



Talente Netz Tirol

Marktbrief

Ausgabe 1 / 2013

Talente Netz Tirol · Speckbacherstraße 4 · 6020 Innsbruck
Tel.: 0650 6677430 · Fax: 0512 238174 · E-Mail: kontakt@talentenetztirol.info



Internetadresse: www.talenenetztirol.net

02	Das Märchen vom Sparen
03	Überregionales
04	Region Kufstein
06	Region Innsbruck
07	Region Osttirol
08	Inserate

16	Adressen
21	Inserate
30	Region Osttirol
31	Region Schwaz
33	Region Außerfern
35	Wichtiges, Impressum, Termine

Das Märchen vom Sparen

Mit großer Anstrengung scheint es wieder gelungen zu sein, den Finanzmarkt zu bändigen. Mehrere milliardenschwere Unterstützungspakete für Griechenland, Gelder aus den Rettungsschirmen für angeschlagene Banken, Verbesserung der Finanzaufsicht und alles scheint wieder im Lot zu sein.

Was dient als Sicherheit für diese Beträge? Ein Teil ist „gedeckt“ durch Zahlungsverprechungen in der Zukunft, der Rest wurde von der europäischen und der amerikanischen Nationalbank, die nebenbei bemerkt eine Aktiengesellschaft ist, an der sämtliche US-Großbanken Anteile besitzen, aus dem Nichts geschöpft.

Was ist die Ursache für die ständigen Turbulenzen an den Finanzmärkten?

Ist es die Gier der Spekulanten, die Sehnsucht nach dem schnellen Geld von Privaten? Oder müßten wir nur ein bisschen mehr sparen?

Viele Menschen glauben, dass einige Menschen Geld sparen, das andere Menschen wiederum als Kredit aufnehmen. Das stimmt jedoch nicht.

Beinahe das gesamte Geld entsteht als zinsbelastete Schuld. Wenn jemand einen 100.000 € Kredit für sein Haus aufnimmt, bezahlt er oder sie innerhalb von 20 Jahren Kreditlaufzeit, abhängig von der Zinshöhe in Summe 200.000 - 250.000 € zurück. Das große tabuisierte Dilemma ist, dass die erforderlichen Zinszahlungen nicht mitgeschöpft werden. Es stellt sich die Frage, wo die Zinstelle herkommen. D.h. unser System benötigt ständig FolgeschuldnerInnen, die es durch ihre Kredite den AltschuldnerInnen möglich machen ihre Zinsen zu bezahlen. Wehe wenn diese Kette reißt oder die Folgeschulden zu gering sind. Bisher sprangen die Staaten als unendliche Schuldner ein. Wer jetzt Sparen fordert, hat das Finanzsystem nicht verstanden.

Die „Unterstützungsgelder“ die nach Griechenland fließen, -dort allerdings nach kurzer Verweildauer wieder in Form von Zins- und Tilgungszahlungen an europäische Gläubigerbanken zurückfließen- sind nicht Ersparnisse anderer Staaten. Auch Geberländer wie Deutschland und Österreich sind hoffnungslos verschuldet und werden ihre Schulden nie zurückzahlen.

Es ist also meiner Ansicht nach nicht damit getan, die Finanzaufsicht ein wenig zu verstärken, um ein paar übermütige Spekulanten ein wenig einzugrenzen.

An einer völlig neuen Art Geld in Umlauf zu bringen, wie z. B. vom Talente-Netz-Tirol praktiziert, wo Talente zinslos geschöpft werden, kommt eine sinnvolle Stabilisierungsbestrebung nicht vorbei.

Noch tiefer ins System geschaut, stellt sich mir die Frage, weshalb, haben wir als Menschen uns entschieden ein Geldsystem in der bestehenden Architektur zu konzipieren?

Welche Glaubenssätze an Konkurrenzwirtschaft als alleinig sinnmachendes Konstrukt, Glaubenssätze über Knappheit im Gegensatz zur Fülle in der Natur müssen überwunden werden, damit der Weg frei wird aus der Money-pulation auszusteigen.

Wie kann der unmittelbar bevorstehende Abschreibungsbedarf vor sich gehen?

Möglichkeit 1, freiwillig-friedlich:

Die Superreichen verzichten auf Teile ihres Vermögens, das beispielsweise über einer Grenze von 100 Mio. € liegt. Dann müsste das Finanzsystem noch umgebaut werden, damit wir nicht in einigen Jahren wieder die gleichen Probleme haben.

Möglichkeit 2, marktwirtschaftlich, chaotisch:

Die Superreichen bringen ihre Werte in Sicherheit, die Massen verlieren ihre Ersparnisse.

Möglichkeit 3, behördlich verordnet:

Neuverteilung der Werte unter dem Einsatz militärischer Mittel, in demokratischen Ländern unter Wahrung der Interessen der Bevölkerung, in totalitären Staaten unter Wahrung der Interessen einer privilegierten Minderheit. Aber Achtung die meisten westlichen Staaten werden in der Krise wohl einen totalitären Charakter an den Tag legen.

Aus meiner Sicht kann nur ein Wunder, sprich ein Quantensprung des Bewusstseins einen friedlichen Übergang zu einer neuen Finanzordnung bewerkstelligen.

In mittlerweile 21 Jahren intensivster Auseinandersetzung mit diesen Themen erlebe ich die Menschheit gespalten, ich treffe immer mehr Menschen mit steigendem Bewusstsein, was mir Hoffnung gibt und auf der anderen Seite nehme ich wahr, dass viele Menschen weiterhin ein Leben führen, wo es nicht viel mehr geben muss als Brot und Spiele.

Zum Schluss möchte ich noch einen Lösungsvorschlag von Christian Felber, der sich mit Gemeinwohlökonomie auseinandersetzt, skizzieren:

Da die Privatvermögen in vielen EU Ländern wie auch in Spanien ungefähr 5 x so hoch sind wie die Staatsschulden, könnte eine Vermögenssteuer jeweils das fünffache Volumen der Schulden einbringen.

Wenn also beispielsweise eine Vermögenssteuer von 5 % eingeführt würde, würde das ca. 25% der Staatsschulden in einem Jahr (!) tilgen (5x5). In vier Jahren wären damit die Staatsschulden getilgt. Wer sagt 5% seien ein unzumutbar hoher Prozentsatz, dem sei das ganze Beispiel mit einer Steuer von 2,5% (5x2,5) dargestellt. Dann würde es eben ca. 8 Jahre (8x12,5) dauern, bis die Staatsschulden abgetragen sind. (Zugegebenermaßen ist das Beispiel sehr vereinfacht dargestellt. Man kann bei diesem Modell auch großzügige Freibeträge einbauen, sodass beispielsweise Vermögen unter 500.000 € von dieser Steuer befreit werden könnten. Es zeigt aber meines Erachtens modellhaft, wie einfach Staatsschulden reduziert bzw. abgetragen werden könnten, ohne dass ein halbes Volk in Armut gestürzt werden muss.

Michael Graf

Marktbrief im Focus

Bei den letzten beiden Kernteamtreffen stand auch der Inhalt des Marktbriefs zur Diskussion. Ab sofort werden wir uns aktiver um die informative und anspruchsvolle Gestaltung des Marktbriefs kümmern. Dazu ist es notwendig ein Redaktionsteam zu bilden, das den Marktbrief betreut. Vorerst besteht diese aus den Kernteammitgliedern Gaby Carl, Eckhard Emde und Brigitte Roberts.

RedakteurIn gesucht

Das Reaktionsteam wünscht sich aber tatkräftige Unterstützung aus den Reihen der TalenteNetz Tirol Mitglieder. Wer von Euch schreibt gerne, ist kommunikativ und möchte eigenverantwortlich eine Zeitung gestalten? Dies wäre nun deine Chance deine Talente umzusetzen!

Bei Interesse oder Fragen zur Tätigkeit setze dich bitte mit Brigitte Roberts (brigitte.roberts@chello.at) in Verbindung.

Wir freuen uns auf deinen Beitrag!

Veranstaltungskalender Februar

Innsbruck	1.2.	16 Uhr	Tauschtreffen mit Vortrag von Roland Gruber „Nachhaltiges Leben“	Haus der Begegnung Rennweg
Osttirol	5.2.	16 Uhr	Faschingsparty „kunterbunt“	Kolpinghaus Lienz
Außerfern	6.2.	19 Uhr	Tauschtreffen: Kundalini Yoga mit Christine Schneider	Bücherei Reutte
Kufstein	15.2.	17.30 Uhr 18 Uhr	Qi Gong mit Iris Tauschtreffen: Ayurvedischer Vortrag von Iris „Fit ins Frühjahr starten“	Waldorfschule Kufstein Sterzingerstr. 12
Schwaz	15.–17.2.		Autark werden: „Milchverarbeitung, Rohstoff für Seifen, Salben“	Jurte bei Schwaz
Schwaz	21.2.	18 Uhr	Tauschtreffen: „Naturschule Schwaz“	Jurte bei Schwaz
Kufstein	22.2.		Ayurvedisches Kochen mit Iris (Anmeldung erforderlich bis 19.2.)	Weinoldweg 10
Schwaz	22.–24.2		Autark werden ohne Strom	Jurte bei Schwaz

Veranstaltungskalender März

Innsbruck	1.3.	16 Uhr	Tauschtreffen mit Diashow von Franz Simon „Indien - Von einem der auszog, die heiligen zu melken“	bei Brigitte Roberts, Conradstr. 8, Innsbruck
Schwaz	3.3.	9.–18 Uhr	Crashkurs Leben ohne Strom	Jurte bei Schwaz
Osttirol	5.3.	16 Uhr 18 Uhr	Kreationen eines Balkongartens mit Gartenfachfrau Helena Tausch-Stammtisch	Kolpinghaus Lienz Kolpinghaus Lienz
Außerfern	6.3.	19. Uhr	Tauschtreffen: Chakren mit Werner Krümling	Bücherei Reutte
Kufstein	14.3.	19.30 Uhr	Permkulturvortrag von Margarethe Holzer zum Gedenken an Dr. Jörg-Dieter Oswald	Mehrzwecksaal Breitenbach am Inn
Kufstein	15.3.	17.30 Uhr 18 Uhr	Qi Gong mit Iris Tauschtreffen: Bauchtanz mit Gertraud Kapfinger	Waldorfschule Kufstein Sterzingerstr. 12
Schwaz	16.3.	9 - 18 Uhr	Korbflechten aus Weidenruten mit Ulrich Probst	Jurte bei Schwaz
Schwaz	21.3.	18 Uhr	Tauschtreffen: „Farbe ist Leben“	Jurte bei Schwaz
Schwaz	22.–24.3.		Basiskurs Autark werden	Jurte bei Schwaz

Veranstaltungskalender April

Osttirol	2.4.	16 Uhr 18 Uhr	Kreationen einer Kräuterschnecke mit Gartenfachfrau Helena Tausch-Stammtisch	Kolpinghaus Lienz Kolpinghaus Lienz
Außerfern	3.4.	19 Uhr	Tauschtreffen: Salz - von Astrid Ebner	Bücherei Reutte
Innsbruck	5.4.	16 Uhr 18 Uhr	Tauschtreffen, vorauss. mit Gerda Wasle über den Verein „Selbstbestimmt Leben“	Haus der Begegnung am Rennweg
Schwaz	6./7.3.		Bierbrauen und Alkoholverarbeitung selber gemacht	Jurte bei Schwaz
Schwaz	18.4.	18 Uhr	Tauschtreffen: Keimbrot-/Brotbacken im Lehmofen	Jurte bei Schwaz
Kufstein	19.4..	17.30 Uhr	Yoga mit Renate Egger	Waldorfschule Kufstein
Kufstein		18 Uhr	Tauschtreffen: Samen- und Pflanzentausch	Sterzingerstr. 12

Veranstaltungskalender Mai

Schwaz	11.5./12.5.		Jungpflanzenmarkt mit Arche Noah	Rotholz Landwirtschaftliche Lehranstalt (LLA)
--------	-------------	--	----------------------------------	---

Änderungen vorbehalten. Die aktuellen Termine sind auf www.talenenetztirol.net hinterlegt.

Euer Mitgliedsbeitrag ist wieder fällig!

Bei der Überprüfung unserer Finanzen sind uns leider zahlreiche ausständige Mitgliedsbeiträge in Euro für das Jahr 2012 aufgefallen. Alle Mitglieder haben diesbezüglich bereits eine Erinnerung per E-mail zugeschickt bekommen. Auch werden sich die Regionalbeauftragten in den kommenden Wochen verstärkt darum kümmern, die noch offenen Beträge einzufordern.

Überweist eure Euro-Mitgliedsbeiträge für 2013 und auch für letztes Jahr umgehend, nur so können wir unser

Ausgaben (z.B. Druck und Versand des Marktbriefs) tätigen!

Das Talentenetz Tirol hat eine neue Kontonummer. Bitte verwendet ab sofort diese zur Überweisung Eurer Mitgliedsbeiträge:

**Talente Netz Tirol
Tiroler Sparkasse
Konto Nr.: 3351-490531
BLZ: 20503**

Talentierte Veranstaltungen auf einen Blick

In Zukunft möchten wir in jeder Ausgabe des Marktbriefs alle Talentenetz Tirol Termine (Tauschtreffen, etc.), sowie Termine

von Veranstaltungen, die auf Talentebasis ausgeglichen werden können oder relevante Themen beinhalten, auf einen Blick erfassen.

Hierzu bitten wir alle Regionalverantwortlichen und Mitglieder ihre Termine zusammenszustellen und zum jeweiligen Redaktionsschluss an die Redaktions-Email-Adresse redaktion@talentenetztirol.net zu senden.

Alle aktuellen Termine werden auch auf unserer Homepage angekündigt, wenn ihr sie an Eckhard (eckharde@chello.at) oder Brigitte (brigitte.roberts@chello.at) schickt.

Region Kufstein

Veranstaltungskalender für die nächsten 3 Monate Kufsteintreffen

15.2.	17.30 Uhr 18 Uhr	Qi Gong mit Iris Ayurvedischer Vortrag von Iris „Fit ins Frühjahr starten“ selbstverständlich Tauschen mit Nimm- und Bring-Tisch
15.3.	17.30 Uhr 18 Uhr	Qi Gong mit Iris Bauchtanz mit Gertraud Kapfinger (siehe Bericht) selbstverständlich Tauschen mit Nimm- und Bring-Tisch
19.4.	17.30 Uhr 18 Uhr	Yoga mit Renate Egger Samen und Pflanzen tauschen auch anderes Tauschen mit Nimm- und Bring-Tisch
22.2.		Ayurvedisches Kochen mit Iris bei Iris zu Hause (Ludwig Weinold Weg 10, 6330 Kufstein, Tel. 05372/65980 oder Handy 0650/4405950) Anmeldung unbedingt erforderlich bis 19.2.2013!

Workshop in archaischen Bauchtanz „Balance“

vom **26.3.–28.5.2013**
Wörgl Polytechn. Schule/Nähe M4
M. Unterguggenbergerstraße
jeweils Dienstag von 20 - 22 Uhr
(10 Wochen)

mitzubringen: bequeme lockere feminine Kleidung, Tuch für die Hüfte, Hula Hup, Decke, Socken, Tasse

Beitrag: € 180,- Talentebeitrag auf Anfrage

Info und Anmeldung:
Gertraud Kapfinger 0699 10054287

Archaischer Bauchtanz „Balance“

Am Freitag, 15.3. um 18 Uhr im Rahmen des Tauschtreffens in Kufstein

DER ÄLTESTE TANZ

B ECKEN
A TEM
U NIVERSUM
C ORE/KERN
H ARA
T EMPERAMENT
A NMUT
N ATUR
Z ENTRUM



Die gesunde, vitale Wirkung des Bauchtanzes erfasst den ganzen Körper.

Ob Hüftkreis, Wippe, Achter oder das zittern beim Shimmy – all diese Figuren tragen zu deiner persönlichen Gesundheit und Freude bei.

Dein ganzer Körper erfährt wieder bewussten Umgang, Haltung und Verbindung beider Gehirnhälften.

Deine Wirbelsäule, dein Becken, deine Muskulatur und dein Kreislauf bekommen dadurch mehr Elastizität und mehr Lebendigkeit.

Auch dient dir dieser Tanz als Brücke zu deiner inneren und äußeren Balance, führt dich in dein Vertrauen und in deine Selbstverständlichkeit. Lebendig, sinnlich und berührt folgst du deinen Bewegungsimpulsen. Ein Jungbrunnen für jede Frau!

Du entwickelst dabei deinen ganz persönlichen und individuellen Stil!
Du entdeckst deine Weiblichkeit auf neue verspielte Weise!



Mitzubringen:
Lockere bequeme feminine Kleidung, Socken.

Ich freue mich auf dich!

Gertraud Kapfinger,
Tanz-, Bewegungs- u.
Ausdruckstherapeutin,
Designerin,
energetische Masseurin,
Integrale Kreativtrainerin/
Coach

Mit Ayurveda durch den Winter

Freut Euch auf einen abgerundeten Mitmach-Abend mit einer kleinen Zeremonie zum Abschalten, untermalender Musik und einem wärmenden Getränk. Der folgende Rezeptvorschlag möchte Euch schon mal darauf einstimmen, welche Köstlichkeiten der Ayurvedischen Küche wir gemeinsam zubereiten und genießen werden.



Ayurvedisches Festtagsmenü

Gönnt Euch ein ganz besonderes ayurvedisches Winter-Menü. Die Rezepte sind für jeweils vier Personen.

Wir wünschen Euch einen guten Appetit.

Vorspeise: Süßkartoffelsuppe

- 400 g Süßkartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Fleischtomate
- 1 EL Ghee (oder Butterschmalz)
- ½ TL Curry
- Muskatnuss
- ½ TL frisch geriebener Ingwer
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL Balsamico
- 700 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 2 EL gehackte Kräuter

Süßkartoffeln klein schneiden, Zwiebeln würfeln, Tomate häuten und würfeln. Im warmen Ghee Ingwer, Muskatnuss und Zwiebel sanft anbraten. Curry und Agavendicksaft hinzugeben, Süßkartoffeln und Tomatenstücke anbraten. Mit Essig

und Brühe ablöschen und köcheln lassen. Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter darüber streuen und sofort servieren.

Hauptgericht: Feine Reismedaillons mit Zucchini-Ingwer-Ragout und gebratenem Chicorée

Reismedaillons

- 120 g Thai- oder Basmatireis
 - 2 EL fein gehackte Petersilie
 - 2 EL fein geschnittenen Schnittlauch
 - 2 EL Ghee oder Erdnussöl
 - ½ TL Senfsamen
 - ½ TL Koriander
 - 4 EL sehr klein gewürfeltes Gemüse von rotem Paprika, Karotte, Gurke, Brühe
- Reis gut waschen. Ghee oder Erdnussöl erwärmen, Senfsamen darin aufspringen lassen. Koriander, Reis, Gemüsestückchen anschwitzen, mit Brühe aufgießen und 30 Minuten garen. Die Kräuter hinzugeben und auskühlen lassen. Aus der Masse Medaillons formen. In Ghee oder Erdnussöl von beiden Seiten hellbraun anbraten.

Zucchini-Ingwer-Ragout

- 4 kleine, feste Zucchini
- 1 großes Stück Ingwer
- 2 EL Ghee
- ½ TL Salz
- 2 Zweige Basilikum
- 50 g Kokospulver

Zucchini in fingerbreite Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Ghee erwärmen, Zucchini und Ingwer dazugeben, salzen und pfeffern. Ca. 15 Minuten garen lassen. Basilikum fein schneiden, Kokos mit 100 ml Wasser verrühren und beides zum Gemüse geben. Ohne Deckel bei voller Temperatur ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Gebratener Chicorée

- 4 kleine Chicorée
- Muskatnuss
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Koriander
- ½ TL Salz
- ½ TL Kurkuma
- 2 EL Kichererbsenmehl
- Schale von 1 Zitrone
- Ghee für die Pfanne

Chicorée putzen und längs halbieren. Die Gewürze und die abgeriebene Zitronenschale mit dem Kichererbsenmehl vermischen. Ghee in einer Pfanne zerlassen. Chicorée in Gewürzmehl wälzen und bei geringer Hitze von allen Seiten ca. 10 – 15 Min. braten. Wenn der Chicorée zu groß ist, vorher kurz blanchieren oder im Dampf vorgaren.

Nachspeise: Schoko-Mousse

- 1 TL Ghee
- 1 Tafel Bioschokolade
- 170 ml Milch
- 3 EL Reismehl
- ¼ TL Vanillepulver
- ¼ TL Zimtpulver
- 1 MS Ingwerpulver
- 200 g Sahne
- 2 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup

Das Ghee erhitzen, die Schokolade dazugeben und bei niedriger Hitze zum Schmelzen bringen. Milch, Gewürze und Reismehl hinzufügen und unter ständigem Rühren 5 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen. Die Sahne schlagen, kurz bevor sie fest ist, Agavendicksaft oder Ahornsirup dazugeben und weiterrühren, bis die Sahne steif ist. Diese Masse vorsichtig unter die Schokocreme heben und in Dessertschälchen füllen. Mit etwas Kokos- oder Schokostreusel dekorieren. *Iris Fuchs*

WINTERSCHLUSSVERKAUF

im

ATELIER GERBARA

ab 21. 1. – 28. 2.

Kappen und Hüte Preisgesenkt!

Bitte um Terminabsprache

Gertraud Kapfinger 0699 10054287

Permakulturvortrag

Das Katholische Bildungswerk Breitenbach hat im Gedenken an Dr. Jörg-Dieter Oswald Frau Margarethe Holzer zu einem Permakulturvortrag eingeladen.

Termin: 14. März 2013 um 19.30 Uhr

Ort: Breitenbach am Inn, Mehrzwecksaal

Thema: Mit Permakultur unseren Kindern eine lebenswerte Welt erhalten.

Gewichtsreduktion mit Hypnose – erleichtern Sie Ihr Leben

ein 8-Stufenprogramm

Beginn: Freitag, 19.4., 17.5., 24.5., 14.6.

jeweils von 15 Uhr bis 17 Uhr

Leitung: Mag. Maria Baumann, Hypnosetherapeutin

Kufstein, Andreas Hofer-Str. 2, Psychologische Praxis

Kosten: 8 TL und € 20,- für Unterlagen und CDs



Infos: www.bmmw.co.at

Anmeldung: 0664 9260158



Rauchfrei mit Hypnose – aufhören und freibleiben

Freitag am 15.2. von 15 Uhr bis 19 Uhr

Leitung: Mag. Maria Baumann, Hypnosetherapeutin

Kufstein, Andreas Hofer-Str. 2, Psychologische Praxis

Kosten: 4 TL und € 20,- für Unterlagen und CDs

Region Innsbruck

5-Elemente-Ernährung und Traditionelle Chinesische Medizin (TCM)



Mein Erstkontakt mit der 5-Elemente-Ernährung und der Traditionellen Chinesischen Medizin (kurz TCM) war vor 11 Jahren durch einen Arzt. Obwohl ich damals diese, für mich, Neuheiten mit Zweifel und Skeptizismus ausprobierte, spürte ich die positiven Wirkungen.

Seit daher fasziniert mich die TCM. Die 5-Elemente-Ernährung kommt aus der TCM und wird auch als TCM Diätologie bezeichnet.

Diese 5-Elemente-Ernährung legt Wert auf:

- Regionale Lebensmittel
- Jahreszeitgemäße Zutaten
- Speisen der individuellen Konstitution angepasst

- Qualität der Zutaten
- Thermische Wirkung der Speisen auf den Körper
- Wirkung der einzelnen Geschmacksrichtungen auf den Körper
- Tageszeit der Mahlzeit
- Lebensstil

Jeder Mensch ist einzigartig!

Und genau so wird man in der TCM gesehen, als einzigartiger Mensch, als Individuum, und das gefällt mir gut.

Was passiert bei einer Ernährungsberatung?

1. Termin: Dauert mindestens eineinhalb Stunden. Ich stelle Fragen zum Wohlbefinden und höre zu. Die Pulse werden gefühlt und ich lasse mir die Zunge zeigen um sie zu analysieren. Die Person bekommt die ersten Tipps und ein zweiter Termin in ca. 4 Wochen wird vereinbart.

Nun geht für mich die Detektivarbeit los. Alles Gehörte, Gefühlte und Gesehene wird wie ein Puzzle zu einem Bild zusammengefügt. Daraus kann ich dann ablesen wo derzeit etwas aus dem Gleichgewicht ist und wie das ganze zusammenhängt. In weiterer Folge überlege ich, wo der Hebel zuerst angesetzt wird und schreibe mir dafür Empfehlungen und Rezepte auf. Das beansprucht einiges an Zeit, Einfühlungsvermögen und Wissen.

2. Termin: Dauert ca. eine Stunde. Was hat sich verändert? Wie lief es mit den ersten Tipps? Wieder Pulse fühlen und Zunge zeigen lassen. Weitere Empfehlungen und die ersten Rezepte werden mitgegeben. Nun ist meine Kreativität gefragt im Finden von individuellen, alltagstauglichen Lösungen.

Folgetermine: Wie der zweite Termin, nur werden die Empfehlungen immer detaillierter und an die beobachteten Veränderungen angepasst.

Erfahrungsgemäß erzielt man mit drei bis sechs Terminen eine zufriedenstellende, anhaltende Ernährungsumstellung. Im Mittelpunkt steht immer das Wohlbefinden der Person. Als Folgeerscheinung hat der Mensch dann mehr Energie, genießt bewusster, das Immunsystem wird stärker und das Gewicht reguliert sich von selber. Die Ernährungsumstellung möchte ich begleiten mit Achtsamkeit und Fachwissen, mit passenden Rezepten und individuellen, alltagstauglichen Lösungsvorschlägen.

Übrigens, in meiner Diplomarbeit befasste ich mich ausgiebig mit der Traditionellen Küche Österreichs und deren Wurzeln im Neunzehnten Jahrhundert.

Ich freue mich meine Fähigkeiten und Wissen im Talentenetz Tirol anbieten zu dürfen.

Anna Maria Jamnig

Polsterkartoffeln

Rezept von Anna Maria Jamnig

Zutaten:

3-4 mittelgroße Kartoffeln pro Person
Kümmel, gemahlen oder gemörsert
Salz
Hochwertiges, kaltgepresstes Öl,
Butter oder Butterschmalz

Zubereitung:

Blech mit Backpapier belegen, wenn mehr als 4 Personen, zwei Bleche verwenden
Backrohr 220°C vorheizen. Kartoffeln waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, aufs Blech legen. Nun rein ins Backrohr für ca. 40 Minuten, bis die Kartoffeln Blasen (Polster) machen.
Kartoffeln in eine große Schüssel füllen.

Mit Kümmel und Salz würzen.

Etwas Öl, Butter oder Butterschmalz dazu geben. Umrühren oder aufschütteln.

Mahlzeit!

Kann als warme Jause oder Abendessen oder als Beilage serviert werden.

Bratäpfel als Nachtisch kann man auch gleich mit ins Rohr schieben.

Passt alles prima an kühlen/kalten Tagen.
Diese Polsterkartoffeln waren die erste Speise die ich als Neunjährige selbstständig zubereiten konnte. Gesehen hab ich es bei einer 70jährigen Nachbarin, mit deren Enkelkindern ich spielte.

Wir durften die Polsterkartoffeln mit den Fingern aus der großen Schüssel essen. Lecker!!!!

Tauschtreffen in Innsbruck

1. Februar 2013 ab 16 Uhr

im Haus der Begegnung am Rennweg

Mit einem Vortrag von Roland Gruber zum Thema nachhaltiges Leben

1. März 2013 ab 16 Uhr

bei Brigitte Roberts

(Conradstrasse 8, 6020 Innsbruck)

Franz Simon zeigt seine Diashow:
„Indien – Von einem, der auszog,
die heiligen Kühe zu melken“

5. April 2013 ab 16 Uhr

im Haus der Begegnung am Rennweg

Voraussichtlich: Gerda Wasle spricht über den Verein „Selbstbestimmt Leben“ (SLI)



**Robert –
das Vereins-Kücken**

Hallo liebe Talentierte,
seit dem Sommer 2012 bin ich nun schon Mitglied im Talentetauschkreis und ich bin begeistert. Der Talentetauschkreis hat mir geholfen, meinen persönlichen Traum zu erfüllen, Singen zu lernen für mein Lehramtsstudium und dabei habe ich viele neue und nette Menschen kennen gelernt. Ich möchte diese Chance der Veröffentlichung nutzen, um mich und mein Angebot genauer vorzustellen.

Mein Name ist **Robert Löser** und ich bin 23 Jahre alt. Im September 2011 bin ich von Berlin nach Innsbruck gekommen und bin hier sehr glücklich. Die Themenfelder, die ich anbiete, liegen im Bereich Pädagogik, Computer und Sport. Ich helfe euch gern bei der Einrichtung von Kinder- und Jugendschutz- Software, erkläre die Vor- und Nachteile von sozialen Netzwerken wie Facebook oder Twitter, gebe Schulungen für Word, Excel, PowerPoint, Photo-shop und Pinnacle Videobearbeitung.

Kinder betreue ich auch immer wieder gern, mit viel Geduld und pädagogischem Einfühlungsvermögen sind die Kleinen gut bei mir aufgehoben. Im sportlichen Bereich bin ich ebenfalls tätig, richtiges Training, Abnehmen oder Schwimmen ohne Rückenschmerzen, dabei kann ich bestimmt jedem helfen.

Ich hoffe, ich konnte mich und mein Angebot ausreichend vorstellen und ich würde mich sehr darüber freuen, wenn ihr mich auch außerhalb des Tauschkreises weiter empfehlen würdet, so können wir neue Mitglieder werben.

Abschließend möchte ich Angelika Hensler, Jörg Moser und Brigitte Roberts für ihre Unterstützung danken.

Liebe Grüße Robert

Gewichtsreduktion mit Hypnose – erleichtern Sie Ihr Leben ein 8-Stufenprogramm

Beginn: Freitag, 15.3., 22.3., 5.4., 12.4.
jeweils von 15 Uhr bis 17 Uhr

Leitung: Mag. Maria Baumann, Hypnosetherapeutin
Innsbruck, Wilhelm Greil-Str. 21, 4. Stock (Praxis Dr. Märk)
Kosten: 8 TL und € 20,- für Unterlagen und CDs



Infos: www.bmmw.co.at
Anmeldung: 0664 9260158

Rauchfrei mit Hypnose – aufhören und freibleiben

Freitag am 15.3. von 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr
Leitung: Mag. Maria Baumann, Hypnosetherapeutin
Innsbruck, Wilhelm Greil-Str. 21, 4. Stock (Praxis Dr. Märk)
Kosten: 4 TL und € 20,- für Unterlagen und CDs

Region Osttirol

Wer möchte seine Talente als DJ einbringen?

Bitte rechtzeitig anrufen!

Diesmal treffen sich wie üblich am 1. Dienstag im Monat, am 5. Feber 2013 ab 16 Uhr Mitglieder und Neugierige zur FASCHINGSPARTY und zum Talente- und Informationsaustausch im Kolpinghaus in Lienz.

Auch der Bring-und-Nimm-Tisch wird wieder wie immer reichlich gedeckt und diesmal auch kunterbunt dekoriert sein!

Die Faschingslaune ist bitteschön von jedem selbst mitzubringen!

Freiwillige Spenden in Form von pikanten und süßen Leckereien **für unser Buffet nehmen wir gerne entgegen!**

Ebenso sind Tanzfreudige und Gasttänzer herzlichst willkommen!

Wir freuen uns auf zahlreichen narrischen Besuch!

Auch für Anregungen und Ideen stehen wir gerne zur Verfügung:

Das Kernteam Osttirol
Tel. 0676 9179651

Tauschtreffen in Osttirol

5. Februar 2013 ab 16 Uhr
Faschingsparty und monatlicher Stammtisch „kunterbunt“ im Kolpinghaus in Lienz

5. März 2013 ab 16 Uhr
unsere Gartenfachfrau Helena kreierte mit uns einen Balkongarten, ab 18 Uhr Stammtisch

2. April 2013 ab 16 Uhr
unsere Gartenfachfrau Helena gestaltet mit uns eine Kräuterschnecke, ab 18 Uhr Stammtisch

**Redaktionsschluss
für die Ausgabe
02/2013 ist der
15. April 2013**

Region Osttirol

Margret und Reinhold Pölsler aus Lienz in Osttirol



Es ist ein erhebendes Gefühl zu bemerken und zu spüren, dass göttliche Fügungen den Menschen zu den guten Dingen des Lebens führen. So erging es auch uns.

Reinhold hatte wegen einer Schulterverletzung eine physiotherapeutische Behandlung bei Jürgen Bauer. Dieser nahm am Schluss der Behandlung ein kleines Fläschchen in die Hand, sammelte einige Tropfen daraus in seiner Handfläche und verrieb die wohltuende Ölmischung auf der betroffenen Körperstelle. Dabei merkte er an, dass Reinhold dieses Heilmittel bei Frau Christa Oberrader in Lavant erhalten könnte und gab ihm die Telefonnummer dieser Kräuterfachfrau. Reinhold war durch familiäre Ereignisse geprägt und deshalb besonders aufmerksam, wenn der Begriff Naturheilkunde zur Sprache kam. So rief er Christa Oberrader kurzfristig an.

Noch am selben Tag fand die erste Begegnung zwischen den beiden statt – auf einer Bank inmitten des Kräutergartens von Christa. Er erzählte ihr von seinen Schicksalsschlägen in seiner Wiener Familie und von seiner wiedergewonnenen Lebensfreude hier in Osttirol, von seiner Abneigung gegenüber pharmazeutischen Mitteln und von seinen Vorträgen, unter anderem zur Stärkung des Gesundheitsbewusstseins der Mitmenschen. Christas Leidenschaft kam in ihren Erzählungen über den Verein „Freunde Naturgemäßer Lebensweise“ (FNL) sehr deutlich zum Ausdruck, was Reinhold schließlich inspirierte, sein Erbstück, ein klösterliches Kräuterbuch aus 1640, mit Leben im Sinne von fachkundigem Nachschlagen zu erfüllen und sich gemeinsam mit seiner Frau Margret beim nächsten Kräuterkurs des FNL anzumelden.

Wer mit Christa Oberrader spricht, erfährt natürlich auch viele motivierende Aspekte über den Talentetauschkreis. Gerade in der heutigen Zeit ist ein ehrliches und durchschaubares System wie der Talentetauschkreis eine willkommene Einladung, zu geben, was man hat und kann, und zu nehmen, was sich ein Abnehmer in jeder Hinsicht leisten kann – ohne Händler-spanne, ohne Steuer, ohne Gewinnabsicht, ohne Werbepauschale.

Und so kam es, dass Margret und Reinhold sich kurzfristig entschlossen haben, dem Talentenetzt Tirol beizutreten und ihre Talente dort einzubringen. Es ist wirklich ein besonders beglückendes Gefühl, weil man in diesem Tauschkreis auf Menschen trifft, die ehrlich, naturverbunden, bodenständig, gemeinwohlunterstützend, zufrieden und glücklich sind mit dem, was sie können und haben. „Glück im Unglück“, dieser Sinnspruch hat sich dieses Mal bewahrheitet, als eine Heilbehandlung der Schulter zur Mitgliedschaft im Talentenetzt geführt hat.

Nun zu unseren Talenten:

Margret, vor wenigen Jahren im Club der 50er gelandet, stammt aus Kärnten und wohnt mittlerweile seit 30 Jahren in Lienz. In ihrem Inneren schlägt weiterhin das Herz einer Kärntnerin und so verbindet sie das schöne Osttirol, wo es ihr sehr gut gefällt, mit ihren heimatlichen Wurzeln.

Margret hat neben der Erziehung ihrer zwei Töchter schon früh ihre Talente entdeckt, in der Leidenschaft des Kochens und Backens, in der gelingenden Organisation der Geschäfts- und Haushaltsführung, in der Nachbarschaftshilfe bei älteren Menschen, in bewusstseinsfördernden und die Gemeinschaft stärkenden Freizeitgestaltungen mit Jugendlichen in der Natur und schließlich im kreativen Handwerken.

Ihre Liebe zum Detail entfaltet sich beim filigranen Arbeiten. Kunstvoll dekorierte Kerzen haben viel Anklang gefunden und große Freude bei den Beschenkten bereitet. Besonders festlich gestaltete Tischverzierungen von ihr haben Essen und Zusammenkünfte auch zu einem Augenschmaus gemacht.

Ihre Naturverbundenheit und die Wertschätzung der Fruchtbarkeit von Mutter Erde haben eine große Hingabe zum Arbeiten im Garten heranwachsen lassen, egal ob es sich um Blumenpflege, Gemüse- und Kräuterpflanzung oder um das Säubern des Gartens von Strauchwerk, Unkraut, Fallobst und Laub handelt.

Das Talenteangebot von Margret im Rahmen des Marktbriefes umfasst zur Zeit Kerzen-Verzieren und Haushaltshilfe.

Reinholds Lebensweg kann einige Jahre mehr verbuchen. Er war als Steirer nach Wien gegangen und hat dort 35 Jahre als Techniker und Betriebswirt im Außenministerium gearbeitet.

In seinen leitenden Funktionen hat er große Verantwortung für die ihm übertragenen Aufgaben im Rahmen der Telekommunikation, Informationstechnik und des Verwaltungsmanagements des Diplomatischen Dienstes der Republik Österreich getragen.

In einem das ganzheitliche Wohlergehen unterstützenden Umfeld versucht Reinhold sein breites Wissen in technischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Angelegenheiten sowie seine Lebens- und Berufserfahrung schwerpunktmäßig in der spirituellen Begleitung von Menschen mit Behinderung und in der Stärkung des ganzheitlichen Gesundheitsbewusstseins weiterzugeben.

In seiner eigenen Betroffenheit als mittelgradig Hörbehinderter spricht er in erster Linie Menschen mit eingeschränkter Hörfähigkeit an, hält Vorträge und bietet Beratung in allen Belangen rund um das Thema Hören und Nicht-mehr-gut-Hören an.

Im vorliegenden Marktbrief stellt Reinhold sieben Talente vor, und zwar Hörberatung, Computerhilfe, Schreibarbeiten, Behördenwege, Stärkung des Ganzheitlichen Gesundheitsbewusstseins, Vortrag zum Thema Gesundheitsbewusstsein und Vortrag zum Thema Hören.

Margret und Reinhold freuen sich, beim Talentetausch viele nette und talentierte Menschen kennenzulernen.

Aktiver Start in den Osttiroler Winter

Die Teilnahme von auffallend vielen Tauschkreismitgliedern am Workshop im Bildungshaus in Lienz im November vergangenen Jahres war echt erfreulich.

Auch ein kleiner Verein wie unserer kann einiges bewegen. Unser Thema (siehe vorherige Ausgabe Marktzeitung) wurde interessiert aufgegriffen und das Angebot einer einmaligen aktiven Unterstützung bei der Projektumsetzung durch Michael Hohenwarter nehmen wir gerne an.

Besonders gut gefallen hat uns in diesem Rahmen auch der Beitrag über die „essbare Stadt“.

Gebührend aus dem Kernteam verabschiedet haben wir unser emsiges Tauschkreismitglied Lilly Feldner-Lienharter (2. von links) im vergangenen Herbst mit einem „talentierten“ Geschenkkorb und einem selbstverfassten Gedicht.

Wir danken ihr hier nochmals für den jahrelangen tatkräftigen Einsatz, als Mitglied bleibt sie uns ja erhalten.

Vor unserem monatlichen Tauschkreistreffen im Dezember haben wir 2 Stunden lang unter der fachkundigen Anleitung unserer Floristin Gertraud Lukasser gemeinsam adventliche Gestecke gezaubert. Wir danken Gertraud für ihr Engagement!

Die anschließende Verkostung von Weihnachtsbäckereien war nicht nur ein Au-

genschmaus ...und vor unserem ersten Treffen im neuen Jahr hat uns Edeltraud gezeigt, wie wir Hauspatschen stricken und in der Waschmaschine filzen können.

Danach hat uns dann Margarete mit einer köstlichen Dinkel-Roulade überrascht und dabei einigten wir uns darauf, unser nächstes Treffen im Feber als Faschingsparty zu feiern. Somit wünschen wir auch allen unseren Tiroler Mitgliedern viel Spaß!



Von links: Helena Eberle, Lilly Feldner-Lienharter, Katharina Auernig, Hildegard Weingartner, Sigrid Anna Winkler

Region Schwaz

Farbe ist Leben ...

... Leben ist Farbe

Ich begleite dich dabei, dein Seelenbild zu malen. Du brauchst dazu keine Vorkenntnisse. Nach einer kleinen Einführung in die Welt der Farben und deren Schwingungen wirst du in der Lage sein, in einem Bild deine Gefühle auszudrücken, denn über die Farbe näherst du dich der schöpferischen Kraft in dir.

Du malst dein Bild mit den Farben (Eigenschaften) die für dich gerade wichtig sind. Am Ende wirst du darin Antworten finden und mit Erstaunen feststellen, dass sich deine Sichtweise positiv verändert hat, denn du hast den Kontakt zu deinem höheren Bewusstsein hergestellt.

Termin : 16. Mai ab 10 Uhr

Seminarzentrum Lydia Zangerl in Mötz
Tel: 0664 4070171

ich freue mich über deinen Anruf um einen Termin auszumachen.

Wenn du bei dir zu Hause malen möchtest, ist das auch in Verbindung mit meiner Galerie on Tour möglich.



Galerie on Tour

Da ich über einige Kontakte zu sehr guten Malerinnen verfüge, die keine Ausstellungen organisieren wollen aber Ihre Werke zu einem Vernünftigen Preis zu Verfügung

stellen, brauche ich eigentlich nur noch Gastgeberinnen, die für einen Tag Galeristin sein wollen.

Es ist ganz einfach, du lädst ein paar Freunde ein und sie haben die Möglichkeit in deiner „Galerie für einen Tag“ die Werke zu begutachten und vielleicht das eine oder andere Gemälde zu erwerben.

Und eine kleine Überraschung wartet auf die Gastgeberin.

Bist du Interessiert oder hast du Bekannte, die gerne einmal echte Kunst zu akzeptablen Preisen ausstellen wollen, dann ruf mich bitte an Roswitha Stocker
0664 4070171

Günther Schnitzer



Hallo, ich darf mich als neues Mitglied vorstellen.

Mein Name ist Günther Schnitzer, geb. 1968, und wohne in Kramsach.

Ich bin beim Talente Netz, weil ich damit einen kleinen Beitrag leisten kann, um unserem Leistungs-Geldsystem entgegenzuwirken.

Mein Angebot für alle „Talentierte“ Hilfe bei Erstellung von Bewerbungsmappen, Lebenslauf, Vorstellungsgespräche, Telefontraining. Energetischer Ausgleich durch Chakrabehandlung.

Training zu Überleben in der Natur, Natur Wochenende, Bergwanderführungen (siehe unter www.mein-mittelpunkt.at)

Ich freue mich auf regen Austausch und ein schönes Jahr mit euch.

Region Schwaz

Milch als wichtiger Rohstoff

Milchverarbeitung mit autarken Mitteln

Wochenendseminar 15.–17. Feber 2013
(weitere Termine auf Anfrage)

Milch ist nicht nur (umstrittenes) Getränk, sondern auch verkannter Rohstofflieferant. Neben den verschiedenen Milchprodukten (Kefir, Mozzarella, Joghurt, Topfen, Frischkäse, Graukäse, Butter), die man übrigens alle mit einfachen Mitteln autark selber herstellen kann (Thema auch auf unserem Intensiv-Seminaren), dient die weiterverarbeitete Milch zu Butter auch als Basis für Seifen und Salben.

Auf diesem Kombiseminar lernen wir einerseits die Herstellung von Milchprodukten kennen, andererseits die autarke Weiterverarbeitung zu verschiedenen natürlichen Haushaltsmitteln wie Seifen und Salben. Damit deckt die Milch auch einen wichtigen Gesundheitsaspekt ab.

Die eigene Sennerei zu Hause

Wir beginnen mit der Milchverarbeitung zu den verschiedenen Milchprodukten und lernen die verschiedenen Hilfsmittel, z.B. Milchzentrifuge kennen. Die Herstellung

von Butter wird Schritt für Schritt erklärt, ebenso erfahren wir auch die Herstellung von Topfen, Butterschmalz, etc. Das hergestellte Butterschmalz ist dann auch Basis für weitere Produkte (z.B. Seifen und Salben).

Seifenherstellung aus Milch

Hier lernen wir, wie aus dem Rohstoff im Kaltsiedeverfahren mit einfachen Mitteln Naturseifen hergestellt werden. Neben dem theoretischen Teil der Grundkenntnisse zur Seifenherstellung (Seifenherstellung im Kaltverfahren, Verseifungszahlen, Verwendung verschiedener Öle und Fette, Düfte und Kräuter) werden wir unsere eigene Naturseife aus dem Rohstoff Milch herstellen.

Salbenherstellung aus Butterschmalz

Jeder kann entsprechend seinen eigenen Bedürfnissen seine Salben einfach selber herstellen.

Wir zeigen die einfache Methode, wie aus der weiterverarbeiteten Milch und anderen Rohmaterialien wertvolle natürliche kosmetische oder medizinische Produkte hergestellt werden können und in Salben für die spätere Verwendung konserviert werden können.

Wir werden biologische Fette „auslassen“, Kräuterölabkochungen als Salbengrundlage und einige Salben für den täglichen Gebrauch herstellen und dabei die einfachen „Geheimnisse“ der Salbenherstellung kennenlernen.

15.–17. Feber 2013, Kursbeitrag 220 €, die Hälfte kannst Du mit Deinen Talenten bezahlen.

Anmeldungen über info@autark-werden.at oder Tel: 0660-4040730

Korbflechten mit Weidenruten

Weidenflechtkurs voraussichtlich am Samstag, 16. März 2013 in der Jurte

Mit selber geschnittenen Weidenruten (idealer Schnittzeitpunkt Feber) zeigt uns Ulrich Probst, welche Verarbeitungsmöglichkeiten es mit Weidenruten gibt und wir flechten passend zum bevorstehenden Osterfest unseren eigenen Weidenkorb.

Wer beim Schneiden der Weidenruten dabei sein möchte, bitte melden.

16. März 2013, Kursbeitrag 75 €, der Beitrag kann auch mit Deinen Talenten bezahlt werden.

Alkohol gesund

Wochenend-Seminar: Bierbrauen und Alkohol gesund verarbeiten

Termin: 6.–7. April 2013



Bier ist seit vielen Jahrhunderten als nahrhaftes Gebräu bekannt. Mit ca. 4800 Inhaltsstoffen ist es gerade in Notzeiten eine wichtige Nah-

ahrungsergänzung und (in Maßen getrunken) diente es in vielen Zeitepochen bei den unterschiedlichsten Gesellschaftsschichten als bekömmliches Nahrungsmittel und wird heute auch als Aufbaunahrung bei Rehabilitationsmaßnahmen genutzt.

Der beim Brauprozess entstehende Gersensud war gerade in dünnen Jahren für Kinder eine wichtige Nahrung.

Die jahrhundertelange Geschichte der Bierherstellung hat gezeigt, dass z. B. während der Fastenzeiten dieser „Gerstensaft“ als wichtige Nahrung für Jung und Alt genutzt wurde.

Bier kann jeder selber machen. Wir zeigen auf diesem Kurs, welche Arbeitsschritte bei der Bierherstellung notwendig sind (vom Acker bis zum fertigen Bier) und wie mit einfachen Geräten Bier von jedem selber gebraut werden kann.

Wir brauen dabei unser eigenes Bier mit einem modernen Kleinbraugerät und zeigen parallel, wie unter einfachen Gegebenheiten, die uns energieautark zur Verfügung stehen, Bier selber gebraut werden kann.

Alkohol ist nicht nur Alkohol

sondern wichtiger Grundstoff für Essenzen, Getränke, Heilmittel und Haushaltsmittel, für einen autarken Haushalt ein unverzichtbares Hilfsmittel. Mit Alkohol können natürliche Wirkstoffe aus Pflanzen gewonnen und über lange Zeit konserviert

werden. Ebenfalls an diesem Wochenende zeigen wir sehr praktisch und anschaulich, wie Alkohol auf natürliche Weise oder durch Destillation entsteht und welche nutzbringenden Dinge mit Alkohol entstehen können.

Dabei sprechen wir über Wein- und Mostherstellung genauso wie über das Ansetzen von Kräuteressenzen und Tinkturen. Unter Anleitung von Gertrude Messner stellen wir die wichtigsten Urtinkturen für die Hausapotheke selber her.

11./12. Mai 2013, Kursbeitrag 190 €, die Hälfte kannst Du mit Deinen Talenten bezahlen. Weitere Infos über www.autark-werden.at. Anmeldungen über info@autark-werden.at oder Tel: 0660 4040730



Tauschtreffen in Schwaz

21. Februar 2013

Tauschtreffen mit Vorstellung
der „Naturschule Schwaz“

21. März 2013

Tauschtreffen mit Roswitha Stocker
„Farbe ist Leben - Leben ist Farbe“

18. April 2013

Tauschtreffen mit Brotbacken im
Lehmofen, Herstellung von Keimbrot

Grundsätzlich jeden 3. Donnerstag
im Monat ab 18 Uhr
in der Jurte bei Schwaz

Die nächsten Autark werden Seminare

Alle Seminare und Veranstaltungen sind auf unserer Kalenderseite www.autarkwerden.at/kalender.html übersichtlich zeitlich dargestellt mit Links zu weiteren Seminarinformationen.

8.–10. Feber	Wintertrecking mit Schneeschuhwanderung und Iglubau
15.–17. Feber	Milch als Rohstoff: Butterherstellung, Salben und Seifen selber gemacht
22.–24. Feber	Basiskurs Autark werden mit Schwerpunkt „stromlos“
3. März	Crashkurs zur Notfallvorsorge
9.–10. März	Basiskurs extern (Graz) mit Schwerpunkt „stromlos“
Sa, 16. März	Korbflechten mit Weidenruten
22.–24. März	Basiskurs Autark werden
22.–28. März	Intensivseminar Autark werden (6 Tage)
6.–7. April	Alkohol gesund, Bierbrauen und Alkoholverarbeitung
19.–21. April	Basiskurs Autark werden
19.–25. April	Intensivseminar Autark werden (6 Tage)
11. Mai	Jungpflanzenmarkt mit Arche Noah in Rotholz LLA

Region Außerfern

Tauschtreffen im Außerfern

6. Februar 2013

Kundalini Joga mit
Christine Schneider

6. März 2013

Chakren mit
Werner Krümmiling

2. April 2013

Salz - von Astrid Ebner

Monatliches Treffen jeden 1. Mittwoch
im Monat in der Bücherei
Reutte um 19 Uhr

Filzpatschen

aus 100% Schurwolle, nie mehr kalte Füße – ohne zu schwitzen. Ideal für Schule, Kindergarten und zu Hause – für die ganze Familie.

Auf Anfrage sende ich gerne eine umfangreiche Liste mit Farb- und Musterauswahl zu.

Postversand möglich. Fertigstellung innerhalb ca. 1 Woche.

Telefon: 0699 170 845 71

E-Mail: nhornstein@tnr.at

Talente: je nach Ausführung und Größe

Angelic Touch – Energetik für den Menschen

Da es sehr häufig vorkommt, dass Tiere bei den Gesprächen auf Blockaden, Ängste usw. ihrer Tierbesitzer hinweisen und diese auch sehr oft übernehmen, habe ich mich dazu entschieden auf meiner Tierenergetik-Ausbildung aufzubauen.

Ich biete nun auch energetische Sitzungen für Herrchen und Frauchen und auch alle sonst daran interessierten an.

Ziel ist es unsere (Problem-)Themen anzuschauen, zu erspüren und zu lösen. Ich nehme jeden mit auf eine Reise zu sich selbst ...

Hinweis: Da uns Menschen aus Sicht des Gesetzgebers ein freier Wille zugesprochen wird – im Gegensatz zu den Tieren darf auch mit Krankheiten gearbeitet werden.

Ich stelle allerdings keine Diagnosen. Wir suchen nach den Ursachen und Hintergründen, welche die jeweilige Krankheit auslösen.

Nadja Hornstein

Telefon: 0699 170 845 71

E-Mail: nhornstein@tnr.at

Talenteausgleich: 4

Jungpflanzenmarkt

Samstag, 11. Mai 2013

9–16 Uhr

Rotholz, LLA

in Zusammenarbeit mit
Urkorn Tirol

- Selbstgezoogene Jungpflanzen,
- Saatgut alter und seltener Sorten aus eigener Saatguternte und
- Eigene Ernteprodukte

werden dort von Arche Noah und den Mitgliedern von Urkorn Tirol angeboten. Eine vielfältige Auswahl an heimischen Saatgut aus dem Sortiment von „ARCHE NOAH“ wird angeboten!

Brotzeit und Getränke, Kaffee und Kuchen und andere leibliche Genüsse vorwiegend aus eigener biologischer Herstellung. Informationen gedruckt und im persönlichen Gesprächen, runden die Veranstaltung ab.

Kontakt Organisation Jungpflanzenmarkt:

Andreas Kreutner

a.kreutner@autark-werden.at

Tel: 0650 7136200

Interview mit Nadja Hornstein

Ich wollte immer schon mit Tieren arbeiten



Nadja ist eine junge, gut aussehende Frau mit blonden, langen Haaren. Ihr Hund Kira, ein braun-schwarzer Mischling mit schönen dunklen Augen

begleitet sie, als sie mich besucht: „Er ist jetzt zehn Jahre alt und kommt aus einem spanischen Tierheim“, erzählt Nadja.

Mitglied beim Talentenetz ist sie seit ca. einem Jahr. „Ich bin einfach froh, weil der Faktor Geld keine Rolle spielt. Das finde ich gut.“

Sie bietet auch für Talente individuelle „Filzpatschen“ an, in allen Größen. Zuerst stricke ich sie, dann werden sie gefilzt. Das heißt sie sind aus reiner Schurwolle aus fröhlichen, bunten Farben gemacht. Sie wärmen die Füße ohne zu schwitzen. Die Kinder können sie gut in der Schule anziehen. „Eine Woche brauche ich ca. bis ein Paar fertig lieferbar ist.“

Ihre große Leidenschaft gilt jedoch den Tieren. „Ich wollte immer schon mit Tieren etwas machen, es sollte mit Psychologie zu tun haben.“

Dann hat sie nach langem Suchen die Tierkommunikation gefunden. „Als ich vor einem Jahr einen Tiefpunkt in meinem Leben erreicht hatte, habe ich erkannt, dass ich nun das machen muss was ich immer schon machen wollte und wonach ich lange gesucht habe. Ich musste mein Leben ändern.“ Und dann ging alles ganz schnell.

Der Weg durch die ganze Ausbildung war auch ein Weg zu sich selbst. Sehr viele eigene Blockaden und Themen konnte sie in der Ausbildung auflösen. Sie hat Chakren-, Energie- und Karmaarbeit und andere Methoden gelernt, und viel über sich dadurch erfahren.

Kira, ihr Hund und Arco, das ist mein noch junger Hund, verstehen sich recht gut. Arco ist in seinem Revier recht großzügig zu anderen Hunden. Nur als ich jedem ein getrocknetes Schweineohr geben will, knurrt Arco wie ein Wolf und verjagt Kira. Danach bellen sie wieder friedlich miteinander eine Katze an.

„Ich habe die Ausbildung in Wien gemacht, weil ich nicht nur mit dem Tier reden, sondern ihm auch helfen wollte“, erzählt Nadja weiter. Wir haben zuerst an uns selbst kennen gelernt, was ich nun an Tieren anwende.“

Ihr Hund hat sie auf dem Weg begleitet, und eine verstorbene Katze ihrer Oma, die sie immer begleitet.

„Wir arbeiten auch mit Krafftieren, die ständig da sind, weil sie uns schützen wollen.“

Jetzt ist sie ausgebildete Tierkommunikatorin, Tier- und Humanenergetikerin.

Ich frage, was die Menschen denn davon haben, wenn sie Nadja zu Hilfe rufen für ihr Tier. „Die Leute rufen mich, weil sie etwas wissen wollen über ihr Tier. Oder weil sie eine besondere Verbindung zum Tier haben und bei Veränderung das Tier miteinbeziehen, das Tier besser verstehen wollen.“



Sie sieht sich als Vermittlerin zwischen Tier und Besitzer. Sie begleitet die Tiere auch beim Sterben, damit der Besitzer noch gut auf die Bedürfnisse seines Tieres eingehen kann in diesem wichtigen Prozess.

„Die Tiere sind im Vergleich zu Menschen sehr offen, freuen sich, wenn sie gefragt werden und erzählen gerne auf telepathischem Weg. Sie sagen auch genau, was mit ihrem Körper passieren soll.“

In diesem Jahr will Nadja weitere Ausbildungen machen: Energiearbeit mit den Meridianen und dem Cranio-Sakralen System bei Mensch und Tier. Weiters „Familienaufstellung mit Menschen“.

Ziel ist, dass die Person besser seine familiären Themen und Blockaden spüren und dann lösen kann.

Wenn jemand Hilfe braucht für sein Tier und die Tierkommunikatorin aufsuchen

möchte, dann braucht Nadja ein Foto vom Tier, seinen Namen und 5 bis 7 Fragen, die das Tier betreffen. Dann nimmt sie Kontakt auf mit dem Tier und teilt die Antworten dem Besitzer mit.

Die alleinerziehende Mutter wohnt noch in Vils, wird aber wahrscheinlich in den nächsten Monaten fort ziehen, nach München.



Tierkommunikation und Tierenergetik

Telepathische Kommunikation von Herz zu Herz für alle Tiere. In der Kommunikation teilen Tiere häufig Probleme und Nöte mit wie zum Beispiel Schocks, traumatische Erlebnisse, Ängste, Aggressionen oder Trauer.

Geistige Energiearbeit hilft Ihrem Tier dabei sich unbelastet wohl zu fühlen.

Hinweis: Ich respektiere den freien Willen des Tieres! Die Tierkommunikation ist kein Mittel zur Manipulation und Verhaltenskorrektur der Tiere.



Ich stelle keine Diagnosen und behandle keine Krankheiten. Bei kranken Tieren bedarf es der Aufsicht eines Tierarztes.

Telefon: 0699 170 845 71
E-Mail: nhornstein@tlnr.at
Talenteaussgleich: 4

Wissenswertes und Wichtiges

Marktzeitung

Bitte um **rechtzeitige** Zusendung der Berichte nur als Word-Datei (.doc oder .docx) sowie der Bilddateien im un bearbeiteten Zustand (so wie sie vom Fotoapparat rauskommen) als (.jpeg oder .jpg) an redaktion@talentenetztirol.net

Für unverlangt eingesendete Bilder übernimmt die Redaktion keine Haftung. Für übermittelte Fotos, Bilder und Texte geht das Redaktionsteam davon aus, dass der Autor (Übermittler) sämtliche Rechte (Copyright) nachweisen kann. Eine diesbezügliche Rechtsverletzung würde an den Autor übergehen. Textkürzungen und Umstellungen sind dem Redaktionsteam vorbehalten.

Redaktionsschluss jeweils zum 15. 1., 15. 4., 15. 7. und 15. 10.

Veranstaltungen

Für alle, die eine gute Idee haben, wie wir unsere Treffen attraktiv gestalten können, ist unsere Kontaktperson Gaby Carl, Oberer Buchbergweg 5, D-83088 Kiefersfelden, Telefon: 0650 / 667 74 30 (österreichische Gesprächsgebühren!) bzw. 0049 / (0)8033 / 8914, E-Mail: gabycarl@gmx.de

Workshops zum Talente finden

Bei Interesse Kontakt aufnehmen mit:

Michael Graf, Föhrenweg 13, 6166 Fulpmes, Tel.: 0664 / 418 61 58, E-Mail: graf.michael@a1.net

Markteinträge

Die von euch im Verwaltungssystem Cyclos erstellten Markteinträge (Inserate) haben eine Laufzeit von drei Monaten (Standardwert) bis zu maximal einem Jahr. Danach können die Inserate wieder für ein Jahr über die Datumsfunktion verlängert werden. Jedes Mitglied bekommt eine automatisierte Mail, wenn Inserate ablaufen und kann dann in Cyclos die Inserate verlängern, überarbeiten, neu erstellen oder löschen. Falls kein Internetzugang vorhanden ist, bitte an die Regionalbeauftragten wenden, die da weiterhelfen können. Bitte bei der Erstellung der Markteinträge beachten: Alle Markteinträge werden auch in gedruckter Form in der Marktzeitung veröffentlicht. Sie sollten kurz und prägnant sein und wie Zeitungsinserate ohne Farben und Schnörkel erstellt werden. Beim Druck wird das Aussehen gleichgeschaltet. Die Redaktion behält sich vor, exzessiv dargestellte Inserate wieder auf den Normalzustand zu bringen. Und bitte überprüft eure Profilangaben und haltet die Kontaktdaten (Adresse, E-Mail, Telefon) im eigenen Interesse aktuell! Nur so ist eine Kontaktaufnahme zum Tauschen möglich.

Schutz persönlicher Daten im Talente Netz

Die Mitgliedsdaten sind immer nur für eingeloggte Besucher sichtbar. Vorsicht ist jedoch geboten bei der Erstellung von Markteinträgen: Werden Namen und Telefonnummern etc. in den Text des Markteintrages hineingeschrieben, sind diese Informationen auch für alle nichteingeloggten Besucher sichtbar und können darüber hinaus auch von Suchmaschinen wie Google gefunden werden. Welche Informationen frei zugänglich sind, kann man selber leicht überprüfen, indem man über die Webseite www.talentenetztirol.net in der Rubrik Markteinträge sein Inserat begutachtet. Beim Anklicken des Inserates bekommt nur derjenige die Kontaktdaten zu sehen, der sich als Mitglied in das Verwaltungssystem mit Benutzernummer und Kennwort authentifiziert.

Impressum:

Die Marktzeitung erscheint für die Mitglieder vierteljährlich und ist ein Service des Talente Netz Tirol, vertreten durch Michael Graf (Obmann). Geschäftsadresse siehe Titelseite. Die Verfasser der verschiedenen Artikel werden bei dem jeweiligen Bericht angeführt.

Redaktion: Gaby Carl, Eckhard Emde, Brigitte Roberts.

Gestaltung, Layout und Satz: Karlheinz und Pia Reinwand.

Druck: Print on Demand KG, Jenbach.

Titelfoto: Gaby Carl

Kontakte und Termine



Tauschtreffen Kufstein

Jeder 3. Freitag im Monat um 18 Uhr (um 17.30 Qi Gong mit Iris Fuchs),
Waldorfschule Kufstein, Sterzinger Straße 12a, (Ecke Stuttgarter Straße)

Kontakt:

Gaby Carl, Tel.: 0650/667 74 30, E-Mail: gabycarl@gmx.de

Tauschmarkt Innsbruck

Jeder 1. Freitag in **geraden** Monaten ab 16–18 Uhr,
Haus der Begegnung, Rennweg 12, 6020 Innsbruck
Jeder 1. Freitag in **ungeraden** Monaten 16–18 Uhr, privat bei einem Mitglied.
Details dazu werden im Internet und per Mail bekanntgegeben.

Kontakt:

Veronika Seeber-Duschek, Tel.: 0512/34 59 27 oder
Brigitte Roberts, E-Mail: brigitte.roberts@chello.at

Tauschtreffen Osttirol

Jeder 1. Dienstag im Monat um 18 Uhr (wenn Feiertag dann den Nächstfolgenden),
im Kolpinghaus, Adolf Purtscherstr. 6, 9900 Lienz

Kontakt:

Katharina Auernig, Tel.: 0676/39 85 265, E-Mail: k.auernig@aon.at
Hildegard Weingartner, Tel.: 0680/20 80 553, E-Mail: hilzi.weingartner@gmx.net

Tauschtreffen Schwaz

Jeder 3. Donnerstag im Monat ab 18.30 Uhr,
in der Jurte bei Schwaz

Kontakt:

Michaela Brötz, Tel.: 0676/77 33 124, E-Mail: mau@gmx.at
Eckhard Emde, Tel.: 0660/40 40 730, E-Mail: eckharde@chello.at

Tauschtreffen Außerfern

Jeder 1. Mittwoch im Monat um 19 Uhr,
in der Bücherei Reutte

Kontakt:

Brigitte Lang, Tel.: 0676/907 25 82, E-Mail: brigitte.lang2@gmx.net oder
Siegfried Kerle, Tel.: 05678/5201, Fax: 05678/5741, kerle@gmx.at