

1. Geizhalszeitung in Österreich



... für einen bewussten und sparsamen Umgang mit Geld

80 Jahre Weltspartag

Wie eine gute Idee von Banken für Werbezwecke benutzt wird.

Am 27. Oktober 1924 - vor 80 Jahren also - wurde der 1. Internationale Sparkassenkongress in Mailand abgehalten. Zur Erinnerung an diese erste Tagung wurde die Idee geboren, den 31. Oktober (Schlusstag des Kongresses) eines jeden Jahres als „Weltspartag“ zu begehen.



Weltspartages war daher auch, diese triste Situation durch gemeinsames Vorgehen und aktives Handeln zu meistern. Die Bevölkerung sollte ermutigt werden, an die Zukunft zu glauben und Reserven zu schaffen. Diese Zielsetzung hat in den darauf folgenden Jahren, insbesondere in den Jahren des Wiederaufbaues nach dem 2. Weltkrieg, nicht an Aktualität verloren.

Weltspartag fördert den Spargedanken

Den Begründern des Weltspartages ging es aber nicht nur um das Sparen von Geld. „Auch mit der Zeit, der Kraft und den Sachen sollte gespart werden“, hieß es in der 1924 verfassten Resolution.

Im Jahr 1924 herrschte Arbeitslosigkeit und Inflation. Der Grundgedanke des

Die Grundidee des Weltspartages ist leider zum Werbezweck und zum Kundenbindungsinstrument der Banken verkommen.

Sinnvoller Spartag

Nehmen Sie sich, im Sinne des Ursprungs des Weltspartages, an diesem Tag Zeit, über Ihre persönlichen Sparpotentiale nachzudenken und führen Sie Veränderungen herbei!

Super-Spar-Tipp

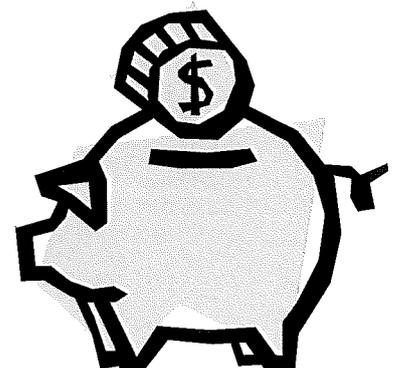
von Renate Schauer

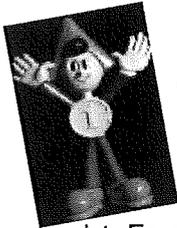
Gurkengläser-Sud als Putzmittel

Den Sud von Gurkengläsern kann man zum Putzen von Armaturen udgl. verwenden, da dieser Essig enthält. Seihen Sie das Essigwasser vorher jedoch ab.

Rund ums Sparen

Seite	Inhalt
2	Sparvereine, Kauf-nix-Tag, Herbstzeit = Einkochzeit
3	Geizhalstipps von unseren Leser/-innen
4	Geizhalstipps von unseren Leser/-innen Ebereschenrezepte
5	Bildungsherbst
6	In eigener Sache: 25-Jahre Verein für prophylaktische Sozialarbeit





Sparvereine

Fast jeder von uns kennt jemanden der bei einem Sparverein ist. Es gibt die unterschiedlichsten Gründe einem Sparverein beizutreten. Im Vordergrund geht es meistens nicht so sehr um das Sparen an sich, sondern darum, sich einmal im Monat mit netten Menschen zu treffen. Sparvereinsmitglieder sind in der Regel gesellige Menschen, sie verbinden das Angenehme mit dem Nützlichen. Sehr oft ist man schon mit einem kleinen monatlichen Fixbetrag dabei. Manche Vereine sind auch schon davon abgegangen, einen „Einzahlungszwang“ auszuüben. Aber meistens gibt es doch gewisse Vereinsstatuten, die eingehalten werden sollen. Die Banken unterstützen die Vereine mit „guten“ Sparzinsen und Sachspenden z.B. für eine Tombola. In der Regel sind ja die Vereinsmitglieder ohnehin auch Kunden der Bank. Der absolute Höhepunkt ist aber meistens der Sparvereinsausflug.

CD's reparieren

Ein Kratzer auf einer CD muss nicht heißen, dass Sie diese wegwerfen müssen. Streichen Sie einfach etwas Zahnpasta über die beschädigte Stelle, wischen Sie überschüssige Zahnpasta ab, und die CD wird meist wieder problemlos abspielbar.

Fußmassage

Sammeln Sie Kastanien und bedecken Sie damit den Boden einer Schuhschachtel. Rollen Sie darin ihre Füße beim Fernsehen...das massiert Ihre müden Beine auf natürliche Weise.

Kauf nix-Tag

Buy Nothing Day

„Buy Nothing Day“ ist ein weltweiter Aktionstag für ein bewusstes Konsumverhalten. Kaufen Sie am „Buy Nothing Day“ nichts. Stattdessen machen Sie sich Gedanken über die Auswirkungen des eigenen Konsumverhaltens!

Die Idee dahinter ist, sich eine Pause vom alltäglichen Konsum zu „gönnen“.

Verbringen Sie diese Zeit konsumfrei - es gibt genug Möglichkeiten!

Stellen Sie an diesem Tag die Dinge in den Vordergrund, die nichts kosten, Ihnen aber sehr wertvoll sind.

Dazu finden am Samstag, 27.11.2004 auf der ganzen Welt verschiedenste Aktionen statt.

Von der Straßenprotestaktion, über den Tauschbazar zur Diskussionsrunde, beim „Buy Nothing Day“ ist alles erlaubt... nur nicht kaufen!

Also: Besser mit der vollen Brieftasche nach Hause kommen, als mit der vollen Einkaufstasche!

Kauf-nix-Tag: Ein weltweiter Aktionstag für ein bewusstes Konsumverhalten.

Herbstzeit = Einkochzeit

Apfelringe

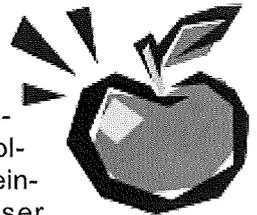
1 kg säuerliche Äpfel, ½ kg grüne Paprikaschoten, 2 EL Wacholderbeeren, 1 l Weinessig, ½ l Wasser, ca. 125 g brauner Zucker (bei sehr sauren Äpfeln etwas mehr), 4 TL Salz.

Mit einem scharfen Messer Stielansätze und Kerne aus den Paprikaschoten entfernen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, mit einem Apfel-ausstecher Kerngehäuse entfernen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Abwechselnd in passende, gut verschließbare Gläser füllen und durch leichtes Stoßen auf die Tischplatte, Inhalt etwas zusammensacken lassen und auf ein feuchtes Tuch stellen. Weinessig, Wacholderbeeren und Salz aufkochen und ganz heiß einfüllen. Die Gläser gut verschließen und ca. 6 Wochen durchziehen lassen.

Kürbis süß-sauer

1 kg Kürbis, ¼ l Zitronenessig, 1 Zimtstange, 5 Gewürznelken, Schale einer ungespritzten Zitrone, 500 g Zucker.

Kürbis in Spalten schneiden, großzügig schälen, Kerne und das weiche Innere heraus schneiden, anschließend in ca. 2cm große Würfel schneiden. Essig mit Zimt, Gewürznelken und Zitronenschale aufkochen und über den Kürbis gießen. Zudeckt 24 Stunden ziehen lassen, Essig abgießen und mit dem Zucker aufkochen. Kürbis dazugeben und darin kochen bis er glasig ist. Noch warm in Gläser füllen und gut verschließen.



Geizhalstipps von unseren Leser/-innen

Telefonkosten sparen - Freizeittarif ausnutzen!

Die meisten Geschäfte, Banken, Magistrat/Gemeinde, Finanzamt usw. sind vor 08.00 Uhr erreichbar - also zum Freizeittarif! Einen Telefonkostentarifrechner gibt es auf der Homepage der Arbeiterkammer unter www.arbeiterkammer.at.

Elfriede Schmidberger

Fruchtmilchdrink

In leergelöfelte Fruchtjoghurtgläser oder Becher und leere Marmeladegläser Milch hineinleeren, verschließen und kräftig schütteln. So haben Sie einen köstlichen Fruchtmilchdrink - und das Glas bzw. der Becher ist fast sauber.

Marianne Goder

Übriggebliebene Schoko-Nikoläuse udgl.

Machen Sie aus übriggebliebenen Schoko-Nikoläusen bzw. Hasen, ... eine Schokoglasur für einen Kuchen. 20 dag Schokolade und 10 dag Butter im Wasserbad schmelzen und dann auf den Kuchen aufstreichen.

Veronika Kastner

Neue Mitfahrbörse im Internet: www.fahrmit.org

Die Registrierung ist jedoch teilweise kostenpflichtig!

Ludwig Hofmann

Ohrstecker verlegt?

Ohrstecker durch die Löcher eines Knopfes stecken - und Sie ersparen sich das Suchen.

Daniela Liebst-Marschitz

Lästige Fliegen

Geben Sie einige Tropfen Lorbeeröl auf einen Teller, das vertreibt Fliegen.

Gertrud Katzer

Fitness-Drink für Pflanzen

Wasser, in dem Eier abgekocht werden, abkühlen lassen und für das Pflanzengießen verwenden, denn es enthält viele wertvolle Mineralien.

Gertrud Katzer

Kostenlos ins Museum

Die Museen der Stadt Wien können Sie kostenlos besuchen an Freitagen von 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr (Schausammlungen und Sonderausstellungen) und an Sonntagen von 09.00 Uhr bis 18.00 Uhr (Schausammlungen).

Mehr Infos unter: www.museum.vienna.at

Monika Volk

Zucker-Tipp

Man kann in allen Rezepten, in denen Staubzucker angegeben ist, den billigeren Kristallzucker verwenden. Nur Mürbteige machen eine Ausnahme.

Maria Straßmair

Kleine Packung = Sparsame Dosierung

Besorgen Sie sich von Ihren Wasch-, Putz- bzw. Kosmetikartikeln die kleinste Packung. Diese füllen Sie immer mit den Großpackungen bis zur Hälfte auf. Mit halbvollen kleinen Fläschchen dosiert man automatisch eine kleine Menge.

Wilma Gusenbauer

Schnee-Kuchen

(Eiklarverwertung)

Zutaten:

4 Eiklar, 150 g Kristallzucker, 50 g geriebene Nüsse, 100 g Butter, 100 g Mehl, 1,5 Rippen Schokolade, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter und Schokolade im Wasserbad zerlaufen lassen und wieder überkühlen. Eiklar zu Schnee schlagen und mit Zucker ausschlagen. Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und mit dem Butter-Schoko-Gemisch unter die Masse heben. In einer Kastenform backen. Mit Schokoladeglasur überziehen oder nur anzuckern.

Maria Straßmair

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
Online: www.schulden.at

Vereinsobmann: Mathias Mühlberger
Vereinskassierin: Mag. Brigitta Schmidberger
Geschäftsführer: DSA Ferdinand Herndler
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

Alufolie

Saubere Alufolie kann wieder verwendet werden.

Jutta Mayrhofer

Strom-Sparen mal 3

Ladegeräte nach dem Ende des Ladevorganges wieder ausstecken.

Das Handy muss nicht zuhause aufgeladen werden. Jede Autofahrt liefert „Gratisstrom“ (Autoladekabel erforderlich).

Bevor das Haus/die Wohnung verlassen wird, kontrollieren, ob noch irgendwo Licht brennt oder Geräte laufen (z.B. Radio).

Ute Bartl

Übriggebliebenes Gebäck?

Verschiedene getrocknete Kornweckerl, Semmerl, Salzstangen, ... in einem Plastiksack mit dem Fleischhammer bzw. Nudelholz zerkleinern und dann als Brösel zum Pannieren verwenden.

Sonja M. Hofbauer

Einkauf ohne Einkaufswagen

Nehmen Sie sich keinen Einkaufswagen. Sie holen sich dann nur die Sachen, die Sie wirklich brauchen.

Sigird Reisinger

Schulheft-Spar-Tipp

Aus Schulheften, die nicht ausgeschrieben sind, die restlichen leeren Seiten herausnehmen, lochen und wieder zu einem Notizblock zusammenfassen.

Helga-Maria Kainz

Reduzieren

Für jedes Stück, das neu gekauft wird, muss ein Stück weggegeben werden (z.B. für einen neue Hose muss eine Alte aus dem Kasten verschwinden). Dies bremst die Kauflust sehr und bringt einen zum Nachdenken.

Birgit Mina

Ein herzliches Danke für die zahlreichen Einsendungen!

Quittenkuchen

Zutaten: 3 altbackene Brötchen, 1/2 l Milch, 125 g Butter, 3 Eier, 4 Eidotter, 4 g Zimtpulver, 1 Zitrone, 210 g Zucker, 3 Quitten, 1/4 l Wasser

Zubereitung: Die Rinde der Brötchen abreiben und das Innere in warmer Milch einweichen. Butter schaumig schlagen. Die Eier und Eidotter hineinrühren. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken, mit Zimtpulver, dem Saft und der kleingeschnittenen Schale einer Zitrone sowie 60 g Zucker dazugeben und gut vermischen. Quitten schälen und in Schnitze teilen (Kernhaus entfernen), ca. 20 Minuten mit 150 g Zucker und mit 1/4 l Wasser weichkochen. Die Backform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte der Teigmasse in die Form füllen und mit den erkalteten Quittenschnitten belegen. Darauf den restlichen Teig begeben und im nicht zu heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.

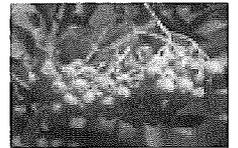
Leser/innenbriefe

Wenn Sie Spartipps „auf Lager“ haben oder uns interessante Beiträge mitteilen möchten: Senden Sie uns einen Leser/Innenbrief. Adresse siehe Impressum (Seite 3)!

Als Dankeschön erhalten Sie ein Haushaltsbuch kostenlos zugesandt!

Ebereschelikör

Zutaten: 500 g Ebereschenerfrüchte, 1 Liter Korn (40%), 100 ml Weißwein, 50 g weißer Kandiszucker. Zubereitung: Die Früchte in ein verschließbares Glasgefäß füllen und mit dem Korn aufgießen. An einen warmen hellen Ort stellen und wöchentlich schütteln. Nach 6 Wochen filtrieren. Den Weißwein mit dem Kandis süßen und zum Filtrat zugeben. Das ganze in Flaschen abfüllen und einige Monate im Keller reifen lassen.



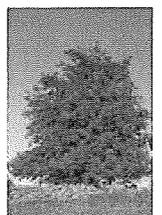
Ebereschengelee

Reife Ebereschen, die vom Frost abgefroren wurden oder eine Nacht im Tielkühlfach gelegen sind, durch den Fleischwolf drehen, mit 1 Glas 4%igen Essig übergießen und in dieser Lösung eine Nacht liegen lassen (nimmt Bitterstoffe). Etwas Wasser dazu und aufkochen; dann den Saft abseihen und aus den Früchten pressen. Gleiche Menge Zucker wie Saft aufkochen und bis zur Gelierprobe kochen. In Gläser füllen. Schmeckt besonders gut zu Wildgerichten.

Die Eberesche, auch Vogelbeere genannt ist reich an Vitamin C.

Die rohen Früchte sind giftig und verursachen bei Genuss Durchfall und Erbrechen.

Die Eberesche wurde vom Lebensmittelministerium heuer zum Baum des Jahres gewählt.



Bildungsherbst

Servicestelle für Erwachsenenbildung beim Amt der Oö. Landesregierung

Erstberatung und Weitervermittlung von Bildungsinteressierten im Bundesland OÖ.: Walthersstraße 24, 4021 Linz, Tel. 0732/7720-1553, E-Mail: bi.post@ooe.gv.at

Internet-Suchmaschinen

Auf der Homepage www.erwachsenenbildung.at können Sie gleichzeitig in einer Vielzahl von Bildungsdatenbanken in Österreich suchen und finden. In Oberösterreich ist www.eb-ooe.at die Adresse für ein umfassendes Bildungsangebot.

Volkshochschule

Volkshochschulen sind Einrichtungen der freiwilligen Erwachsenenbildung und nicht auf Gewinn ausgerichtet. An der Volkshochschule in Ihrem Bundesland können Sie aus einer Vielzahl von Bildungsveranstaltungen auswählen (www.vhs.or.at). Bestimmte Personengruppen erhalten auf Antrag Ermäßigungen.

Beispiel VHS Linz:

50 % für Kinder und SchülerInnen, für Inhaber/innen des Linzer Aktivpasses, 10 % für Inhaber/innen einer Leistungskarte der Kammer für Arbeiter und Angestellte für OÖ. bis max. EUR 75.--.

Förderungen nutzen (z.B. das Bildungskonto des Landes OÖ)

Bei Erfüllung der Förderungsvoraussetzungen erhalten oö. Arbeitnehmer/-innen nach der Absolvierung beruflicher Weiterbildung und nach Antragstellung beim Amt der oö. Landesregierung einen Teil der angefallenen Kurskosten rückerstattet. Die Förderungshöhe beträgt in der Regel 50% (bis zu einem Förderungshöchstbetrag von EUR 1.460.--). Ausgenommen von einer Förderung sind Hobbykurse, Prüfungs- und Studiengebühren u.a.

Bildungskarenz

Arbeitnehmer/-innen, die mindestens drei Jahre beim selben Dienstgeber beschäftigt sind, können für Weiterbildungszwecke ihre Berufstätigkeit pausieren.

Die Bildungskarenz muss mind. drei Monate und darf max. zwölf Monate dauern. Während dieser Zeit erhält der/die Arbeitnehmer/-in vom Arbeitsmarktservice Weiterbildungsgeld in der Höhe EUR 435,90 monatlich. Ist der/die Karencierte älter als 45 Jahre, richtet sich das Weiterbildungsgeld nach dem Arbeitslosengeldanspruch.

Mehr Informationen:

www.arbeiterkammer.at

Besorgen Sie sich Kursprogramme von Bildungseinrichtungen. Lesen Sie in den Tageszeitungen den Veranstaltungskalender. Dort finden Sie Ankündigungen über Vorträge und Veranstaltungen.

Arbeitnehmerveranlagung (sog. Jahresausgleich)

Werbungskosten sind sämtliche Aufwendungen, die aufgrund der beruflichen Tätigkeit bzw. zum Erwerb einer Tätigkeit anfallen, also auch Fort- und Weiterbildung. Bei der Arbeitnehmerveranlagung können Weiterbildungsausgaben als Werbungskosten geltend gemacht werden. Diese wirken lohnsteuerermindernd.

Fortbildung auch für berufsbedingte Ausbildung: Ausbildungskosten werden auch für den Besuch von berufsbildenden (höheren) Schulen, wie HAK, HTL oder Fachhochschulen, anerkannt.

Seit 1.1.2003: Erstmalige Aufwendungen für Umschulungsmaßnahmen, die eine geänderte Tätigkeit in einem neuen Berufsfeld ermöglichen.

Absetzbar sind: Kursgebühren, Skripten, Fachliteratur und Fahrtkosten. Ist der Kursort mehr als 25 km vom Wohn- bzw. Arbeitsort entfernt, dann auch Tag- und Nächtigungsgelder.

Medienecke

Wieviel Marke braucht mein Kind?

von Prof. Dr. Peter Struck

So gehen Sie mit dem Konsumverhalten Ihrer Kinder um. Im Buchhandel erhältlich (ca. EUR 14,30).



Mein Geld gehört mir

von Hans-Peter Wilhelmer
Die Fallen der Banken, Versicherungen, Finanzierungen und Privatvorsorge. Im Buchhandel erhältlich (ca. EUR 21,50).



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

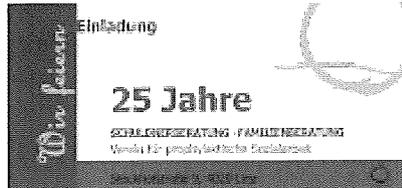
In

eigener

Sache ...

25 Jahre Verein für prophylaktische Sozialarbeit

Wir laden alle Abonent/-innen der 1. Geizhalszeitung in Österreich und Interessierten sehr herzlich zu unserer 25-Jahres-Feier ein.



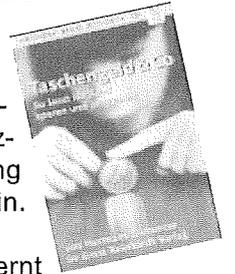
Im Rahmen der Feier wird Univ.-Prof. Dr. Elmar Lange zum Thema „Konsum- und Verschuldungsmuster von Jugendlichen“ ein Fachreferat halten.

**Mi. 20. Okt. 2004
15.00 Uhr
Landeskulturzentrum
Ursulinenhof Landstraße 31 - Linz**

Um Anmeldung wird gebeten
Tel.: 0732 / 77 77 34-0
E-Mail: linz@schulden.at

Prophylaktischer Herbst 2004 Vortrag „Ich will alles - und sofort“

Wir laden Eltern, Erziehungs-
berechtigte und Interessierte sehr her-
zlich zum Vortrag für eine Erziehung
zum positiven Umgang mit Geld ein.



Gut mit Geld umzugehen, will gelernt
sein. Schon im Kindesalter wird das spätere
Geld- und Konsumverhalten geprägt. Wie kön-
nen Sie einen positiven Umgang fördern?

Der deutsche Erziehungsexperte und Autor
Hermann Liebenow spricht über einen alters-
gerechten Umgang mit Geld in der Erziehung.

**Mi. 27. Oktober 2004
19.30 Uhr
Landeskulturzentrum
Ursulinenhof Landstraße 31 - Linz**

Eintritt frei!
Um Anmeldung wird gebeten
Tel.: 0732 / 77 77 34-0
E-Mail: linz@schulden.at

Bestellkarte

Ich möchte hiermit ___ Exemplar(e) der
1. Geizhalszeitung in Österreich bestellen

Freiwilligen Druckkostenbeitrag an:
Kto.-Nr.: 10.620.110, BLZ: 18.600 VKB

Ich möchte hiermit ___ Exemplar(e) des
Haushaltsbuches „Haushalt & Geld“ bestellen

Druckkostenbeitrag EUR 1.--

Name, Vorname

Straße

PLZ, Wohnort

Datum, Unterschrift



An die
Schuldner- und Familienberatung
Verein für prophylaktische Sozialarbeit
**Stockhofstraße 9
4020 Linz**