

## Flächen- widmung

## WIE VOLL

## IST DAS BOOT?

**Der unsägliche Sager vom vollen Boot war ehemals auf MigrantInnen gemünzt, wir wollen das Bild aber trotzdem aufgreifen und auf die innerstaatliche Migration und die Wanderungsbewegungen im Wiener Umland anwenden.**

Wie viel Zuzug verträgt Gablitz noch?

Wann gehen die Bauparzellen aus, wann die Kläranlage über und wann sind die kommunale Einrichtungen, wie Kindergarten, Hort, Schule usw. am Limit angelangt?

Fragen wie diese soll ein kommunales Entwicklungskonzept beantworten. Da dies natürlich nicht nur der Gemeinderat und/oder ein/e zugekaufte/r ExpertIn alleine beantworten kann/soll, hat die Ge-

setzgebung für diesen Prozess eine weite öffentliche Beteiligung im Rahmen einer „Strategischen Umweltprüfung“ (SUP) vorgesehen.

Alle GablitzelnInnen werden daher bei Fragen der weiteren Entwicklung ihre Meinung äußern können. Derzeit wird ein Konzept für einen Gablitzer Entwicklungsplan erarbeitet, das bald fertig sein wird und dann kommentiert werden kann.

Wir wollen in dieser Ausgabe des „GRÜNEN Gemeindemagazin“ bereits ein wenig in die Problematik einführen und skizzieren wo Gablitz nach unserer Meinung hinsteuern soll.

Ihr feed-back dazu ist uns als LeserInnenbrief an [liste.gablitz@aon.at](mailto:liste.gablitz@aon.at) ebenso

willkommen wie Ihre Einbindung in den Entwicklungsprozess der Gemeinde.

■ DI Gottfried Lamers  
Geschäftsführender Gemeinderat  
für Dorfentwicklung und Naturschutz

### INHALT

ENTWICKLUNGSKONZEPT FÜR GABLITZ

WASSERPRIVATISIERUNG  
AUS GABLITZER SICHT

BIBERHEIMAT GABLITZ

PARKRAUMMANAGEMENT IN WIEN

KONZERT: LET'S HARP

ZUM HERAUSNEHMEN:  
MADELEINE KOCHT



## SEHR GEEHRTE LESERINNEN & LESER

Wir haben vor 2 Jahren beschlossen, unsere Zeitung, das „GRÜNE Gemeindemagazin“, anders als andere Parteipostillien, etwas abseits der üblichen Lobhudelei der eigenen Arbeit und des Eintunkens der anderen Gemeinderatsfraktionen zu positionieren. Wir wollen Ihnen viel mehr kommunale Themen nahe bringen und von verschiedenen Seiten beleuchten. Diesmal Dorfentwicklung und Raumordnung.

Allerdings können wir die aktuellen Entwicklungen in der Gemeinde natürlich auch nicht gänzlich unkommentiert lassen. Und weiters haben sich in dieser Zeitung auch Nachbetrachtungen zu unserem letzten Schwerpunkt „Abfall“ ergeben. Da wir natürlich nicht nur Themen im „GRÜNEN Gemeindemagazin“ anreißen, sondern auch versuchen, sie real umzusetzen und somit Gablitz wieder ein wenig ökologischer, moderner und lebenswerter zu machen.

Die Rückmeldungen zu unserer Zeitung sind durchgehend positiv und damit eine Bestätigung zu diesem Konzept. Wenn auch Sie ein besonderes Anliegen haben oder uns Feedback geben wollen, dann bitte unter [liste.gablitz@aon.at](mailto:liste.gablitz@aon.at) oder auf unserer homepage [www.gablitz.gruene.at](http://www.gablitz.gruene.at)

meint Ihr/Euer  
Gottfried Lamers

→ E-Mail: [liste.gablitz@aon.at](mailto:liste.gablitz@aon.at)

# DAS FUNDAMENT FÜR DIE ZUKUNFT VON GABLITZ DAS DORF-ENTWICKLUNGS- KONZEPT

## AM ANFANG STEHT EINE UMFASSENDE BESTANDS- AUFNAHME

Nur bei genauer Kenntnis der Ausgangslage können die richtigen Folgeschritte eingeleitet werden. Eine Darstellung der örtlichen Aktivitäten und Initiativen ist genauso wichtig, wie Aussagen zur Infrastrukturausstattung, zu sozioökonomischen Strukturen und der Siedlungsstruktur. Das Beschreiben der Stärken und Schwächen und das Herausarbeiten von Entwicklungschancen steht ebenfalls am Anfang.

## BESCHREIBUNG DER ZIELE

„Nur wer das Ziel kennt, findet den Weg“, (Laotse). Dies gilt auch für das Dorf-Entwicklungs-Konzept. Ein Leitbild, welches von vielen Bewohnerinnen und Bewohnern mitgetragen wird, soll die Kernaussage zur angestrebten Entwicklung des Dorfes enthalten. In einer realistischen Perspektive ist der individuelle Charakter, die Unverwechselbarkeit, aufzuzeigen. Für die örtlichen Akteure soll das Leitbild eine Richtschnur für künftige Strategien und Aktivitäten sein.

## DIE HANDLUNGSFELDER SIND AN DER NACHHALTIGKEIT ZU ORIENTIEREN

Jedes Dorf ist geprägt durch unterschiedliche Themen und verschiedenartige Problemlagen. Aufbauend auf die Überlegungen zum Leitbild, sind die Bereiche zu nennen, in denen Defizite und Entwicklungshemmnisse zu beseitigen sind. Herausuarbeiten sind erfolgversprechende Ansatzpunkte und realistische Chancen mit günstigen Voraussetzungen zur nachhaltigen und positiven örtlichen Entwicklung. (z. B. Belebung des Ortskerns mit einem kleinen Uferplatz zum Verweilen, ein öffentliches Bücherregal im Dorfcafé)



## AM ENDE STEHT EIN PRÄZISE BESCHRIEBENES PROJEKT

Aus den jeweiligen Handlungsfeldern entstehen Projekte oder Vorschläge für detaillierte Planungen. Mit einer kurzen Beschreibung werden die Projekte in das Dorf-Entwicklungs-Konzept aufgenommen und gleichzeitig verantwortliche Personen oder Institutionen benannt, die eine spätere Umsetzung vorantreiben. Sie müssen nicht zwangsläufig ProjektträgerInnen sein.

## VERKNÜPFUNG UND EINORD- NUNG NACH WERTIGKEIT

Die aus den einzelnen Handlungsfeldern entwickelten Projekte werden zu einem örtlichen Aktionsprogramm zusammengetragen und im Sinne eines integrierten Ansatzes miteinander verknüpft. Konkrete Angaben zur Prioritätenfestlegung, zur Organisations- und Aufgabenzuweisung, verbunden mit Realisierungsvorschlägen sind wichtige Bestandteile des örtlichen Aktionsprogrammes. Besondere Bedeutung liegt bei dem vorgesehenen Zeitrahmen und den Finanzierungsvorstellungen. Eine realistische Einschätzung, nicht nur der Kosten sondern insbesondere der möglichen FinanzierungsträgerInnen, ist eine zentrale Voraussetzung für die Umsetzungschancen der einzelnen Projekte.

■ Silvia

## SIEDLUNGS-AUSBREITUNG IM WIENERWALD

Die Siedlungsstruktur und die Analyse der damit zusammenhängenden Phänomene und Folgen können aus dem im Jahr 2011 erstellten Wienerwaldatlas, herausgegeben von der Akademie der Wissenschaften (und downloadbar unter: [www.oeaw.ac.at/giscience/download/Wienerwaldatlas.pdf](http://www.oeaw.ac.at/giscience/download/Wienerwaldatlas.pdf)), ersehen werden. Die darin enthaltenen Erkenntnisse sind zwar nicht komplett neu, geraten aber in der täglichen Politik leider immer wieder in Vergessenheit.

Gablitz gehört in der Betrachtung der Siedlungsweise eindeutig zum Speckgürtel von Wien. Die überwiegende Mehrheit der GablitzerInnen arbeitet in der Bundeshauptstadt. Auch das Kultur-, Kauf- und Lernangebot der nahen Großstadt wird von vielen genutzt. Gablitz ist der nette, feine Rückzugsort zum Wohnen, Schlafen und Spaziergehen. Weit über ein Viertel der hier wohnenden BewohnerInnen sind ZuzüglerInnen - auch ich bin erst mit 8 Jahren nach Gablitz gekommen. Gablitz liegt dabei im Spitzenfeld der Umlandgemeinden.

Das bedeutet aber auch, dass diese neuen MitbürgerInnen natürlich ihren gewohnten Standard wiederfinden

wollen. Infrastruktur wie Wasserversorgung, Abwasserentsorgung, asphaltierte Straßen ohne Schlaglöcher, natürlich ausreichend Platz in den Kinderbetreuungseinrichtungen und anderes sind Ansprüche, die selbstverständlich an die Gemeinden gestellt werden. Dafür haben jedoch die einzelnen Kommunen oft kaum die ausreichenden Mittel, da die Einnahmen beschränkt sind. Geld aus dem Finanzausgleich gibt es für HauptwohnsitzerInnen, doch etliche der ZuzüglerInnen bleiben weiterhin in Wien hauptgemeldet. Sei es wegen der Gemeindeförderung „für die Kinder“ oder um im Rentenalter in ein PensionistInnenheim der Stadt einziehen zu können. Gablitz ist mit über 25 % nebegemeldeten BewohnerInnen auch in

diesem Bereich leider unter den Spitzenreitern. Eigene Einnahmen kann die Gemeinde kaum lukrieren - die wenigen Unternehmen bringen auch wenig ein und Betriebsansiedlungen und Mega-Shoppingmalls wie im Süden Wiens will niemand in unserer Gegend haben.

In den 60er und 70er Jahren sind in den Wienerwaldgemeinden flächenmäßig große Umwidmungen von Grün- in Bauland erfolgt, damals sind einige Leute sehr reich geworden. Aber vor allem wurde damals viel zu viel Bauland ausgewiesen. Auch Gablitz hat damit immer noch eine Baulandreserve von ca. 23 % der Siedlungsfläche, oder anders gesagt, ca. 400 Bauparzellen können noch bebaut werden und damit kann die Bevölkerung um weitere ca. 1.300 - 2.500 Personen steigen. Und das ohne eine einzige neue Baufläche zu widmen.

Hier lässt sich auch ein Zusammenhang mit der Diskussion über Steuererechtigkeit herstellen. Viele dieser unbebauten Baugrundstücke blieben über die letzten 40 Jahre Baulandreserve weil die Grundsteuer am extrem niedrigen Einheitswert bemessen wird und horten und spekulieren mit Baugrund sehr lukrativ ist. Immerhin gehört Gablitz inzwischen mit Grundpreisen von 250 - 330 €/m<sup>2</sup> zu den teuersten Lagen in Niederösterreich. Diese hohen Grundpreise führen aber natürlich wieder dazu, dass die Grundstücke maximal ausgenutzt werden. Aktuell



## GRÜNE THEMEN

entstehen mehrere Mehrgeschoßbauten und damit eine weitere Verdichtung im Ortszentrum und in der Kernzone.

Grundsteuern, die den wahren Wert der Immobilien widerspiegeln oder eine zeitliche Limitierung der Bebaubarkeit, würden die GrundstückseignerInnen zu einem rascheren Verkauf und Verwertung bewegen. Damit wäre aber auch eine bessere Planbarkeit von Infrastrukturmaßnahmen durch die Gemeinde möglich.

Die Verteuerung des Aufhaltens und Hortens von Baugrundstücken durch fiskalische Maßnahmen hat jedoch in anderen Gemeinden auch zu dem durchaus erwünschten Effekt der freiwilligen Rückwidmung auf Grünland geführt. Dadurch, dass mehr Grundstücke gleichzeitig auf den Markt gekommen sind und sich die Spekulation auf höhere Preise in ein paar Jahren nicht mehr auszahlt, haben die BesitzerInnen derartige Ansuchen gestellt – eine Chance die auch in Gablitz gegeben wäre. Eventuell könnten dann die ehemals viel zu üppig ausgefallenen Baulandwidmungen wieder rückgängig gemacht und damit einige typische Wienerwaldwiesen auch für die kommenden Generationen erhalten werden.

Diese Fragen sind auch zu berücksichtigen, wenn die GablitzerInnen aufgerufen werden sich mit dem Entwicklungskonzept für die Zukunft zu beschäftigen.

■ Gottfried Lamers

### RAUMPLANUNG WOZU?

Flächenwidmung, Bebauungspläne, Schutzzone, Bebauungsreserven, Grünraumplanung, Geschosshöhen, Infrastruktur, Erschließung, Wohngebiete, Gewerbeansiedlung, Verkehr, Erholungsflächen, zentrale Orte, Entwicklungskonzepte, ländliche Strukturen....

Das sind einige Begriffe, die mit Raumplanung im Zusammenhang stehen.

Entwicklungskonzepte, Flächenwidmungs- und Bebauungspläne sind Instrumente um den bebauten und unbebauten Raum einer Gemeinde/einer Region/eines Siedlungsgebietes zielgerichtet auf die zukünftige Entwicklung zu strukturieren.



**ABFALLVERMEIDUNG****LEITUNGSWASSER IST DER BESTE DURSTLÖSCHER**

Leitungswasser ist der beste Durstlöscher und ökologisch obendrein.

In Österreich werden jährlich rund vier Milliarden Getränke in Einwegverpackungen verkauft. Leitungswasser ist zum Durstlöschern in den meisten Regionen Österreichs am besten geeignet. Außerdem ist es kostengünstig, umweltfreundlich und stets verfügbar mit null Kalorien. Noch einen großen Vorteil hat Leitungswasser: Es muss nicht nach Hause geschleppt werden und erzeugt keinen Abfall.

Ein Preisvergleich: Täglich einen Liter Limonade aus der Literflasche zu trinken, kostet ungefähr 430 Euro pro Jahr, ein Liter Leitungswasser täglich ist um nur ca. 50 Cent pro Jahr zu haben. Ein Liter Limonade enthält im Schnitt 36 Stück Würfelzucker. Wasser hat null Kalorien. Leitungswasser benötigt keine Verpackung und verursacht null Transportemissionen.

Die Trinkwasserversorgung in Österreich erfolgt zu 100 Prozent aus Grund- und Quellwasser, das meist ohne Aufbereitung durch 76.000 Kilometer Wasserleitungen fließt. Das österreichische Bundesumweltamt bescheinigte dem heimischen Leitungswasser

ser in seinem letzten Trinkwasserbericht hervorragende Qualität. In einigen wenigen Ausnahmen sei, das Trinkwasser (aus Brunnen und Quellen) vor allem durch Pflanzenschutzmittel belastet. Trinken ist bei Hitze besonders wichtig. Schon wenn der Mund trockenen wird, leidet der Orga-

nismus (und das Gehirn) unter akutem Wassermangel.

■ Silvia

© bilderbox.com

**WASSERPRIVATISIERUNG****ERSTE REIHE FUSSFREI.**

Jetzt reiten sie wieder aus, die Ritter ohne Furcht und Tadel. Gegen die böse EU und ihre Pläne der Wasserprivatisierung. Die WienerInnen dürfen sogar darüber abstimmen, ob die Rechte am Wasser an multinationale Konzerne verkauft werden sollen. Mit dem absehbaren Ausgang können österreichische PolitikerInnen dann in Brüssel wieder auf den Tisch hauen und das Publikum zu Hause applaudiert.

Doch wie sieht es eigentlich rund um Wien aus? Also zum Beispiel in Gablitz oder anderen Umlandgemeinden? Dort gehört das Wasserleitungsnetz längst einem „Multi“. Und die Gemeinden haben die Rechte an den eigenen Wasserleitungen auch noch mit einem

„Hurra“ der „befreundeten“ börsennotierten EVN nachgeworfen. Und damit auch jeden Einfluss auf Gebühren und Preisgestaltung des Trinkwassers aufgegeben. Das alles natürlich ohne Ausschreibung oder Angebotsvergleiche (dem eigentlichen Anliegen der EU bei Vergaben). Durch die abgesteckten Kartellgebiete der österreichischen (Wasser-) Versorgungsunternehmen, gibt es natürlich auch kein Interesse, sich aus dem bequemen Bett vertreiben zu lassen. Die künstliche Aufregung ist daher nicht ganz uneigennützig seitens der österreichischen Politik. Es geht wieder einmal nicht darum, wirklich die KundInnen zu schützen, sondern mögliche Konkurrenz draußen zu halten und die kommunalen Leistungen, möglichst

ohne Aufsicht den Landesversorgungsunternehmen zuzuschanden.

Und über die Hintertür sind die Multis sowieso schon dabei. Aufgrund der Finanznöte der Bundesländer wurden Anteile an den Wasserversorgern längst verschärbelt, bei der EVN zum Beispiel an die EnBW Energie Baden-Württemberg AG.

Nach der Wehrpflichtdebatte hat der Boulevard ein neues Thema und alle Parteien können an einem Strick ziehen, um von den fehlenden Konzepten zur Finanzierung kommunaler Grundleistungen abzulenken.

■ Dipl. Ing. Gottfried Lamers

**AUS DER GEMEINDE**

**DU TRAMPEL,  
DU DEPPERTER!**

VBM Gruber reagiert auf Kritik neuerdings ziemlich unzivilisiert.

Die oben genannte Beschimpfung durch Vbgm Gruber, aber auch andere ehrenrührige Behauptungen wie zum Beispiel: „Du schreibst ja nur Blödsinn“, „Du hast ja keine Ahnung“ etc. wurden im Laufe einer „kommissionellen“ Begehung Anfang Dezember zum Thema Biber in Gablitz, an der der niederösterreichische Biberbeauftragte, sowie BM Cech und ein weiterer ÖVP-Gemeinderat teilgenommen haben, der unten gefertigten Gemeinderätin der GRÜNEN Liste Gablitz an den Kopf geworfen. Nur der Hinweis auf eine mögliche Ehrenbeleidigungsklage konnte eine gewisse Mäßigung bei VBM Gruber erwirken.

Dieser ist leider nicht im Stande auf politische Kritik professionell zu reagieren. Unsere Feststellungen im letzten „GRÜNEN Gemeindeblatt“ über die Art wie er seinen Gemeinderatsausschuss führt, nämlich teilweise nachlässig und unprofessionell, hat nicht etwa dazu geführt, dass er seine offenbar nicht mehr ganz zeitgemäße Arbeitsauffassung als politischer Vertreter der GablitzerInnen, und da besonders die Handhabung von Vergaben, überdenkt. Stattdessen reagiert er unreflektiert, trotzig und aggressiv. Und damit auch im Thema Konfliktmanagement wieder höchst unprofessionell.

■ Fritzi Weiss

**INTERNATIONALER  
FRAUENTAG**

**8. MÄRZ 2013**

Am 19. März 1911 wurde das erste Mal der Frauentag gefeiert. Wir wünschen allen Gablitzerinnen zum 112. alles Gute und viel Kraft für 2013. Nix gefallen lassen!

**KONZERT**

**LET`S HARP**

**PFARRKIRCHE GABLITZ  
21. APRIL 2013, 17 UHR**

Wir konnten das aus 8 Harfen bestehende Ensemble für einen Auftritt in Gablitz gewinnen. Es spielen die SchülerInnen der Musikschule Tulln, angeleitet von ihrer Lehrerin **SUSI KIEHTREIBER**



HarfinistInnen: Sophie WOHLMACHER, Anna LAMPRECHT, Raphaela POSTRIHAC, Belinda MUHR, Timmy VISJAGER, Lorena SCHMIDBERGER, Raphaela LUTZ, Raffaella DÖCKL, Harfen und Paula DEUTER, Violoncello, sowie Stefanie PESCHA, Bass.

Wir freuen uns, dieses besondere Ensemble in Gablitz begrüßen zu dürfen. Ein spezielles und einmaliges Klangerlebnis erwartet Sie!

**EINTRITT FREI!**



## VORWORT

Vorab: Keine Angst – Sie halten keines der üblichen Belehrungsbüchlein in Händen, das Ihnen die Lust auf Fleisch vermiesen will. Warum es sich lohnt, ab und an auf Fleisch zu verzichten, wissen Sie sicher längst.

Ich schenke Ihnen auf diesem Weg eine kleine Auswahl meiner Lieblingsrezepte aus der vegetarischen Küche, weil sie einfach köstlich schmecken und obendrein gesund sind – nicht nur für uns selbst: Kochen Sie diese vegetarischen Menüs auch nur an einem Tag der Woche nach, haben Sie damit schon Tiere verschont UND mitgeholfen, CO<sub>2</sub> zu sparen. So einfach geht's.



Mein Herz schlägt für die bewusste und nachhaltige Nutzung unserer Ressourcen und den Tierschutz. Mit dem Zubereiten folgender Rezepte engagieren auch Sie sich schnell und unkompliziert für unsere Zukunft.

Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie viel Spaß beim Nachkochen.

In diesem Sinne: **Go Veggie!**

**Alles Liebe**  
**Madeleine Petrovic**

## VORSPEISEN

### BUNTE SALATSCHÜSSEL

- ½ Kopf Eisbergsalat
- 2 Karotten
- 12 Cocktailtomaten (am besten rot und gelb)
- 2 Handvoll Rucola
- 1 Schachtel Kresse



- 5 EL weißer Balsamico
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Eisbergsalat in mundgerechte Stücke zerpfücken, Karotten schälen und mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln, Cocktailtomaten halbieren, Rucola zufügen und behutsam vermengen. Balsamico und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat gießen und mit Kresse bestreut servieren.

### BRUSCHETTE

- 2 Ciabattabrote, Salz, Pfeffer
- ¼ kg Champignons
- 1 kleine Zwiebel und 1 – 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt



- 1 – 2 EL Olivenöl
- 4 Stängel frische Petersilie

Champignons je nach Größe sechsteln oder achteln. Zwiebel mit den Champignons in Olivenöl goldbraun braten. Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden, kurz mitbraten. Mit gehackten Petersilienblättern abschmecken.

## MADELEINE KOCHT

½ kg aromatische Tomaten  
1 Zwiebel, geschält und fein gehackt  
4 Stängel frisches Basilikum

Tomaten entkernen, in feine Würfel schneiden, feingehackte Zwiebel und in Streifen geschnittene Basilikumbblätter untermischen.

1 Glas Artischockenherzen in Öl  
1 EL Kapern  
2 EL Olivenöl  
8 Cocktailtomaten

Abgetropfte Artischocken und Kapern feinhacken, gleichmäßig mit Olivenöl vermischen und mit in Scheiben geschnittenen Cocktailtomaten verzieren.

1 Melanzani  
2 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten  
3 EL Olivenöl  
3 Stängel Petersilie

Melanzani fein würfeln, in Olivenöl goldbraun braten, bis sie schön weich aber nicht matschig sind. Knoblauch hinzufügen und mit grob gehackten Petersilienblättern garnieren.

Ciabatta in Scheiben schneiden, zart goldbraun toasten, belegen, salzen und pfeffern.

### KAROTTENCREMESUPPE

¾ kg Karotten  
¼ kg Kartoffeln  
1 EL Öl  
ca. 1,5 l Gemüsesuppe  
3 cm Ingwer, geschält und fein gerieben  
1 kleine Dose Kokosmilch  
Gewürze: Kurkuma, Curry, Salz



Karotten und Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. So viel Suppe hinzufügen, dass das Gemüse gerade bedeckt ist und weich kochen. Mit Ingwer würzen und mit dem Stabmixer pürieren.

Kokosmilch zugeben, mit den Gewürzen abschmecken.



## HAUPTSPEISEN

### GRÜNKERNLAIBCHEN

30 dag grobgeschroteten Grünkern  
2 Knoblauchzehen, geschält  
3 Eier  
1 Zwiebel, geschält und fein gehackt  
¾ l Gemüsesuppe  
Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Grünkern in Gemüsesuppe 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren (legt sich leicht an) kochen, nachquellen und auskühlen lassen.

Zwiebel mit den Eiern unter den ausgekühlten Grünkern mischen. Knoblauch dazu pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Masse zu weich ist mit Semmelbrösel binden.

Laibchen formen. Mit wenig Öl in einer

beschichteten Pfanne oder im Backrohr goldgelb braten.

¾ kg Kartoffeln  
Butter  
½ Bund Petersilie

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, schälen und in zerlassener Butter schwenken. Mit frisch gehackten Petersilienblättern bestreuen.

½ Kopf Eisbergsalat  
2 Karotten  
2 Handvoll Rucola  
Kresse  
Saft einer Zitrone  
3 - 5 EL Ahornsirup  
3 EL Olivenöl



Eisbergsalat in mundgerechte Stücke reißen, Karotten schälen und mit dem Sparschäler der Länge nach in feine Streifen hobeln. Rucola und Kresse hinzufügen.

Zitronensaft, Ahornsirup und Olivenöl mit einem Quirl sehr gut verrühren und Salat damit übergießen.



**VeganerInnen nehmen statt der Eier einen Brei aus 3 gegupften EL Kichererbsenmehl mit 6**

**EL kaltem Wasser und statt der Butter vegane Butter.**

### KARFIOLCURRY UND LINSENDAL

30 dag Kartoffeln  
30 dag Karfiol  
30 dag Weißkraut  
Salz  
1 Zwiebel, geschält und fein gehackt  
2 EL Öl





2 cm Ingwer, geschält und fein gerieben  
2 TL Curry  
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel  
1 Msp. gemahlener Kardamon  
1 Dose Kokosmilch

Kartoffeln schälen, grob würfeln, Karfiol in kleine Röschen teilen, Kraut in nicht zu schmale Streifen schneiden. Kartoffeln und Gemüse in Salzwasser 5 Minuten vorkochen, abgießen. Zwiebel in Öl anschwitzen, Ingwer und Gewürze zugeben. Mit Kokosmilch aufgießen, Gemüse beifügen, umrühren und 20 Minuten köcheln lassen.

1 Zwiebel, geschält und fein gehackt  
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel  
1 Msp. gemahlener Kardamon  
½ TL Curry  
15 dag rote Linsen  
Salz  
1 EL Butter

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zwiebel und Ingwer hinzufügen und anschwitzen, Gewürze dazu. Linsen und 1 l Wasser hinzufügen. Bei geringer Hitze ½ Stunde lang köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

Dazu passt Basmati- oder Jasminreis.



**VeganerInnen nehmen statt Butter einfach vegane Butter.**

## WOKGEMÜSE

30 dag Chinesische Mie-Nudeln  
2 Karotten  
3 Lauchzwiebeln  
¼ kg Weißkraut  
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt  
1 cm frischer Ingwer, geschält und

fein gehackt  
1 gute Hand voll Sojasprossen  
1 Ei  
3 EL Sesamöl  
1 Handvoll geröstete gehackte Cashewkerne  
Sojasoße, süßsaure Chilisoße

Nudeln 3 Minuten kochen und abgießen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in dicke Ringe schneiden. Kraut in Streifen schneiden, Karotten schälen und in Stifte schneiden. Sesamöl im Wok erhitzen.

Knoblauch und Ingwer leicht anbraten. Kraut hinzufügen und mind. 5 Minuten unter Rühren braten. Nudeln, Karotten und Sojasprossen zugeben, unter kräftigem Rühren weiterbraten. Mit gekochten Nudeln vermischen, versprudelttes Ei dazugießen und kurz stocken lassen.



Mit Cashewnüssen und Chiliflocken bestreut servieren. Bei Tisch mit Soja- und Chilisoße würzen.



**VeganerInnen lassen das Ei ganz einfach weg.**

## DINKELNOCKERLN AUF BLATTSPINAT

1 Zwiebel, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
½ kg Blattspinat  
1 Becher Obers  
20 dag Blauschimmelkäse  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
Muskatnuss

Die Zwiebel mit Olivenöl in einer großen Pfanne

glasig dünsten, Knoblauch zufügen und kurz mitgaren. Spinat in Salzwasser blanchieren, abgießen und mit Eiswasser abschrecken. Grob hacken und mit den Zwiebeln vermengen.

Den in kleine Stücke geschnittenen Blauschimmelkäse zufügen und verrühren, bis er vollkommen geschmolzen



ist. Das Obers dazugießen und alles verrühren. Mit Salz, frischgemahlenem Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

22 dag Dinkelmehl  
¼ l kaltes Wasser  
Salz  
1 EL Butter

Wasser mit dem Dinkelmehl rasch zu einem glatten Teig verrühren, durch einen Spätzlehobel in kochendes Salzwasser reiben und 2 - 3 Minuten kochen lassen. Abseihen und mit der Butter verrühren damit nichts verklebt.



**VeganerInnen lassen den Käse weg und nehmen statt Obers Soja-, Hafer- oder Reiscuisine. Und statt Butter vegane Butter.**



## NACHSPEISEN

### APFELCRUMBLE

3 Äpfel (am besten Topas)  
2 EL Zitronensaft  
1 EL brauner Zucker  
zimmerwarme Butter  
brauner Zucker zum Bestreuen

#### Streusel

15 dag Vollkorndinkelmehl  
50 g Mandeln  
10 dag brauner Zucker  
ca. ½ TL gemahlener Zimt  
10 dag Butter



Auflaufformen mit zimmerwarmer Butter bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Äpfel schälen, fein hobeln, mit Zitronensaft und Zucker vermischen. Mandeln fein reiben; mit Mehl, Zucker, Zimt und Butter zu Streuseln verkneten. Vorbereitete Äpfel in die Formen füllen und dick mit Streuseln bestreuen. Bei 180° C im Backrohr in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Warm oder kalt servieren.



**VeganerInnen nehmen statt Butter einfach vegane Butter.**

### NUSSNUDELN MIT ZWETSCHKENRÖSTER

#### Zwetschkenröster

1 kg Zwetschken  
20 dag Zucker  
1/8 l Wasser  
1 Zimtstange

Zwetschken entkernen. Wasser mit Zucker und Zimtstange aufkochen. Zwetschken hinzufügen und unter Rühren weich dünsten. Auskühlen lassen.

### Kartoffelnudeln

½ kg mehligte Kartoffeln  
5 dag Butter  
15 dag Kartoffelstärke  
5 dag glattes Mehl  
5 dag Grieß  
Staubzucker zum Bestreuen

Kartoffeln kochen, schälen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Butter, Mehl, Grieß, Kartoffelstärke verkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer 3 cm dicken Rolle formen. Scheiben abschneiden und zu Nudeln wuzeln. In ganz leicht gesalzenem Wasser behutsam 7 Min. sieden lassen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen, gut abtropfen lassen und in Nussbröseln wälzen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

#### Nussbrösel

15 dag Butter  
10 dag Mandeln  
7 dag Bröseln  
2 EL Zucker



Mandeln reiben, Butter in einer Pfanne schmelzen. Bröseln und geriebene Mandeln darin zart goldbraun rösten. Zucker hinzufügen und noch ein bisschen weiterrösten.



**VeganerInnen nehmen statt Butter einfach vegane Butter.**

### CUPCAKES

30 dag Mehl  
20 dag Staubzucker  
220 ml Sojamilch  
50 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser  
125 ml Öl  
4 EL Kakao  
1 Packerl Vanillezucker  
1 Packerl Backpulver



Mehl, Backpulver, Kakao, Staub- und Vanillezucker gut durchmischen. Sojamilch und Öl mit dem Handmixer einrühren. Zum Schluss Mineralwasser hinzufügen und vorsichtig unterziehen. Papierförmchen halbvoll füllen und bei 180° C höchstens 20 Minuten backen.

#### Topping

8 dag weiche Butter  
175 g Staubzucker  
25 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)  
1 EL Hagelzucker

Schokolade im Wasserbad schmelzen, zimmerwarme Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Abgekühlte Schokolade dazugeben und nochmals gut verrühren. Auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren.



**VeganerInnen nehmen statt Butter einfach vegane Butter.**



**Sämtliche Produkte sind im Bio-Laden in Ihrer Nähe erhältlich.**

# BIBERHEIMAT

## GABLITZ

**Nachdem die Biber 140 Jahren lang in Niederösterreich ausgerottet waren - der letzte wurde 1863 bei Hainburg umgebracht - sind sie jetzt endlich wieder da.**

Und auch in Gablitz angekommen. Derzeit sind es nach Auskunft des NÖ-Bibermanagements ca. 13 Tiere in einigen Familien und auf mehrere Reviere aufgeteilt, welche die Wohnqualität unserer Wienerwaldgemeinde zu schätzen wissen. Darauf sollten wir stolz sein, weil es doch ein Beweis ist, dass unsere Umwelt noch soweit intakt und auch für Wildtiere attraktiv ist.

Europäische Biber (*Castor fiber*) sind mit einer Länge von bis zu 1,3 m und einem Gewicht bis zu 30 kg die größten Nagetiere Europas und reine VegetarierInnen. Sie sind exzellente WasserbauexpertInnen und haben durch ihre Gestaltungstätigkeiten an Gewässern einen sehr positiven Einfluss auf die ökologischen Gegebenheiten ihres Umfeldes. Dies gibt auch wieder anderen Tierarten Möglichkeiten Feuchträume zu besiedeln und zu überleben.

Biber stehen unter strengem Naturschutz und dürfen nicht gejagt werden.

Die Biberbesiedlung betrifft bei uns vor allem den Gablitzbach auf seiner ganzen Länge und einige Zubringergerinne.

Im bebauten und von Menschen bewohnten Gebiet im Zentrum von Gablitz gab es bereits einige Konflikte. Da die Biber sich vor allem von Baumrinden und frischen, meist in größeren Höhen befindlichen Trieben ernähren, sind abgesehen von gefällter Ufervegetation, vor allem etliche benagte und gefällte Obstbäume auf Privatgrundstücken und einige verärgerte AnrainerInnen zu verzeichnen.

Aber viele GablitzerInnen, die neben dem Bach wohnen und vor allem deren Kinder freuen sich über die Möglichkeit die possierlichen Tiere bei ihren Aktivitäten zu beobachten.

Auch Dammbauten, die die Biber zur Sicherung ihrer Burgen und Wohnhöhlen anlegen, können ein Problem darstellen. Einige dieser Dämme, zum Beispiel unter Brücken, wo bei Hochwasser eventuell die Gefahr von Ver-



Bild: Christoph Karndel

## Biberheimat GABLITZ

## GRÜNE THEMEN

klösungen besteht, und in der Nähe des Kindergartens wurden entfernt. Bei einem Damm wurde mit Hilfe eines Abflussrohres technisch die Stauhöhe des Wasserspiegels begrenzt.

### Am 17. Jänner hat es im Gemeindegam eine Informationsveranstaltung zum Thema „Biber in Gablitz“ gegeben.

Die beiden Biberbeauftragten des Landes Niederösterreich Fr. Dr. Parz - Göllner und Herr Mag. Hölzler von der Universität für Bodenkultur gaben einen spannenden Überblick über Verhalten und Ökologie der Biber. Auch der Bereich Konflikte von Bibern und Menschen wurde ausführlich erörtert.

Am sinnvollsten ist eine „Vergrämung“ der Tiere. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten wie zum Beispiel Nahrungsentzug und/oder technische Maßnahmen.

Für AnrainerInnen von Biberrevieren ist es zum Schutz Ihrer Baumbestände daher ratsam diese zu sichern. Dafür gibt es folgende Möglichkeiten:

- Schutzanstriche
- ausreichend befestigte und verankerte Umgitterungen bis in eine Höhe von etwa 1,30 m
- Elektrozäune

Die Gemeindeverwaltung kann zur Schadenvermeidung im öffentlichen Bereich

nach Absprache mit den Biberbeauftragten und unter Einhaltung der vorgesehenen geltenden Vorschriften nach dem Naturschutzgesetz, sowie nach Ausfertigung eines entsprechenden Bescheides durch die zuständigen Behörde, verschiedene Maßnahmen ergreifen:

- Nahrungsentzug durch Abholzung von Böschungsbereichen am Ufer,
- Schutzanstriche,
- Umgitterungen von einzelnen Bäumen
- Entfernung von Dammbauten
- technische Maßnahmen, wie zum Beispiel Begrenzung der Stauhöhe.

**Wie oben bereits erwähnt, ist der Biber streng geschützt und darf nicht gejagt werden, aber wenn ein Biber physisch entfernt werden soll, ist es nicht möglich diesen umzusiedeln und so ist unverständlicherweise der übliche Weg, dass das Tier mittels einer Kastenfalle eingefangen wird und dann vor Ort im Käfig erschossen wird!**

**Das möchten wir von der Grünen Liste Gablitz unbedingt verhindern!**

Nutzen wir die Chancen, die uns die Biber bieten. Freuen wir uns und geben ihnen Raum! Und auch die Möglichkeit, das ökologische Gewässersystem des Gablitzbaches zu bereichern.

Und machen wir aus diesen sympathischen Wildtieren eine Attraktion für Gablitz! Führungen für die Kindergartenkinder sind angeblich schon geplant. „Universeum live“ ist doch viel spannender als auf einem flachen Fernseh Bildschirm!

Die Grüne Liste Gablitz plädiert dafür, einen Biberlehrpfad unter dem Motto „Biberheimat Gablitz“ einzurichten. Das lockt BesucherInnen an und belebt die örtliche Wirtschaft.

■ Fritzi Weiss

Informationen und auch Beratungen bei Problemen gibt es bei Herrn Mag. Hölzler vom NÖ-Bibermanagement, Tel. Nr. 0664/8453937

# ZUR LANDTAGSWAHL AM 3. MÄRZ 2013



## LESERINNENBRIEF

an die Stadt Wien (cc an GRÜNE Liste Gablitz)

### Sehr geehrte Damen und Herren!

Mir geht es gut, ich muss beruflich nicht nach Wien. Aber ich frage mich nur, wie ich dies in Zukunft machen werde. Letzten Montag hatte ich um 14:00 einen Termin in Wien, ich habe zum Glück eine Lücke für einen Kleinwagen im 13. gefunden und um 19:30 war ich in der Oper, die bis 22:30 gedauert hat. Wie wird das in Zukunft sein? Die Parkhäuser sind um diese Zeit überfüllt, die Kurzparkzone ist mit 3 Stunden begrenzt, wie wird das funktionieren? Muss ich dann wieder zum Auto mit den Öffis fahren um den Parkplatz zu wechseln - Super für die CO<sub>2</sub>-Belastung!

Wie machen dies Leute, die vollbeschäftigt in Wien arbeiten - übersehe ich hier irgendwie etwas?

Ich weiß, die Öffis sollen genutzt werden, aber manches Mal geht es einfach nicht. Man braucht sich ja nur die Parksituatioun an der Zonengrenze Sanatorium ansehen. Für die Bungalowsiedlung, die im Sommer bewohnt ist, gibt es genug Parkraum (hoffentlich werden auch hierfür Gebühren eingenommen), aber für die Personen, die für eine Station nicht eine zusätzliche Zone zahlen wollen gibt es nicht einmal 5 Plätze!

Dass die Zonenausweitung kommt ist ja klar, aber bitte bedenkt, es muss die Möglichkeit geben mehr als 3 Stunden zu parken und das Nachhausekommen sollte auch nach Opernende um 22:30 mit nicht so großen Wartezeiten möglich sein - sonst ist dies kein Genuss mehr!

**Regina Reitmeier**



Eine Reaktion aus Wien gab es zu diesem Brief nicht. Wir von der GRÜNEN Liste Gablitz wollen aber zu diesem Thema nicht schweigen, da es auch eine wichtige verkehrs- und regionalpolitische Komponente hat. Allerdings gibt es dazu auch in der GRÜNEN Liste Gablitz mehr als nur eine Meinung.

## GRÜNE THEMEN

Als Autobesitzer und Öffibenutzer aus Gablitz darf ich aber auch noch einiges hinzufügen:

Wir haben gemeinsam mit anderen Gruppen aus dem Bezirk die Wiener Stadträtin ersucht, die Einführung der Parkpickerlzonen mit dem Fahrplanwechsel der ÖBB abzustimmen und damit ein Gesamtpaket anzubieten. Dies ist leider nicht geschehen.

Es hätte aber auch nicht viel gebracht, denn die Verkehrssituation der Öffis nach Purkersdorf und Gablitz wurde nicht verbessert – eher das Gegenteil. Ich gebe zu, dass von Purkersdorf Zentrum jetzt mehr Züge als bisher fahren, in den Haltestellen davor oder danach halten diese Züge jedoch nicht. Außerdem fahren etliche Züge nicht mehr den Westbahnhof an sondern den Hauptbahnhof (der wiederum an die U-Bahn schlecht angeschlossen ist) bzw. enden überhaupt in Hütteldorf. Die versprochene Verbesserung der Situation der Öffis ist weit und breit nicht zu sehen.

Somit werden die GablitzerInnen in der Mühle zwischen Wiener und Niederösterreichischen Verkehrspolitik zerrieben.

■ Gottfried Lamers

Es gibt überhaupt keine Veranlassung, unbedingt mit dem Auto nach Wien zu fahren.

Die Nutzung eines privaten PKWs ist die mit Abstand teuerste und ökologisch am wenigsten zu vertretende Form der Mobilität. Und daher im Sinn der umweltrelevanten Auswirkungen, sowie Lärmbelastung und finanzieller Aspekte auch für die Allgemeinheit möglichst zu minimieren.

Es gibt ja nach wie vor eine aufrechte Buslinie, welche Gablitz mit den diversen Bahnstationen und dem U-Bahnanschluss in Hütteldorf verbindet und die während der Werktage, abgesehen von den Abendintervallen ab 20h einen durchaus brauchbaren Fahrplan hat. Der letzte Bus nach Gablitz fährt übrigens planmäßig um 23h35 und ist nach meiner langjährigen Erfahrung als Nutzerin unserer Buslinie nach der Oper noch sehr gut zu erreichen.

Auch als Nichtautobesitzerin ist mir durchaus bewusst, dass es oft bequem ist das Auto für diverse Erledigungen zu nutzen. Aber es gibt kein Recht darauf, jederzeit mit dem Auto überall hinfahren zu können und ein Gratisparkplatz an jedem Ort der Welt ist auch kein Menschenrecht. Wenn die Gemeinde

Wien zu Recht der Meinung ist, dass der öffentliche Raum innerhalb ihres Hoheitsgebietes nicht mehr einseitig und gratis von Privatfahrzeugen verstellt werden soll, dann trägt das sicher zur Verbesserung der Lebensqualität sehr vieler Menschen in Wien bei.

Leider wird von Seiten der politischen VertreterInnen der Marktgemeinde Gablitz, aber auch von der ÖVP-dominierten Landesregierung, der öffentliche Verkehr bei uns nach wie vor eklatant vernachlässigt. Dies zeigt der derzeitige Sonn- und Feiertagsfahrplan des Postbusses mit Lücken bis zu 3 Stunden. Wir erinnern auch nochmals daran, dass der vergünstigte Fahrschein für GablitzerInnen bis nach Wien wegen guten Erfolges vor 2 Jahren unter ÖVP-BM Cech abgeschafft wurde. Es gibt auch nach wie vor kein Anrufsammeltaxi oder eine sonstige öffentliche Verkehrerschließung der Siedlungen oder, wie Sie und viele andere es benötigen würden, einen Anschluss an die Abendbusse.

Obwohl die Mehrheit der Menschen auch in Gablitz keine AutofahrerInnen sind, werden deren Mobilitätsbedürfnisse hierorts und in Niederösterreich nicht verbessert, sondern vielfach verschlechtert.

■ Fritzi Weiss

## RE-USE/WIEDERVERWENDUNGSKONZEPT GABLITZ

In der letzten Zeitung haben wir uns intensiv mit dem Thema Abfall beschäftigt. Insbesondere der Unmut von GablitzerInnen, dass es keine Möglichkeit

einer Wiederverwendung am Mistplatz abgegebener, aber noch brauchbarer Gegenstände gegeben ist, wurde dabei thematisiert.



Aufgrund der gegenwärtigen Abfallgesetzgebung ist es tatsächlich problematisch bereits entsorgte (z.B. Mistplatz der Gemeinde), aber funktions- oder weiter gebrauchsfähige Güter aus der Abfall- und Entsorgungsschiene (Abfall-

sammlung der Gemeinde) wieder aus zu schleusen. Nach mehreren Gesprächen mit dem Ministerium, der Landesregierung und der BH Wien Umgebung und einer Diskussion mit der Universität für Bodenkultur haben wir jedoch einen Plan, wie wir mit Caritas und Samariterbund gemeinsam eine Re-Use/Wiederverwendungs-Schiene in Gablitz aufbauen und umsetzen könnten.

Ein entsprechendes Konzept dazu haben wir in den Ausschuss für Dorfentwicklung und Naturschutz eingebracht und hoffen, dass wir noch dieses Jahr mit einem Pilotversuch dazu starten können.

■ Gottfried Lamers

## REZEPTTIPP

### MELANZANI

#### MELANZANI MIT TAHINSAUCE

1 Melanzani

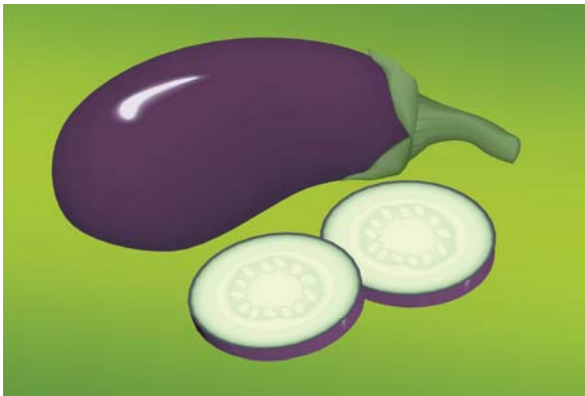
Sauce:

70 g Tahin (Sesampaste, im Bioladen erhältlich), 2 TL Granatapfelsirup, 1 EL Zitronensaft, 3 EL gehackte Petersilie, 1 Knoblauchzehe gepresst, Olivenöl, eventuell Wasser

Garnitur:

Granatapfelkerne, wenn vorhanden

Melanzani halbieren und im Backrohr bei hoher Temperatur (Grillstufe) rösten, bis sie weich sind, schälen, abkühlen lassen, das Fleisch klein hacken. Die Zutaten für die Sauce mixen, salzen, pfeffern. Abschmecken, bei Bedarf mit Zitronensaft, Knoblauch und Granatapfelsirup nachwürzen und mit der Melanzani mischen. Mit Granatapfelkernen und Olivenöl beträufelt auf einer Platte anrichten.



In einem großen Topf klein geschnittene Zwiebel anrösten, geschälte Paradeiser oder Paradeissauce dazu, köcheln lassen, Kräuter, Oliven und gebratene Melanzani- und Zucchiniwürfel untermischen, kurz aufkochen und abschmecken.

■ Fritz Weiss

**Variation:**

3 kleingeschnittene Minigurken und 90 g Cocktailtomaten untermischen.

#### RATATOUILLE

1 Melanzani  
2 Zucchini  
2 – 4 Zehen Knoblauch  
2 Zwiebel  
Olivenöl  
1 Dose geschälte Paradeiser oder selbstgemachte Paradeissauce  
Oliven  
Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence (Rosmarin, Basilikum, Origano, Thymian, Lavendel, Petersilie, etc.)

Melanzani und Zucchini in Würfel schneiden und getrennt mit gepresstem Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl braten. Salzen, pfeffern.

## GESUNDHEITSTIPP



### Was ist so gesund an Artischocken?

Artischockenböden hat nahezu jede/r von uns schon einmal gegessen – sie schmecken hervorragend. Nicht so bekannt ist ihr Reichtum an Carotinen, B-Vitaminen, Vitamin-C sowie Eisen, Magnesium und Flavonoiden. Außerdem enthalten sie Inulin, ein Polysaccharid, das den Blutzuckerspiegel nicht beeinflusst und sind daher ein gutes DiabetikerInnen Gemüse.

Schon 1840 entdeckte der französische Gelehrte Guitteau, dass in Blättern und Stängeln der Artischocke ein Bitterstoff enthalten ist, der die Funktion von Leber und Galle anregt und beim Verdauen hilft.

Heute wird die Artischocke pharmazeutisch genutzt. Als Saft, Tee oder Essenz (alkoholischer Auszug) eingenommen senkt sie den Cholesterinspiegel und regeneriert die Leber, die dann giftige Substanzen besser abbauen kann. Als Aperitif oder Digestif genossen hilft die Artischocke bei Verdauungsproblemen, Appetitlosigkeit und Völlegefühl.

Als Heilpflanze werden der Artischocke neben der körperlichen auch seelische Wirkungen zugeschrieben. Eine Essenz aus der frischen Pflanze soll angeblich helfen neue Situationen besser zu bewältigen. Außerdem soll sie vor düsteren Gedanken und negativer Beeinflussung schützen.

Neugierig geworden auf dieses Multitalent? Probieren sie es doch einmal aus.

■ V.K.

## ABSCHIED VON KURT HORVATH

Am 2. Februar 2013 ist Mag. Kurt Horvath nach langer schwerer Krankheit verstorben.

Kurt Horvath war einige Jahre für die Liste Gablitz – Sozialökologische Plattform als Gemeinderat in Gablitz engagiert. Er war Architekt und hat sich, abgesehen von seinem Fachbereich, vor allem für soziale Anliegen eingesetzt. Ein aufrechter und hochpolitischer Mensch ist von uns gegangen.

Unser Mitgefühl begleitet seine Familie.

# ÖVP VERZOCKT WEITER MILLIONEN!

Wir holen das Steuergeld zurück nach Niederösterreich.

Während in Salzburg Beamte ihr Glück an einarmigen Banditen versuchten und scheiterten, sind es in Niederösterreich Politiker, Bankenbosse und Vermögensverwalter, die mit Steuergeld im großen Casino zocken – und verlieren. Der niederösterreichische Finanzchef Sobotka spekuliert seit 2001 im großen Stil und hoffte, dass JournalistInnen und BürgerInnen sein System nicht durchschauen.

Nach jahrelanger, harter Recherchearbeit haben wir Grünen den Code nun geknackt. VP-Sobotka und seine Berater haben über viele Jahre ein kompliziertes Casino aufgebaut und jegliche Informationen darüber verweigert oder vertuscht.

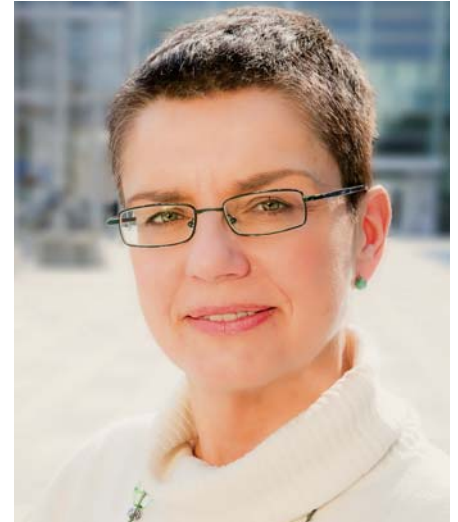
## SO FUNKTIONIERT DAS ZOCKER-KONSTRUKT

Wir Grüne haben das komplizierte Konstrukt entwirrt und wissen, was die ÖVP mit dem Steuergeld in Wahrheit anstellt: Mit Fonds in Irland und Luxemburg, mit der Hypo NÖ, Privatstiftungen und einer Landesgesellschaft ließ sich die ÖVP Wohnbaurdarlehen abkaufen, damit Gesellschaften sie anlegen. Man erwartete satte Gewinne – das geht nicht ohne hohes maximales Risiko. Seit 2001: 500 Millionen Euro Spesen, 700 Millionen in riskanten Geldgeschäften und 1,1 Milliarden Euro gingen bereits verloren. Das bestätigt auch der

Rechnungshof. Es gibt keine Gewinne, sondern nur Verluste. Das Steuergeld wurde als Jetons fürs große Casino missbraucht.

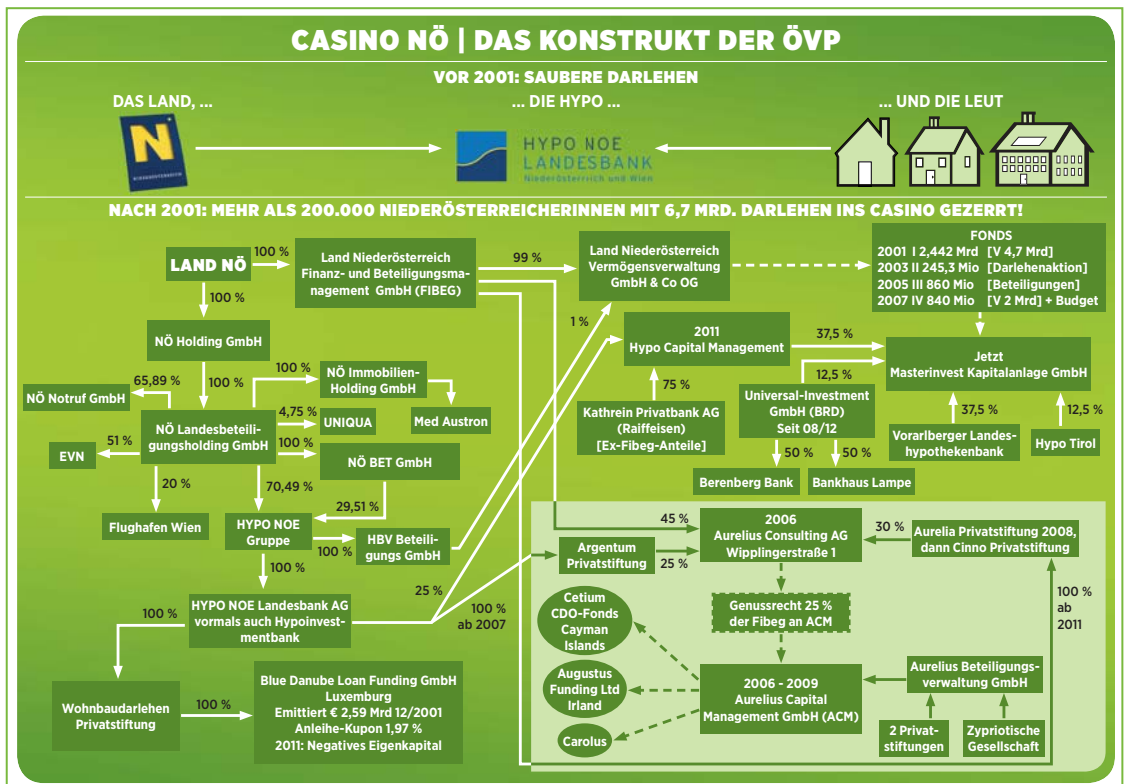
Deshalb haben die Grünen einen Sonderlandtag gefordert – noch vor den Wahlen. Denn: WählerInnen-täuschung kommt Untreue gleich! Aber: SPÖ und FPÖ verweigern ihre Zustimmung. Damit ist klar: SPÖ und FPÖ decken die Zockergeschäfte der Volkspartei. Die SPÖ hat die Steuergeld-Spekulationen ja auch regelmäßig mitgetragen.

Damit ist klar: Wir Grünen sind die Einzigen, die in keine Korruptionsaffären und Spekulationen mit Steuergeld verwickelt sind. Wir sind als einzige Partei im Stande, Steuergeld, das derzeit in Steueroasen zum Zocken veranlagt ist,



zu retten und nach Niederösterreich zurückzuholen.

■ Madeleine Petrovic, Klubobfrau der Grünen im NÖ Landtag



**Geht es nach Madeleine Petrovic, wird ab 3. März kein Steuergeld mehr in Hochrisikogeschäfte gesteckt. Denn: „Mit Steuergeld spekuliert man nicht!“**

