



Geizhalszeitung in Österreich

... für einen bewussten und sparsamen Umgang mit Geld

Vom Kochen mit Müll und etwas anderen Tauchgängen

Lokalausgabe einer Geizhalsin

Ich bin auf der Suche nach dem Free Supermarket im 16. Wiener Gemeindebezirk, der im Rahmen der Wien Woche für 4 Tage seine Pforten geöffnet hat. In der Internetankündigung habe ich von Mülltauchen, gratis Lebensmitteln für alle, einer gemeinsamen Kochaktion samt abendlichem Gala-Dinner und Diskussion über Lebensmittelkonsum gelesen. Die Mischung macht mich neugierig. Vorbei am Brunnenmarkt, auf dem knackiges frisches Gemüse in den unterschiedlichsten Sprachen angeboten wird. Vorbei an einer – weil Samstag – verwaisten Schule. Und dann sehe ich von Weitem Paletten, auf denen Gemüsesäcke gestapelt sind. Beim Näherkommen erkenne ich Kartoffeln, die in orangen, feinmaschigen Säcken gelagert werden. Vor der Tür steht in großen Lettern: Free Supermarket, Lebensmittel zur freien Entnahme. Am Plakat ist der „Hausherr“ der Aktion vermerkt: wastecooking.com. Ich trete ein.

Überall stehen Holzregale auf denen vor allem Karotten und Kartoffeln gelagert sind. Aber auch

Brot, Getränke und Obst liegen dort. Es herrscht eine ruhige Betriebsamkeit. Ein paar vereinzelte Menschen kommen, sagen kurz hallo, packen in mitgebrachte Säcke das, was sie brauchen, gehen wieder. Anfänglich bin ich irritiert, denn keiner zahlt. Doch dann rufe ich mir die Grundidee der Veranstaltung wieder in den Sinn: Gute, genießbare Lebensmittel, die von Supermärkten weggeworfen wurden und von MülltaucherInnen „gerettet“ wurden bzw. Lebensmittel, die wegen Nonkonformität gar nicht erst in den Handel gelangen würden, stehen hier zur Abholung bereit.

Genormtes Gemüse

1 Tonne Kartoffeln, 350 kg Karotten und 150 kg Zwiebel wurden von einer Wasch- und Verpackungsanlage im Marchfeld geholt. Das an wastecooking.com übergebene Gemüse entsprach nicht der Norm – es ist zu groß, zu klein, leidet an Mausbiss. Es würde zu Saft verarbeitet, in der Biogasanlage verbrannt oder weggeworfen werden. Weitere 800 kg an Lebensmitteln (u.a. Obst,

Fortsetzung Seite 2

Inhalt

2	Vom Kochen mit Müll (Forts.)
3	Rezepte Spartipps
4	CheckIT Foodsharing Impressum
5	LeserInnen tipps Medienecke
6	In eigener Sache Bestellformular

Super-Spar-Tipp

Vergessen Sie Bodenpflegemittel für alle Kunststoffbeläge. Diese danken es Ihnen, wenn Sie bloß Essig ins Wischwasser geben. Der Tipp ist vom Fachmann.



Gemüse, Reis, Nudeln, Mehl und Milchprodukte) wurden von ca. 40 MülltaucherInnen am Donnerstag aus Mülltonnen gerettet und ebenfalls dem Free Supermarket zur Verfügung gestellt. Ab Freitag, 12 Uhr, war dieser dann geöffnet. Martin Hasenöhr, der die Aktionen mit seiner Kamera begleitet und seit Anbeginn Mitglied von wastecooking.com ist, berichtet, dass nach 2 Stunden ein Großteil der Lebensmittel weg war. Mitgenommen von Menschen, die sagen, dass sie wenig Geld haben und daher froh sind, gratis einkaufen zu können. Von Menschen aus der Nachbarschaft, die es genießen nur drei Karotten nehmen zu können, weil sie grad nicht mehr brauchen. Von Menschen aller Schichten, manche nur neugierig, manche aus sozialen Organisationen, die die Aktion super finden und unterstützen, manche bedürftig.

Die Geschichte von wastecooking.com

Der Begründer von wastecooking.com, David Gross, hatte das Projekt vor ca. eineinhalb Jahren ins Leben gerufen. Nach einer Reportage über amerikanische MülltaucherInnen tauchte der Salzburger Journalist und Filmemacher im Selbstversuch in den Mülltonnen von Salzburgs Supermarktketten. Entsetzt über die reichhaltigen Funde, beschloss er mithilfe des Kunstprojektes wastecooking.com die Gesellschaft über den „Wahnsinn der Lebensmittelverschwendung“ aufzuklären und sich für eine neue Wertschätzung von Lebensmitteln und eine bewusste Esskultur einzusetzen. Dabei ist ihm wichtig, dass dies nicht mit der „Moralkeule“ und erhobenem Zeigefinger geschieht. Der Genuss, das gemeinsame Feiern und Lachen spielt daher auch eine wichtige Rolle. Die Mülltauch- und Kochaktionen werden gefilmt; die Film-Spots sind auf ihrer Homepage zu finden. Durch die öffentlichen Aktionen erhofft sich Gross, dass Menschen zum Nachdenken über ihr eigenes Kaufverhalten gebracht werden. Dies werde vor allem auch durch den Schockmoment „Wir kochen aus Müll leckere Sachen“ bewirkt. Dadurch werden die einzelnen KonsumentInnen indirekt aufgefordert bewusster einzukaufen und sich selber zu reflektieren. Fix im wastecooking.com-Team ist auch die Musikerin Cilly Kar, die mit ihrer klaren, sinnigen Stimme und elektronischer Musik den musikalischen Rahmen der Veranstaltungen bildet. Auch sie erzählt, dass sich ihr Kauf- und Essverhalten durch wastecooking.com verändert habe: sie sei achtsamer, bescheidener geworden, genügsamer – ohne aber dabei den Genuss zu verlieren.

Küchenduft und gute Gespräche

David stellt mich dem Küchenchef Tobias Judmaier vor. Dieser ist schon im Vorbereitungs-Fieber für das Dinner am Abend. Schließlich haben sich für den Abend rund 100 Menschen angemeldet, die sich auf ein dreigängiges Menü, gekocht aus Müll,

freuen. Trotz aller Betriebsamkeit lässt er sich seine gute Laune nicht verderben, lacht, freut sich und gibt ab und zu ein Interview – der ORF und Print-Medien sind auch anwesend. Ich bin nun Teil des Küchen-Teams und komme ins Gespräch mit Andrea, die mir beim Gemüse Schälen gegenüber steht. Sie ist eine der Mitbegründerinnen der food-share-Initiative Wien. Sie und ihre MitstreiterInnen gehen mülltauchen, erhalten zudem von Supermarkt-Ketten Lebensmittel, die sonst weggeworfen würden und lagern diese vorübergehend bei sich zu Hause. Auf ihrer Homepage wird dann vermerkt, welche Lebensmittel wo zur Abholung bereit stehen. Gratis natürlich. Auch ihr geht es nicht um die Geldersparnis, sondern darum als Individuum ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen, sich gegen die mächtige Lebensmittelindustrie aufzulehnen. Roman, ein anderer Mülltaucher, berichtet mir, dass sein Kochverhalten dadurch kreativer geworden sei. Er richte seinen Speiseplan nach dem, was er im Müll findet und geht davon aus, dass er sich ca. 200 Euro monatlich dadurch spart.

MülltaucherInnen als Straftäter?

Wir diskutieren über eine allfällige strafbare Handlung, die das Mülltauchen darstellen könnte. In Deutschland wurden Mülltaucher ja bereits wegen Diebstahl verurteilt. In Österreich ist die Sachlage etwas anders: Müll gilt grundsätzlich als herrenlose Sache, aber das Betreten eines Supermarktgeländes nach Ladenschluss ist als Besitzstörung zu werten. Sollten Schlösser oder sonstiges Eigentum eines Supermarktes bei einem „Tauchgang“ beschädigt werden, begeht man den Straftatbestand der Sachbeschädigung.

Duftender, verkochter Müll

Mittlerweile duftet es in den Räumen bereits nach der Vorspeise, einer Karotten-Ingwer-Suppe, die Tobias in einem großen Topf köcheln lässt. Auch das thailändische Gemüse-Curry, mit viel frischem Koriander, ist in Vorbereitung. Wir sind im Verzug. Die ersten Gäste werden bereits in einer Stunde erwartet. Es wird darüber diskutiert, ob die Masse für die Kartoffelpuffer gleich gemacht werden soll oder erst später frisch. Wir KüchengehilfInnen haben andere Sorgen: es gibt nur einen Gemüseschäler, der sogleich von Andrea in Beschlag genommen wird. Wir anderen schälen mit Messern. Überhaupt wird viel improvisiert, viel gelacht und viel geholfen. Cilly Kar macht Soundcheck, Martin Hasenöhr filmt unser Werken. Es wird viel gearbeitet, alles eingebettet in einer guten Stimmung. Endlich das große Finale: die Gäste sitzen, wir servieren die Speisen, alle genießen, diskutieren, tauschen sich aus. Dann wird getanzt und gefeiert.

Erfolgreiche Aktion

Insgesamt war die Veranstaltung für das wastecooking.com-Team ein voller Erfolg, berichtet Martin Hasenöhl am Sonntag. Er berichtet von der Solidarität von Privatpersonen, die Lebensmittel abgegeben haben, von 150 Menschen, die pro Tag die Veranstaltungen besucht haben. Und er erzählt auch davon, wie sinnvoll es ist, sichtbar zu machen, wie die Gesellschaft mit Lebensmitteln umgeht.

Harte Fakten

Österreichische Haushalte werfen jährlich ca. 157.000 t Lebensmittel weg – angebrochene aber tw. auch noch original verpackte Ware. Weltweit ist die Summe noch dramatischer: 1,3 Mrd. Ton-

nen Lebensmittel landen im Müll oder gehen im Rahmen der Wertschöpfungskette verloren. Das entspricht etwa einem Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel. Diese Zahlen lösen Bestürzung aus. Und alle MülltaucherInnen, mit denen ich gesprochen habe, erzählen vom Gefühl des Grauens, das sie bei ihren ersten Tauchgängen gepackt hat: Ein Grauen darüber, dass wertvolle, gute Nahrung wie Dreck behandelt wird.

Gutes Gefühl

Ich selber fahre nach der Aktion gut verköstigt und bereichert an Geist und Seele nach Hause. Mit dem Bewusstsein, dass jede und jeder einzelne in unserer Gesellschaft etwas bewegen kann.

(Alexandra Köchle)

Verwertungsrezepte

Was machen mit Apfelschalen?

Die Schale kann separat mit dem Apfelgehäuse ausgekocht werden, das ergibt einen wunderbaren Apfeltee, welcher auch kalt mit Eiswürfeln, Minze und einer Scheibe Zitrone genossen werden kann.

Aus Apfelschalen lassen sich (am besten in einem Dörrgerät), aber auch an der Luft herrliche Apfelchips trocknen.

Schaumsuppe von saurer Milch:

1/8 l saure Milch, 1/8 Schlagobers, 1/8 Suppe, 10g Butter, 1 EL Rahm, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, etwas Knoblauch
Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, vom Herd nehmen, salzen, pfeffern, Knoblauch klein geschnitten dazu geben, zum Schluss den Kreuzkümmel einrühren. Mit dem Stabmixer die Suppe aufmixen und die Butter und den Sauerrahm hinzufügen. Mixen bis Schaum entsteht. Danach nicht mehr aufkochen, sofort servieren.

Mehr zum Thema Wastecooking hier:

<http://www.wastecooking.com>

<http://at.myfoodsharing.org>



Brotschmarrn

ca. 400 g Brot vom Vortag
2 Eier
375 ml Milch
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, 3 EL Öl

Brot in feine Scheiben schneiden. Aus den Eiern und der Milch eine Eiermilch zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Brot gießen und zur Seite stellen, bis die Eiermilch vom Brot aufgesaugt wurde. Öl in einer Pfanne erhitzen und eine klein geschnittene Zwiebel darin leicht anrösten. Das Eiermilch-Brot hinzugeben und schmarrnartig braten.

Vor dem Servieren mit Käse und ev. Schnittlauch bestreuen und mit Salat servieren.

Spartipps (von H. Herzog)

Damit Sie nie mehr eine halb verfaulte Zitrone wegwerfen müssen: die Frucht gründlich waschen und ins Tiefkühlfach legen. Mit der Küchenreibe die benötigte Menge – Schale und Fruchtfleisch – über Salat, Soßen, Fisch, Nudeln, Reis, Fruchtsalat... reiben. Noch nie war der Geschmackserfolg so fruchtig-saftig.

Die Tiefkühltruhe ist ja überhaupt ein unbezahlbarer Helfer bei gierig, hungrig oder ohne Plan getätigten Einkäufen. Auch wenn Gäste nicht in der erwarteten Anzahl oder mit mangelnder Esslust auftreten, die Reste der angebotenen Köstlichkeiten können im Gefrierfach auf die nächste Gelegenheit warten.

**alle Rezepte aus „Tom Riederer: Nur der Idiot wirft weg“
(siehe auch Medienecke auf Seite 5)**



Ausschalten und Abschalten oder: Wenn die schöne neue Welt zu viel wird ...

mindest auf lautlos stellen, so der Forscher. Dies helfe, den Stress zu verringern (Quelle: www.3sat.de). Selbst im Beruf ist niemand so unersetzlich, dass Zeiten der Unerreichbarkeit nicht möglich wären – z.B. im Urlaub oder am Wochenende. Nur wer ausschaltet kann abschalten und Kraft tanken für wichtige Aufgaben.

Smartphones sind Organisations-talente und ständige Begleiter. Ein Termin jagt den anderen – mit dem Smartphone ist man ständig gut organisiert! Schaffen Sie sich selbst Pausen – tragen Sie täglich eine halbe Stunde „ICH“ in Ihren Kalender ein. Diese Zeit gehört Ihnen – natürlich mit ausgeschaltetem Handy!

E-Mail-Flut im Posteingang? Ständig unterbricht eine E-Mail die Arbeit? Es gibt bereits Programme, mit denen man den Posteingang pausieren kann. Erst die begonnene Arbeit ungestört erledigen und nach der „Inbox-Pause“ die Mails in einem Aufwasch abarbeiten!

Bei der Gelegenheit möchte ich von einem Erlebnis berichten, das ich in Neuseeland hatte. Der

Jugendherbergs-Betreiber des abgelegenen 30-Seelen-Örtchens Okarito erzählte, die Post komme nur einmal wöchentlich und müsse von den Bewohnern selbst aus der nächsten Stadt geholt werden. Meine ungläubige Frage: Sie erfahren also die Neuigkeiten aus der Welt mit einer Woche Verspätung? Die Antwort: Ja. Wo ist das Problem? Welche Informationen ändern unser Leben so nachhaltig, dass ich diese sofort bekommen muss? Mit diesem Erlebnis vor Augen lässt es sich vielleicht leichter ertragen, einmal ein paar Tage (oder nur Stunden) vom Informationsfluss abgeschnitten zu sein oder sich bewusst davon zu trennen.

Und jetzt? Schalten Sie Ihr Telefon für die nächste Stunde aus und genießen Sie die Ruhe!

24 Stunden – 7 Tage die Woche – Rund um die Uhr. Nur weil es technisch einfach möglich ist, zu jeder Zeit an jedem Ort erreichbar zu sein, heißt das noch lange nicht, auch erreichbar sein zu müssen. Hier ein paar Gedanken zum Thema „Abschalten durch Ausschalten“.

Kennen Sie das Gefühl, das Handy daheim vergessen zu haben? Unterwegs geht plötzlich dem Akku die Puste aus? Ein Funkloch beim Ausflug aufs Land? Mich beschleicht ein unangenehmes Gefühl, wenn ich in solche Situationen gerate. Ab und zu sollte man sich aber bewusst dem Einfluss des Handys entziehen, rät der Kommunikationswissenschaftler Prof. Joachim Höflich aus Erfurt. Man solle das Mobiltelefon zu Hause liegen lassen oder zu-

Foodsharing (von Doris Molecz)

Privatpersonen haben auf dieser Internet-Plattform die Möglichkeit, kostenlos ihre Lebensmittel zu tauschen, zu teilen und entgegenzunehmen. Potenzielle AbnehmerInnen wählen einen elektronischen Lebensmittelkorb in ihrer Nähe aus und holen im Anschluss die Lebensmittel ab. Wer zu viel eingekauft oder gekocht hat, vor dem Urlaub den Kühlschrank noch leer bekommen muss oder die reiche Ernte der Obstbäume im eigenen Garten nicht alleine nutzen kann, der findet dank foodsharing nun kostenlos AbnehmerInnen in der eigenen Umgebung. Das Prinzip ist einfach: Im Netz erstellen NutzerInnen „Körbe“ mit Lebensmitteln, die sie verschenken möchten. Dabei können sie entscheiden, ob InteressentInnen das ganze vor der eigenen Haustür oder an einem sogenannten „FairTeiler“ abholen sollen.

Nähere Infos unter: <http://at.myfoodsharing.org>

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
www.schuldner-hilfe.at

Vereinsobmann: Mathias Mühlberger
 Vereinskassierin: Mag^a. Brigitta Schmidberger
 Geschäftsführer: Mag. (FH) Ferdinand Herndlner
 Redaktion: Mag^a. Alexandra Köchle, Katharina Malzer, Helga Distl, Helga Herzog, BA Christiane Seufferlein
 Layout: Mag. Thorsten Rathner
 Verlags- und Herstellungsort: Linz
 DVR: 0810100
 ZVR: 581563020

Grundlegende Richtung:
 Die 1. Geizhalszeitung in 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)
 BLZ: 18 600
 Kto-Nr.: 10 620 110
 IBAN: AT 481860 0000 10620110
 BIC: VKBLAT2L

Leser/innenspartipps

Nachtrag zum Schwerpunkt Kaffee:

Ich koche Kaffee schon seit Jahren mit einer schönen, weißen Keramikkanne mit Keramikfilter und brauche so auch nie mehr Papierfilter kaufen.

Lesestoff:

Bücher kaufe ich so gut wie keine mehr. In der Wiener Städtischen Bücherei gibt es speziell für Menschen mit dem Mobilpass eine sehr günstige Jahresmitgliedschaft und ein riesiges Angebot, auch an Hörbüchern, DVDs, etc.

Tauschkreise:

Auch bin ich Mitglied im Tauschkreis, www.talentetauschkreis.at, das kann ich nur weiterempfehlen.

(von Monika Volk)

Loopschals selber machen:

Aus Stoffresten (es genügen 40 cm Breite) kann man wirklich ganz schnell (ich brauche für einen Loop 15 Minuten, bin aber Hobby Schneiderin) tolle Loopschals nähen. Eine Anleitung dazu gibt es unter <http://www.ndr.fernsehen/sendungen/meinschoenesland/tipps/sommerschul101.html>. Die Anleitung ist gut beschrieben, aber man kann auch das Video dazu anschauen. Ich habe mir für den Herbst mehrere tolle Loops gemacht, die meine Garderobe aufpeppen.

Natürlich kann man Loops auch stricken oder häkeln. Gratisanleitungen gibt es bei DROPS Design unter <http://www.garnstudio.com>.

Politur für Zimmerpflanzen:

Zimmerpflanzen können, wenn sie verstauben, nicht mehr gut „atmen“: Blätter mit einem Rest Bier abwischen.

Alufolie als Scherenschleifer:

Die Folie ein paar mal mit der stumpfen Schere schneiden, die Klingen werden wieder messerscharf. Und die zugeschnittenen Teile können in der Schublade auf ihren Einsatz warten.

(Gabi Huemer)

LeserInnenbriefe

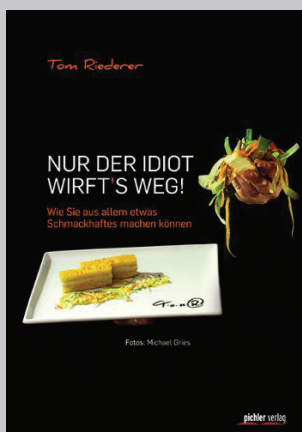
Wenn Sie Spartipps oder interessante Beiträge für uns haben: Senden Sie uns einen LeserInnenbrief. Adresse siehe Impressum (Seite 4)!

Als Dankeschön erhalten Sie bei Veröffentlichung unser EURO-Haushaltsbuch „Haushalt & Geld“ kostenlos zugesandt!

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.

Medienecke



Tom Riederer: Nur der Idiot wirft's weg Pichler Verlag, Wien 2011, 205 Seiten, € 24,95

Der bekannte Haubenkoch Tom Riederer pflegt eine innovative und äußerst individuelle Küche. Als wahrer Koch-Revolutionär schafft er geschmackliche Harmonien abseits des gängigen Mainstreams. Sein Grundsatz: Der richtige Umgang mit Lebensmitteln bedeutet eine effiziente Verarbeitung und Zubereitung von Speisen ohne Verschwendung dieser wertvollen Rohstoffe. In diesem außergewöhnlichen Kochbuch widmet er sich all jenen Resten und Überbleibseln, die wir meist gedankenlos im Abfalleimer verschwinden lassen. Ein Kochbuch, das neue Wege weist: Es zeigt, wie man Lebensmittel optimal nützt, unnötiges Wegwerfen vermeidet und im Haushalt ökonomisch wirtschaftet.

SCHULDNERHILFE OÖ

**schuldner-
hilfe.at**

BERATUNG & PRÄVENTION

IN EIGENER SACHE

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

Kontaktlos bezahlen mit NFC

Kontaktloses Bezahlen mittels NFC-Technologie wird derzeit in Österreich als neue Zahlungsmöglichkeit eingeführt. Viele Supermärkte haben bereits ihre Kartenterminals ausgetauscht und vielleicht haben auch Sie bereits eine neue Kontokarte von Ihrer Bank erhalten, mit der Ihnen diese Möglichkeit offensteht. Aber was heißt kontaktlos bezahlen eigentlich und wo lauern die Gefahren?



Beim kontaktlosen Bezahlen können pro Einkauf bis zu € 25 ohne Eingabe des PIN bezahlt werden. Es reicht dafür, die Karte in die Nähe des Lesegeräts am Terminal zu halten. Erst bei der fünften kontaktlosen Zahlung in Folge ist eine PIN-Code-Eingabe wieder erforderlich (auch eine Bargeldabhebung oder ein anderer Kauf mit Karte gibt die Funktion wieder frei). Dies bedeutet, dass bei Verlust oder Diebstahl der Karte bis zu € 100 missbräuchlich ohne PIN abgebucht werden können.

Kontaktloses Bezahlen kann auch über die Quick-Funktion auf der Karte erfolgen. Dabei wird zuerst



auf einen evtl. auf dem Quickchip vorhandenen Betrag zurückgegriffen. Auf diesen kann man bis zu € 400 buchen. Hierfür gilt dann keine Grenze von € 25 pro Einkauf. Daher ist besondere Vorsicht geboten: Geld auf dem Quickchip ist weg, wenn die Karte verloren geht oder gestohlen wird. Achten Sie daher darauf, dass Sie nie größere Beträge auf den Chip buchen. Bezahlen Sie größere Summen lieber wie bisher mit Bankomatkarte plus PIN.

Generell verleitet kontaktloses Bezahlen verstärkt zu schnellem Geldausgeben. Je einfacher und bequemer das Bezahlen wird, desto größer ist die Gefahr Ausgaben zu unterschätzen. Wer schon jetzt seine Ausgaben nicht besonders gut im Griff hat, sollte eher gar nicht bargeldlos oder gar kontaktlos bezahlen. Leider wird Bankkunden in der Regel keine Wahlmöglichkeit gelassen und derzeit flächendeckend auf die neue Technologie umgestellt. Fragen Sie trotzdem bei Ihrer Bank nach, ob eine Deaktivierung der Bezahlfunktion möglich ist, wenn Sie diese nicht nutzen möchten!

Ich bestelle hiermit

die 1. Geizhalszeitung in Österreich

___ Exemplar(e) der aktuellen Ausgabe

___ Abo (drei Ausgaben pro Jahr)

Freiwilliger Druckkostenbeitrag: Kto.-Nr.: 10.620.110, BLZ: 18.600

IBAN: AT 481860 0000 10620110, BIC: VKBLAT2L

___ Exemplar(e) des

Euro-Haushaltsbuchs „Haushalt & Geld“

Druckkostenbeitrag EUR 1,--



Vorname, Familienname / Organisation

Straße

PLZ, Wohnort

Datum, Unterschrift

An die
SCHULDNERHILFE OÖ
 Stockhofstraße 9
 4020 Linz