die SCHULDNERHILFE Oberösterreich?
- Welche Aufgaben hat die SCHULDNERHILFE Oberösterreich?
- Welche Beratungen gibt es bei der SCHULDNERHILFE Oberösterreich?
- Wie kann ich einen Termin vereinbaren?
- Wie komme ich zur SCHULDNERHILFE Oberösterreich?

Menschen, die sich für die SCHULDNERHILFE OÖ interessieren, können sich somit rasch und einfach informieren.

Charakteristisch für Texte in einfacher Sprache sind zum Beispiel

Die Texte auf unserer Website www.schuldner-hilfe.at beantworten fol-

Wir freuen uns, dieses Angebot nun zur Verfügung stellen zu können.



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