



# 1. Geizhalszeitung in Österreich

... für einen bewussten und sparsamen Umgang mit Geld

## ALARM! 25% vom Restmüll sind unverbrauchte Lebensmittel



**Eine Studie der Universität für Bodenkultur belegt, dass der Restmüll der Wiener/-innen zu einem Viertel aus unverbrauchten Lebensmitteln besteht.**

(Es ist anzunehmen, dass dies auf andere Bundesländer übertragbar ist.)

Darunter fallen Zubereitungsreste ebenso wie Speisereste, also hauptsächlich zu viel Gekochtes.

Lebensmittel, bei denen das empfohlene Verbrauchsdatum überschritten wurde, machen knapp 12 % des Wiener Restmülls aus. Das heißt, manch Essbares wird gekauft, um später in den Müll geworfen zu werden. Die Hälfte der weggeworfenen Lebensmittel ist nämlich noch

original verpackt!

Deutliche Unterschiede ergaben sich bei der parallel durchgeführten Befragung der Bewohner der untersuchten Haushalte, wie häufig sie Lebensmittel in den Mistkübel werfen:

Bei den über 50-jährigen werfen knapp 50% nie Essbares weg, bei den über 60-jährigen sogar mehr als 60%.

Bei den unter 50-Jährigen werfen hingegen nur weniger als 20% nie Essbares weg. Als möglichen Grund dafür führt die Studie die Werthaltung der älteren Nachkriegsgeneration an.

Alle genannten Zahlen basieren auf einer im Auftrag der MA 48 von der Universität für Bodenkultur durchgeführten Studie mit dem Titel „Nahrungsmittel im Restmüll aus Haushalten“. Analysiert wurde der Mist in den Restmülltonnen von insgesamt 866 Haushalten in neun über ganz Wien verstreuten, nach sozio-demographischen Kriterien ausgewählten Wohnhausanlagen.

### Super-Spar-Tipp

vom Geizhalsredaktionsteam

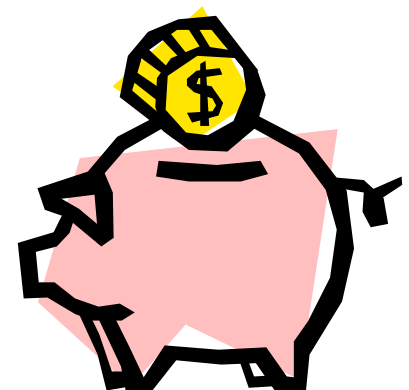
**Wenn ältere Metalldruckknöpfe nicht mehr gut halten, schlagen Sie mit einem Hammer vorsichtig einige Male auf den „Kopf“ und schon ist das Problem beseitigt.**

Sinnvoll  
Haushalten

Inhalt

Seite

2	Wiener Tafel SOMA - Sozialmarkt
3	Gute Vorrathaltung - wenig Lebensmittel im Müll!
4	Geizhalstipps von unseren Leser/-innen Ansparen oder Ratenkauf
5	Tipps zur Haushalts- Vereinfachung Pendlerpauschale
6	In eigener Sache: Buch-Neuerscheinung: Im PLUS leben



Die „Wiener Tafel“ stellt eine Brücke des Ausgleiches zwischen Überfluss und Bedarf dar. Täglich werden Tonnen einwandfreier Lebensmittel aufgrund von Überproduktion, zu hohen Lagerbeständen, Verpackungsschäden oder knappem Haltbarkeitsdatum vernichtet. Parallel dazu gibt es in Österreich 1,1 Milliarde Menschen, die von Armut betroffen sind. 1/3 davon sind Kinder.

Die „Wiener Tafel“ holt Lebensmittel und Hygieneartikel (Überschussproduktionen oder Lagerware vor dem Ablaufdatum) aus Industrie und Handel ab. Die Produkte werden direkt zu bestimmten Sozialeinrichtungen (Obdachlosenherbergen, Flüchtlingshäusern oder Mutter-Kind-Heimen) gebracht, die damit Bedürftige versorgen. Das ergibt eine einmalige Win-Win-Win-Situation: Unternehmen sparen Entsorgungskosten und entlasten die Lagerhaltung. Die Umwelt wird geschont. Essen gelangt dorthin, wo es gebraucht wird! Die „Wiener Tafel“ wurde 1999 von Studierenden der Sozialakademie nach deutschem Vorbild gegründet. Mittlerweile ist sie eine nicht mehr wegzudenkende Institution der Wiener Soziallandschaft: 45 soziale Einrichtungen in Wien werden regelmäßig mit den Produktspenden von über 50 Partnerunternehmen beliefert. Damit leistet diese Einrichtung einen wesentlichen Beitrag zur Versorgung von rund 4.000 Bedürftigen in Wien. Mit jedem gespendeten Euro kann die „Wiener Tafel“ bis zu 100 Menschen eine Mahlzeit zukommen lassen - effizienter lässt sich wohl kaum spenden!

Kontakt: 0650 / 9010001, [www.wiener Tafel.at](http://www.wiener Tafel.at)

Spendenkonto: Erste Bank - Kto.Nr.: 3100 530 3005 - BLZ: 20111

## SOMA - Sozialmarkt



Im SOMA-Sozialmarkt können Menschen mit geringem Einkommen extrem günstig einkaufen. Einen Ausweis, der zum Einkauf berechtigt, erhält man bei bestimmten Einkommensgrenzen. Der Monats-Nettoverdienst richtet sich nach dem Ausgleichzulagenrichtsatz der in OÖ bei EUR 663,- für Alleinstehende liegt. Bei einem Mehrfamilienhaushalt gilt folgende Einkommensgrenze: Für zwei Personen EUR 1030,- pro Monat und für jedes Kind erhöht sich der Richtsatz um EUR 70,- (gilt auch für OÖ).

Verkauft werden von Firmen gespendete Waren, die - etwa auf Grund von Transportbeschädigungen oder Fehletikettierungen - auf dem freien Markt nicht verkauft werden und sonst weggeworfen werden müssten.

Der Ursprung des SOMA Marktes liegt in Linz, wo dieser als gemeinnütziger Verein 1999 gegründet wurde. Mittlerweile gibt es in OÖ bereits Sozialmärkte in Steyr und Wels und in anderen Bundesländern wie NÖ, Kärnten, Salzburg Märkte dieser Art.

Verschiedene Auszeichnungen, die dem SOMA-Sozialmarkt verliehen wurden, wie z.B. der Preis der Menschlichkeit vom ORF im Jahre 2000 oder der Familienoskar des Landes Oberösterreich im Jahr 2003, bzw. der Solidaritätspreis 2004, sind Zeichen der Anerkennung für die SOMA-Idee.

**Für ehrenamtliche Mithelfer gibt es individuell nach Interesse und zeitlichen Möglichkeiten verschiedenste Aufgaben.**

SOMA Linz, Lustenauerstr. 28, 4020 Linz, Tel.: 0732 / 792836

Sozialmarkt Klagenfurt, Kaufmannngasse 3, A-9020 Klagenfurt, Tel.: 0463 / 590146-1

SOMA St. Pölten, Linzer Straße 24, 3100 St. Pölten, Tel.: 0676 / 88044620

## Karfiol „Italienisch“



Zutaten: 1 große oder 2 kleine Rosen Karfiol, 4 Tomaten, 1 kl. Zwiebel, Petersilie, 50 g Butter oder Margarine, 50 g Parmesan gerieben, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Karfiol in Röschen teilen und in Salzwasser halbweich kochen, abseihen und abtropfen lassen. Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen, kalt abspülen, häuten und in Würfel schneiden. Die feingehackte Zwiebel kurz in Butter anschwitzen, gehackte grüne Petersilie mitrösten, die Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern. Karfiolröschen in eine gebutterte Auflaufform geben, Tomaten-Zwiebelgemisch darüber geben, reichlich mit Parmesan bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Bei mittelstarker Hitze im Backrohr goldgelb backen.

## Gebackener Sellerie

Zutaten: 2 Sellerieknollen, Salz, Pfeffer, 3 Eier, 1 Tasse geriebener Emmentaler, 1/2 Tasse Semmelbrösel, Fett zum Braten

Zubereitung: Den ganzen Sellerie in Salzwasser fast weichkochen, nach dem Erkalten in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in verschlagenem Ei wenden, anschließend durch das Semmelbrösel-Käse-Gemisch ziehen und im heißen Fett von beiden Seiten braten.

Dazu gibts Kartoffeln und Salat

# Gute Vorrathaltung - wenig Lebensmittel im Müll!

## **Unverbrauchte Lebensmittel wandern in den Müll. Wie ist dieser Umstand zu verändern?**

Beginnen Sie mit einer Bestandsaufnahme in Ihrem Kühlschrank, ihrem Vorratsschrank bzw. der Vorratskammer. Gestalten Sie den Speiseplan für die nächsten Tage so, dass Sie die Lebensmittel, die kurz vor dem Ablaufen sind, verwenden können.

### **Tipps**

**x** Schreiben Sie die Artikel, die Sie benötigen, immer auf einen Einkaufszettel und halten Sie sich möglichst daran. So vermeiden Sie nicht nur unnötige Ausgaben, sondern verhindern auch, dass Lebensmittel verderben.

**x** Wenn man drei Karotten braucht und niemand diese gerne knabbert ist es unnötig, 1 kg zu kaufen

**x** Wenn Äpfel oder Orangen im Kübel günstig angeboten werden, aber aus Erfahrung 4 Stück für eine ganze Woche reichen, ist der Nutzen dieser Aktion für Sie fragwürdig.

**x** Haltbare Produkte zu Sonderkonditionen zu kaufen ist für die Geldbörse eine gute Sache. Wenn die Schnäppchen in großen Mengen angeboten werden: Suchen Sie gleichgesinnte Nachbarn oder Freunde.

**x** Nun ist aber beim Einkaufen doch einmal die Begeisterung mit Ihnen durchgegangen oder der erwartete Besuch ist nicht gekommen – dann ist sinnvolle Verwertung angesagt:

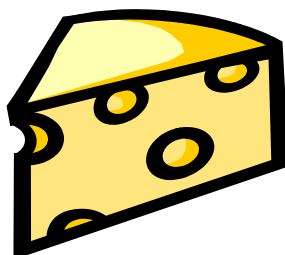
**Brot und Gebäck** sind noch frisch? Ab in die Tiefkühltruhe! Schon alt? Knödelbrot daraus schneiden, es ist kein Problem, schwarzes und weißes Brot zu mischen. Brösel selber herstellen: Mit einer Bröselmühle oder einem Reibeeisen kann hartes Brot so weiterverwendet werden.

**Wurst und Bratenreste** werden zu Haschee für Knödel, zu einer „Fleckerlspeise“, oder bereichern Erdäpfel- und Bohnengulasch.

**Gemüse** aller Art ist ideal für eine Suppe – fast alle Gemüsearten sind verwendbar. Auch Reste von Nudeln oder Reis können darin gut verwertet werden – so entsteht eine italienische Minestrone.

Eine bunte Gemüsemischung in wenig Salzwasser gekocht, mit Mayonnaise oder Joghurtsoße vermischt, ist eine gute Beilage zu Fleisch- oder Fischspeisen. Da Salat im Winter meist teuer ist, ist das ein günstige Alternative.

**Käse** in einer Frischhaltebox fängt im Kühlschrank zu schwitzen an. Eine beigelegte ungekochte Nudel verzögert dies. Kleingeschnitten in etwas Öl zergehen lassen und mit Milch oder Obers aufgießen. So wird auch aus betagteren Stücken noch eine gute Soße zu Reis oder Teigwaren.



## **Erdäpfel-Kräuter-Plätzchen**

4 Semmeln oder Grahamweckerl, 2 Tassen Milch, 500 g gekochte Erdäpfel, 2 EL Vollweizenmehl, 2 Eier, Salz, kleingehackte Kräuter, (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Liebstöckel) 50 g geriebenen Emmentaler. Semmel oder Weckerl (vom Vortag) in Würfel schneiden und in der Milch einweichen, anschließend gut ausdrücken und die gekochten Erdäpfel dazugeben (am besten durch die Presse drücken). Eier, Kräuter sowie das Mehl und den Käse untermischen. Aus dieser Masse formt man Fladen und bäckt sie in heißem Öl auf beiden Seiten. Es ist auch möglich, die Fladen im Backrohr auf einem Blech zu backen. Statt dem Käse können Sie auch Schinken verwenden.

## **Impressum**

### **Medieninhaber und Herausgeber:**

Verein für prophylaktische Sozialarbeit  
Schuldner- und Familienberatung  
Stockhofstr. 9, 4020 Linz  
Tel.: 0732/77 77 34-0  
Fax: 0732/77 77 58-22  
E-Mail: [linz@schulden.at](mailto:linz@schulden.at)  
Online: [www.schulden.at](http://www.schulden.at)

Vereinsobmann: Mathias Mühlberger  
Vereinskassiererin: Mag. Brigitta Schmidberger  
Geschäftsführer: Ferdinand Herndlner  
Redaktion: Maria Casagrande,  
Katharina Malzer, Klaus Wögerer,  
Helga Distl, Helga Herzog  
Layout: Klaus Wögerer

**Verlags- und Herstellungsort:** Linz

### **Grundlegende Richtung:**

Die 1. Geizhalszeitung in Österreich ist eine unparteiische und unabhängige Zeitung der Schuldner- und Familienberatung des Vereins für prophylaktische Sozialarbeit zum Thema „Bewusster und sparsamer Umgang mit Geld“.

**Wir freuen uns über einen freiwilligen Druckkostenbeitrag:**

VKB (Volkskreditbank)  
BLZ: 18.600; Kto-Nr.: 10.620.110



## Geizhalstipps von Leser/-innen

### **Kleiner Abwasch**

Wenn (als Single, ohne Geschirrspüler) wenig abzuwaschen ist (Teller, Besteck) wasche ich im größeren Kochtopf ab. Das erspart ca. 50% Heißwasser gegenüber dem Abwaschbecken.

**Name der Redaktion bekannt**

### **Klemmender Reißverschluss**

Wenn ein Reißverschluss klemmt, die Zähne des Reißverschlusses mit einem Bleistift mit Härtegrad 1 (enthält einen hohen Graphitanteil) abreiben.

**Christian Weber**

(Anm. d. Redaktionsteams: Funktioniert auch mit Seife)

### **Hochzeitskleidkauf**

Eine Rückkaufgarantie bei Kauf eines neuen Hochzeitskleides kann vereinbart werden. Ein Teil des Kaufpreises wird, nachdem das Kleid zurückgegeben und verkauft wurde, wieder rückerstattet.

**Doris Jenni**

### **Milch vom Bauern**

Holen Sie, wenn Sie die Gelegenheit dazu haben, Milch direkt ab Hof bzw. vom Milchautomaten. Da diese Milch naturbelassen und nicht homogenisiert ist, können Sie frischen Rahm (einfach abschöpfen, wenn die Milch einige Zeit gestanden ist) gewinnen, den ansonsten die Molkereien als Bonus einbehalten. Verwendungsmöglichkeiten für den Rahm: Butter rühren, Kaffeeobers, Kuchen backen, Verbesserung von Soßen etc. All dies müsste sonst teuer im Geschäft gekauft werden.

**Marietta Metzker**

### **Zimmerpflanzen-Dünger**

Geben Sie ins Gießwasser ein paar Eierschalenhälften hinein. Dies ist ein guter Dünger für Zimmerpflanzen.

**Trude Kaiser**

### **Puddingformen**

Verschlusskappen von z.B. Schlagschaumsprühflaschen nicht wegwerfen, sondern als Puddingformen verwenden.

**Renate Schauer**

## Leser/-innenbriefe

Wenn Sie Spartipps oder interessante Beiträge für uns haben: Senden Sie uns einen Leser/-innenbrief.

Adresse siehe Impressum (Seite 3)!

**Als Dankeschön erhalten Sie ein Haushaltsbuch kostenlos zugesandt!**

## Nachtrag zum „Bildungsherbst“

Das Abendgymnasium (Spittelwiese 14, 4020 Linz) ist eine öffentliche vom Bund finanzierte Schule und damit in OÖ die einzige Möglichkeit für Erwachsene, kostenlos zur Matura (AHS-Vollmatura) zu kommen. Aufgrund der Nachfrage eröffnet das Linzer Abendgymnasium am 2. März 2005 zwei neue Kurse. Damit erhalten über 100 Kandidaten die Chance in 9 Semestern die Matura zu erreichen. Jeder Erwachsene (Mindestalter 17 Jahre) mit abgeschlossener Pflichtschule kann sich bewerben. Es werden Fernstudium oder normaler Unterricht angeboten. Diese Weiterbildungschance bietet nicht nur kostenlosen Unterricht, sondern stellt auch die Schulbücher mit nur 10 % Selbstbehalt zur Verfügung. Weitere Infos unter Tel.: 0732 / 772637-33 und auf [www.abendgymnasium.at](http://www.abendgymnasium.at)

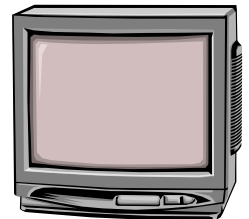
## Reklamationen

Die Zeit der Geschenke ist vorbei und es soll vorkommen, dass das neue Gerät nach wenigen Tagen den Geist aufgibt.

So reklamieren Sie mit Erfolg: nehmen Sie die Rechnung mit; schildern Sie, was nicht funktioniert; erklären Sie, ob Sie lieber das Geld oder ein neues Gerät haben wollen; beschreiben Sie, warum das Gerät Ihre Erwartungen nicht erfüllt hat und vor allem bleiben Sie freundlich, sachlich, aber bestimmt!

## Ansparen statt Ratenkauf

**Ein Beispiel: Ein Elektrogerät kostet EUR 699.--. Die Elektrohandelskette bietet natürlich den Kunden ein Teilzahlungsangebot an.**



Es ist EUR 139,80 Anzahlung zu leisten. Die monatlichen Raten betragen 36 Monate lang (3 Jahre) EUR 20,--. Das Gerät kostet mittels Teilzahlung/Ratenkauf somit EUR 859,80!

Spart hingegen jemand monatlich EUR 19,-- 3 Jahre lang und erhält man bei der Bank 2% Zinsen, so beträgt der ersparte Betrag nach 3 Jahren EUR 684,--. An Zinsen erhält man nach Abzug der KEST EUR 15,95. Macht in Summe EUR 699,95.

**Die effektive Ersparnis zwischen dem Ratenkauf (EUR 859,80) und dem Ansparen (EUR 684,--) beträgt somit beachtliche EUR 175,80 oder 25%!**

# Tipps zur Haushalts-Vereinfachung

## Zeitschriften

Sammeln Sie interessante Artikel aus Zeitschriften in einem Ordner. So brauchen Sie nicht die ganze Zeitschrift aufzuheben und Sie finden die gesuchten Artikeln schneller.

## Kleidung

Sehen Sie nach jeder Saison Ihren Kleiderkasten durch. Was Sie nie getragen haben, werden Sie wahrscheinlich auch in der nächsten Saison nicht tragen. Weg damit! Geben Sie für jedes neu gekaufte Teil ein altes weg. Alte Kleidung können sie weitergeben zB an gemeinnützige Einrichtungen wie die Caritas oder Second Hand Läden.

## Küche

Kochen Sie bei Gerichten, die sich zum Einfrieren eignen wie Eintöpfen, Saucen... gleich die doppelte Portion. Das ist nicht allzu viel Mehraufwand. Eine Portion wird eingefroren und ermöglicht Ihnen einen kochfreien Tag! Erstellen Sie eine Liste, auf der alles vermerkt ist, was in die Tiefkühltruhe kommt. Wenn etwas herausgenommen wird, wird es durchgestrichen. So behalten Sie den Überblick und wenn das Gefriergut auch noch mit einem Datum versehen ist, kann nicht so schnell etwas verderben.

## Putzen

Ist ein Fass ohne Boden. Benützen Sie möglichst wenig verschiedene Reinigungsmittel am besten Konzentrate, die Sie in Sprühflaschen füllen und verdünnen können. Mikrofasertücher sparen Putzmittel und Geld, weil sie waschbar sind und sogar ausgekocht werden können. Legen Sie sich verschiedene Farben zu, sodass jedem Bereich (Küche, Bad, Boden) eines zugeordnet werden kann. Legen Sie im Badezimmer immer eines bereit um schnell einmal über Armaturen Spiegel oder Fliesen fahren zu können. Ein leicht angefeuchtetes Tuch eignet sich auch zum Staubwischen.

(aus: Besser einfach-einfach besser. Das Haushalts-Survival-Buch von Bianka Beier und Birgit Schilling)

## Reste verwerten

Kaufen Sie eine günstige Tiefkühlpizza, die „wenig“ belegt ist. Belegen Sie diese selber mit Resten von Wurst, Käse und verschiedenen Gemüsen.



## Pendlerpauschale beantragen

Fahrten zwischen Arbeitsstätte und Wohnung werden durch den Verkehrsabsetzbetrag abgegolten. Dieser wird bei der Lohnverrechnung bereits automatisch mitberücksichtigt.

Ist der Arbeitsweg länger als 20 km, so kann auf Antrag das Pendlerpauschale geltend gemacht und in der Lohnverrechnung berücksichtigt werden.

Das kleine Pauschale gebührt, wenn ein Massenbeförderungsmittel zumutbar ist. Sie beträgt bei einfacher Fahrtstrecke jährlich:

20 km - 40 km: EUR 450,--  
40 km - 60 km: EUR 891,--  
mehr als 60 km: EUR 1.332,--  
Ist ein Massenbeförderungsmittel **nicht** zumutbar, so gebührt das Große.  
ab 2 km: EUR 243,--  
20 km - 40 km: EUR 972,--  
40 km - 60 km: EUR 1.692,--  
ab 60 km: EUR 2.421,--

Im Jahr 2004 wurde das Pauschale um ca. 15% erhöht. Diese erhöhten Beträge kann man daher auch rückwirkend in der Arbeitnehmerveranlagung für das Jahr 2004 beantragen.

## Medienecke

### Taschengeld & Co

Ein Ratgeber für Eltern und Erziehungsberechtigte, die sich über das Thema kompakt informieren möchten (12 Seiten A5).  
Kostenfrei erhältlich unter Tel.: 0732 / 77 77 34 oder E-Mail: [linz@schulden.at](mailto:linz@schulden.at)

### Mein Handyratgeber Mein Geldratgeber

Die beiden Ratgeber für Jugendliche ab 14 enthalten viele Tipps und Infos für ein risikofreies Geld-Leben. Kostenfrei erhältlich unter Tel.: 0732 / 77 77 34 oder E-Mail: [linz@schulden.at](mailto:linz@schulden.at)  
**Für Lehrer auch in Klassenstärke erhältlich!**



**ACHTUNG**

**SCHULDENFALLE**

Verein für prophylaktische Sozialarbeit  
Schuldner- und Familienberatung  
Stockhofstr. 9, 4020 Linz  
Tel.: 0732 / 77 77 34-0 >>> Fax: 0732 / 77 77 58-22  
E-Mail: linz@schulden.at >>> Online: www.schulden.at

In

eigener

Sache ...

## Buch-Neuerscheinung: Im PLUS leben

Anlässlich des 25-jährigen Bestehens der Schuldner- und Familienberatung, haben wir das Buch „Im PLUS leben – Anleitung zum privaten Null-Defizit“ herausgegeben.

Es richtet sich an Personen, die sich mit dem eigenen Umgang mit Geld auseinandersetzen wollen und neugierig auf viele praktische Tipps und Anregungen sind.

Das Buch ist aus der Praxiserfahrung der Schuldner- und Familienberatung geschrieben. Es beinhaltet zahlreiche Tipps und Tricks um den eigenen Geldhaushalt zu überblicken. Damit nicht bereits vor dem Monatsende das gesamte Haushaltsbudget aufgebraucht ist.

Die Inhalte reichen von Modellen und Tipps zum Umgang mit Geld in Paarbeziehungen, Wissenswertes für Eltern über Gelderziehung bei Kindern, Geld-Planung im Haushalt bis hin zu Gefahren im Umgang mit Geld und mögliche Wege aus der Schuldenfalle. Ein rechtlicher Teil gibt verständliche Informationen über Haftungsfragen, zwangsweise Eintreibungsschritte von Gläubigern, Privatkonkurs, ... und erklärt die damit verbundenen rechtlichen Begriffe.

**Das Buch ist bei oben angeführter Adresse und im Buchhandel zu beziehen.**

Im PLUS leben - Anleitung zum privaten Null-Defizit; 124 Seiten, Format A5; ISBN 3-200-00229-8  
Verkaufspreis: EUR 7,- pro Stück (zzgl. Versandkosten)



### Bestellkarte

Ich bestelle hiermit \_\_\_\_ Exemplar(e) der  
**1. Geizhalszeitung in Österreich**  
Freiwilligen Druckkostenbeitrag: Kto.-Nr.: 10.620.110, BLZ: 18.600

Ich bestelle hiermit \_\_\_\_ Exemplar(e) des  
**Behelfs zur Haushaltsführung „Haushalt & Geld“**  
Druckkostenbeitrag EUR 1,-

Ich bestelle hiermit \_\_\_\_ Exemplar(e) des  
**Buches „Im PLUS leben** Anleitung zum privaten Null-Defizit“  
EUR 7,- (zzgl. Versandkosten)

Vorname, Familienname / Organisation

Straße

PLZ, Wohnort

Datum, Unterschrift



An die  
SCHULDNERBERATUNG · FAMILIENBERATUNG  
Verein für prophylaktische Sozialarbeit  
**Stockhofstraße 9**  
**4020 Linz**