

GRÜNE LISTE

GABLITZ

Zugestellt durch Post.at
AUSGABE 4/2016
DAS GEMEINDEMAGAZIN DER GRÜNEN



DIE GRÜNEN

GABLITZ

WWW.GABLITZ.GRUENE.AT

LIGA
Grüne Liste Gablitz



**WER NICHT
WÄHLEN GEHT,
MACHT BLAU.**

JETZT ZÄHLT JEDE STIMME.

BUNDESPRÄSIDENTENSTICHWAHL

4. DEZEMBER 2016



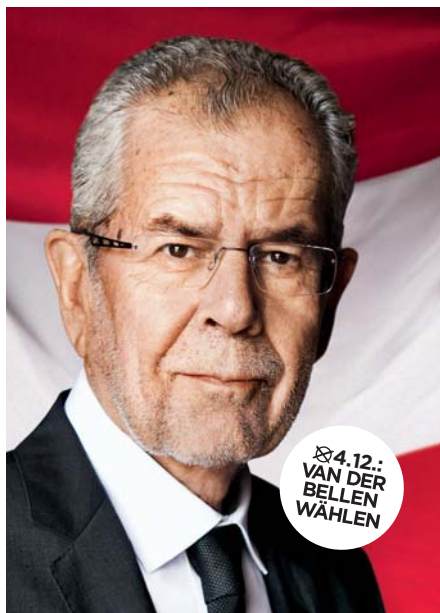
4. DEZEMBER:
VAN DER BELLEN
WÄHLEN

FÜR DAS
ANSEHEN
ÖSTERREICHS IN DER WELT.

INTERVIEW

MIT ALEXANDER VAN DER BELLEN

Bundespräsidentschafts-Kandidat Alexander Van der Bellen im Interview:
„Wer das Beste für Österreich will, braucht ein verlässliches Europa.“



Sie stellen sich nun das dritte Mal der Wahl zum Bundespräsidenten. Woher nehmen Sie die Energie für diesen langen Wahlkampf?

Van der Bellen: Österreich hat mir eine Heimat geschenkt, ich möchte jetzt etwas zurückgeben. Österreich, unsere Demokratie und der Zusammenhalt in unserer Gesellschaft liegen mir am Herzen. Gerade in schwierigen Zeiten, möchte ich Verantwortung übernehmen und einen Beitrag zu Orientierung, Hoffnung und Zuversicht in diesen herausfordernden Zeiten leisten. Ich will ein konstruktives Gegenüber für Parlament und Regierung sein und mit Rechten und Pflichten des Amtes des Bundespräsidenten behutsam umgehen.

Wie wollen Sie die Wiederholung der Stichwahl gewinnen?

Van der Bellen: Wir setzen, wie schon in der Stichwahl im Mai, auf eine breite, österreichweite BürgerInnenbewegung. Österreichweit entstehen derzeit viele Initiativen, junge und ältere Menschen, aus Stadt und Land starten ihre eigenen

Kampagnen, organisieren Veranstaltungen, drehen Videos oder gründen Facebook-Gruppen. Die Bewegung wächst, das trägt einen. Entscheidend ist natürlich, am 4. Dezember zur Wahl zu gehen.

Was sind die wichtigsten Aufgaben des Bundespräsidenten?

Van der Bellen: Aus meiner Sicht geht es bei der Wahl zum Bundespräsidenten zentral um die Frage, wer Österreich am besten in Europa und der Welt vertreten und nach innen verbinden kann. Ein Bundespräsident muss über den Parteien stehen und die Fähigkeit besitzen in Krisen alle vernünftigen Kräfte an einem Tisch zu vereinen.

Man könnte meinen, nach zwei Wahlgängen sei alles über die Kandidaten gesagt. Was wird bis zum 4. Dezember noch Thema sein können?

Van der Bellen: Durch den Brexit-Entscheid Großbritanniens bekommt die Europa-Frage eine ganz neue Aktualität. Der britische Arbeitsmarkt ist nach dem Brexit-Votum massiv eingebrochen. Das zeigt ein Mal mehr, welche schwerwiegenden Folgen das Brexit-Votum für die Wirtschaft und damit für die Menschen in Großbritannien hat. Die Abkehr vom gemeinsamen Europa gefährdet Arbeitsplätze und Wirtschaftswachstum.

Nach der Brexit-Entscheidung der BritInnen verlagert sich die Themenlage auch hierzulande in Richtung eines Europa-Wahlkampfes. Die FPÖ spekuliert bereits mit dem Öxit und macht jetzt wieder einen Rückzieher.

Van der Bellen: Die FPÖ hat seit gut 20 Jahren im Kern nur zwei Themen: Anti-EU und Anti-AusländerInnen. Allein das

Gerede über einen Austritt Österreichs aus der EU ist bereits schädlich für den Wirtschaftsstandort. Man sieht jetzt am Brexit die unmittelbaren Auswirkungen für das Vereinigte Königreich. Auf der Insel vollzieht sich gerade ein gefährliches Experiment am lebenden Objekt mit unvorhersehbaren Folgen für die Arbeitsplätze. Wer das Beste für Österreich will, braucht ein verlässliches Europa.

In der Stichwahl war TTIP ein zentrales Thema: Hat sich Ihre Meinung dazu und zu CETA geändert?

Van der Bellen: Ich bleibe dabei: Das geplante Handelsabkommen zwischen der EU und Kanada (CETA) ist aus denselben Gründen wie der TTIP-Vertrag abzulehnen. Denn auch mit CETA würden Sonderklagsrechte geschaffen und eine Absenkung von Sozial- und Umweltstandards drohen. CETA ist als Blaupause von TTIP zusätzlich sehr kritisch zu bewerten, da ein Abschluss dieses Abkommens den Weg für TTIP freimachen würde.

Europäische Standards von Umwelt und Gesundheit sind nicht verhandelbar.

2016 war gesellschaftlich und politisch bisher ein höchst turbulentes Jahr. Was braucht Österreich jetzt?

Van der Bellen: Viele Menschen in diesem Land fühlen sich offensichtlich nicht ausreichend gesehen oder gehört oder beides. Wir werden eine andere Kultur brauchen, eine andere Gesprächskultur. Eine Politik, die sich nicht so sehr mit sich selbst oder mit der medialen Öffentlichkeit beschäftigt, sondern mit diesen realen Fragen. Mit den realen Sorgen und Ängsten. Deshalb ist jetzt die zentrale Herausforderung der Zusammenhalt in unserer Gesellschaft.



BIEDERMANN UND DIE BRANDSTIFTER

von Max Frisch

Bühnenrechte: Suhrkamp Verlag

Regie: Wolfgang Scherzer, Wolfgang Maurer

Souffleuse: Monika Groer-Wolf

Mit: Jutta Heller, Nicola Scherzer, Stefanie Walter, Daniel Berger, Vinzenz Dellinger, Reinhard Heissig, Maximilian Kadlec, Johannes Lukan, Lukas Rein, Johannes Scherzer, Christoph Schipany, Benjamin Umshaus

17., 18., 24., 25. Feb. 2017 jeweils 19:30 / Sonntag, 26. Feb. 2017 um 18:00

Kartenreservierung über die Homepage: www.theater82erhaus.at/spielplan

GABLITZER THEATERGRUPPE, GEGRÜNDET 1981 ALS THEATERGRUPPE PETER PILAT

www.gablitzertheatergruppe.at

REZEPTTIPP

CHRISTMAS/PLUMPUDDING

*Flour of England, fruit of Spain,
Met together in a shower of rain;
Put in a bag tied round with a string,
If you'll tell me this riddle, I'll give you a
ring.*

Brexit hin oder her, dieses traditionelle Rezept beweist, dass England abgesehen von ein paar Spleens immer schon, aber besonders zu Weihnachten, international orientiert war. Und dann auch gute Gerichte auf den Tisch gebracht hat.

Christmas Pudding ist lange haltbar und kann idealerweise schon 4 – 6 Wochen vor dem Verzehr zubereitet werden.

Überraschen Sie Ihre Familie oder FreundInnen.

Und so wird es gemacht:

100 g geriebene Karotten, 1 geriebener Apfel, je 100 g Zitronat und Orangeat, 500 g Rosinen/Sultaninen/Korinthen, 400 g gemischte Trockenfrüchte (Zwetschken, Marillen, Kirschen, Johannisbeeren ...), 400 g Brösel, Saft und abgeriebene Schale je einer unbehandelten Zitrone und einer Orange, 1 TL Zimt, 1 TL Lebkuchengewürz, 1/2 KL Muskatnuss, 70 g Sherry oder Rum,

200 g Zucker, 100 g VK- Mehl, 400 g geriebene Mandel, 60 g neutrales Pflanzenöl, 1 Prise Salz und geriebene Nelken und 2 EL Stärkemehl gut vermischen und über Nacht kühl stellen.

Die Masse in eine große oder mehrere kleine, feuerfeste, gefettete, und mit Mehl gestaubte Form/en füllen und mit einer doppelten Lage Backpapier abdecken und mit einem Faden festbinden.

Die Form/en in einen großen Topf stellen und diesen mit Wasser befüllen. Die Form/en soll/en etwa bis zur



Hälfte im Wasserbad stehen. Den Topf abdecken und ca. 4 Stunden kochen, bei kleineren Formen etwa 3 Stunden. Zwischendurch kontrollieren und bei Bedarf Wasser nachfüllen.

Den Pudding danach vollständig abkühlen lassen und in der Form abgedeckt, mit einem neuen Papier mindestens 4 Wochen an einem kühlen Ort, eventuell im Eiskasten ziehen lassen.



Vor dem Servieren nochmals 2 Stunden im Wasserbad dämpfen, auf eine Platte oder großen Teller stürzen, mit einem Glas Sherry oder Weinbrand übergießen und dann flambieren. (Aber bitte nicht die Wohnung und die Weihnachtsgesellschaft anzünden.)

Dazu wird stilecht eine Weinbrandsauce serviert:

45 g Stärkemehl mit 2 EL Mandelmilch verrühren, 500 ml Mandelmilch unter ständigem Rühren mit 100 g Zucker aufkochen, die Stärkemehlmischung einrühren, 2 Minuten kochen, vom Herd nehmen, 4 EL Weinbrand (kann auch Sherry oder Rum sein) einrühren und dann warm zum Pudding servieren.

Falls Kinder mitessen, passt auch eine Vanillesauce gut. Zubereitung wie oben beschrieben, statt Weinbrand, wird eine aufgeschnittene Vanilleschote mitgekocht.

Gutes Gelingen.

