Salzburger Nachrichten

MONTAG, 4. APRIL 2016 // NR. 78, 72. JG // € 1,90

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR ÖSTERREICH



BILD: SNAP

Flüchtlinge wehren sich gegen Rückführung in die Türkei

Heute sollen die ersten Flüchtlinge von den griechischen Inseln in die Türkei abgeschoben werden. Die Nerven liegen blank. Denn freiwillig geht niemand.

ATHEN. „Hoffentlich geht das gut" – diesen Satz hört man dieser Tage auf fast allen Inseln der Ostägäis. Von dort startet heute, Montag, im Rahmen des Flüchtlingspakts die Rückführung in die Türkei. Die Stimmung unter den Migranten ist explosiv. Aber auch in der Türkei gibt es Proteste gegen die Aufnahme von Flüchtlingen.

Von heute, Montag, bis Mittwoch sollen die ersten 750 Flüchtlinge aus dem Lager Moria auf der griechischen Insel Lesbos in die Türkei zurückgebracht werden. Die EU-Grenzschutzagentur Frontex hat dafür zwei türkische Schiffe gechartert, die von Lesbos in den türkischen Hafen Dikili fahren sollen. 400 Frontex-Beamte sind bereits auf Lesbos, weitere sollen eintreffen. Jeder von ihnen soll jeweils einen Flüchtling auf die Abschiebeschiffe bringen, berichtet die griechische Nachrichtenagentur Ana.

Zunächst werden jene Menschen rückgeführt, die keinen Asylantrag stellen wollten oder aus Staaten stammen, die als sichere Drittländer gelten – etwa Marokko, Algerien, Tunesien oder Pakistan. Wie diese Menschen aus dem Lager in Moria herausgeholt werden sollen, darüber schweigen die Sicherheitsexperten. Derzeit halten sich dort mehr als 3000 Menschen auf. Griechische Sicherheitskräfte bezweifeln, dass sich die heute betroffenen 200 aus diesen vielen Menschen heraus einfach so abführen lassen. **Seite 4**

Schule – der Staat kann es einfach nicht

Das Bildungssystem liefert schlechte Ergebnisse zu hohen Kosten. Wie wäre es mit Privatschulen für alle?

LEITARTIKEL
Alexander Purger

Die jüngsten Bildungstests in den Volksschulen haben es leider wieder einmal gezeigt: Das österreichische Schulsystem kostet im internationalen Vergleich überdurchschnittlich viel Geld und liefert weit unterdurchschnittliche Ergebnisse. Fast drei Viertel der Schüler erreichen die Lernziele in Deutsch nicht vollständig. Das ist ein Desaster.

Überspitzt könnte man sagen, unser Bildungssystem ist ein Milliardengrab. Was daran liegt, dass Gewerkschaft und Politik in Sachen Schule viel zu viel mitzureden haben. Dass alles über den zentralistischen Wiener Kamm geschoren wird. Und dass die Regierung Hunderte Millionen Euro in sinnlose Prestigeprojekte wie die Schmalspur-Gesamtschule namens „Neue Mittelschule" steckt.

Gewerkschaftsmacht, Parteipolitik, verbranntes Geld – woran erinnert das den gelernten Österreicher? Erraten, an die ehemalige Verstaatlichte. Und was war dort die Lösung, ja, die letzte Rettung? Die Privatisierung. Solange die voest dem Staat gehörte, war sie ein Pleitekandidat. Seit sie privatisiert wurde, ist sie ein überaus lukratives Unternehmen von Weltgeltung. Wäre das nicht auch der Weg, den man sich für unser Schulsystem wünschen müsste?

Schon heute ist es so, dass die Privatschulen deutlich die Nase vorn haben. Ihre Namen werden als Geheimtipps von Elternmund zu Elternohr weitergereicht. Manche von ihnen sind derart überlaufen, dass man sein Kind schon bei der Geburt anmelden muss, um einen Platz zu ergattern. Der Haken aus sozialer Sicht ist, dass Privatschulen Geld kosten und nicht für jeden erschwinglich sind.

Die Lösung könnte lauten: Privatschulen für alle! Der Staat, der hinlänglich bewiesen hat, dass er es nicht kann, zieht sich aus dem Bildungswesen zurück und überlässt Privaten das Feld. Alle Eltern erhalten Bildungsschecks, die sie bei einem Schulanbieter ihrer Wahl einlösen können. Der Staat beschränkt sich darauf, Bildungsziele vorzugeben und am Ende zu kontrollieren, ob sie erreicht wurden. Der Rest bleibt dem Wettbewerb zwischen den Schulen überlassen. So wäre echte Schulautonomie zu erreichen, von der die Politik immer spricht.

Dieses System ist in anderen Bereichen längst erprobt. Es gibt – man verzeihe den Vergleich mit Schulen – keine Autowerkstätten des Staates, sondern dieser schreibt nur vor, was ein Auto können muss, um ein „Pickerl" zu bekommen. Den Rest erledigt private Initiative. Es wäre einen Versuch wert, ihr auch in Sachen Bildung zu vertrauen.

ALEXANDER.PURGER@SALZBURG.COM

SALZBURG



Gössl will das schönste Dorf Österreichs bauen

Trachtenhersteller Gerhard Gössl erklärt im SN-Interview, wie er auf der Postalm mit 100 Millionen Euro 300 Jobs schaffen will. **Lokalteil**

SN-SERIE



200 Jahre Salzburg bei Österreich

500 Jahre lang genossen die Salzburger ihre Eigenständigkeit. Mit der Flucht von Fürsterzbischof Colloredo (Bild) war es damit vorbei. **Seite 6**

KULTUR



Warum Jodeln heilsam ist

Der Salzburger Arzt Josef Schlömicher-Thier erklärt, dass Jodeln eine Extremleistung erfordert. Und das tut gut. **Seite 7**

SPORT AM MONTAG



19-jähriger Bulle hielt Schaden in Grenzen

Nach dem 1:1 gegen Rapid liegt Salzburg im Titelkampf weiter auf Kurs. Aber den Titel gibt es nicht geschenkt. **Seite 19**

Ziehung 03. 04. OHNE GEWÄHR
Lotto 4, 10, 15, 31, 33, 41 Zz.: 21
Joker 788056

Wetter

Der Sonnenschein ist nicht ganz ungetrübt. Föhnig.
1/23 °C.

Preis: Deutschland € 2,00 | Italien € 3,20 | **Adresse:** 5021 Salzburg, Karolingerstraße 40 | **Telefon:** 0662/8373 | **Internet:** www.salzburg.com | **Anzeigen:** DW 223 | **Abo-Service:** 0662/8373-222 oder service@salzburg.com | P.b.b. 02Z031431T | **Retouren** an PF 100, 1350 Wien | **Leserbriefe:** leserforum@salzburg.com | **Impressum:** S. 23 | **Horoskop, TV, Sudoku:** S. 12 | **Rätsel:** S. 23 | **Wetter:** S. 24

Ein Tiroler kocht Bioessen aus Müll

Tobias Judmaier ist ein Pionier der Wastecooking-Szene. Warum er heute nicht mehr in Mülltonnen klettern muss, um sich die hochwertigen Zutaten für seine Gerichte zu besorgen.

SN-THEMA
Menschen hinter Schlagzeilen

ANDREAS TRÖSCHER

Eigentlich ist Tobias Judmaier erst vier Jahre alt: Denn 2012 erhielt der Innsbrucker einen Anruf, mit dem sein Leben praktisch neu begonnen hat. Der Ausgang des Gesprächs dominiert seine Gegenwart, beschert ihm 16-Stunden-Arbeitstage und lässt ihn Dinge sagen wie: „Die schönste Arbeitszeit ist das Wochenende, weil mich da niemand anruft." Dann kann er in Ruhe tüfteln, grübeln und sich um die Buchhaltung seines jungen Start-up-Unternehmens kümmern, auf das er schon deshalb so stolz ist, weil es stetig wächst und dennoch ohne jegliches Fremdkapital auskommt. Was Tobias Judmaier macht? Er ist Wastecooker. Soll heißen: Er kocht mit Müll.

Aber der Reihe nach: Fünf Jahre lang bot der gelernte Koch seine Dienste in Griechenland an. Judmaier hatte kein eigenes Restaurant, man konnte ihn mieten. Er kam zu den Leuten nach Hause, kochte dort und zog nach verrichteter Arbeit wieder weiter. 2010 ging es dann zurück nach Österreich, wo er kreative Pläne wälzte, wie zum Beispiel jenen einer politischen Kochshow. Bis eines Tages im Jahr 2012 das Telefon läutete: Freund und Filmemacher David Gross war am Apparat. „Er hatte die Idee einer Fernsehserie über Wastecooking. Ich war sofort begeistert." Der erste öffentliche Kochauftritt fand auf dem Alten Markt in Salzburg statt. Zuvor deckten sich Judmaier und Gross mit Biogemüse ein, das sie hinter einem Supermarkt in einer Mülltonne fanden – alles originalverpackt. Serviert wurde Eintopf in zwei Variationen. „Das waren einschneidende Momente. Wir sind mit 60 Leuten zusammengesessen, die von Abfall satt geworden sind." Einerseits sei er schockiert gewesen, wie verschwenderisch man mit Lebensmitteln umgehe, anderseits war er fasziniert von dem enormen Potenzial, das in weggeworfenem Essen steckt.

2013 folgte der nächste Entwicklungsschritt. Im Rahmen der Wienwoche, einem Kulturfestival, öffnete in Ottakring der Free-Supermarket für drei Tage seine Pforten. Im Vorfeld besuchte Judmaier Landwirte im Marchfeld. „Da habe ich das erste Mal gesehen, wie viel Gemüse auf dem Feld liegen bleibt, weil es entweder zu klein ist oder zu groß, oder weil es ein paar Schrammen hat." Und er lernte den, wie er ihn nennt, „Irrsinn der Hygienisierung" kennen, das fein säuberliche Waschen des Gemüses, um auch noch die kleinsten Fehler zu finden. Daraufhin trat Judmaier mit der Verpackungsindustrie in Verbindung und fragte an, ob er nicht ein bisschen was von der Ausschussware haben könne. Mit ein paar Steigen hat er gerechnet. „Aber die haben mich gefragt, wie viel Tonnen ich brauche." Für den Free-Supermarket waren die angelieferten 1,4 Tonnen gerade ausreichend. Es wurde Zeit für das entscheidende Wagnis.

Ende März, Anfang April 2014 ging „Iss mich!" in Betrieb – Tobias Judmaier war am Ziel und stand dennoch erst ganz am Anfang. Das biozertifizierte Catering & Lieferservice begann seine Fühler nach Kundschaft auszustrecken. Judmaier und seine mittlerweile vier Teilzeitkräfte (bald sind es fünf) verköstigen bei Abendveranstaltungen bis zu 300 Personen. Und die Nachfrage ist nicht gerade klein. Besonders große Unternehmen, die auf Nachhaltigkeit setzen, lassen sich mit Erdäpfelgulasch, Gemüsecurry, Karotten-Orangen-Suppe und Linseneintopf mit Wurzelgemüse aus dem Hause „Iss mich!" verwöhnen. „70 Prozent unserer Speisen bestehen aus gerettetem Gemüse, mein Traum wäre aber, auf 100 Prozent Abfall umzustellen", sagt Judmaier. Dazu bräuchte es jedoch eine Plattform aus vielen Anbietern und Nachfragern.



Tobias Judmaier hat seine Berufung gefunden. BILD: SN/THOMAS TOPF

Rund eine Tonne Wegwerfgemüse verkocht Judmaier pro Monat. Darunter auch Suppen und Eintöpfe, die er in Einweckgläsern haltbar macht und Greißlern in die Regale stellt. Alle zwei Wochen deckt er sich mit Grünzeug ein, das niemals in den Handel gelangen, sondern zu Viehfutter oder Biogas verarbeitet oder als Dünger wieder eingeackert würde. In Mülltonnen muss der 41-Jährige heute nicht mehr klettern, um Ware zu akquirieren, mit Waste Diving, wie es auf Neudeutsch heißt, kennt er sich dennoch aus. Wer sich mit Gratisgemüse eindecken möchte, sollte die Regeln kennen: „Während es in Deutschland Diebstahl ist, gilt Müll in Österreich als herrenloses Gut, aber es ist Besitzstörung, wenn die Tonnen auf Supermarktgrund stehen."

Heute, zwei Jahre nach der Gründung von „Iss mich!", ist der Tiroler nicht nur Pionier der Bioabfallverwertung, sondern auch erfolgreicher Geschäftsmann, der sich mit dem optimalen Klebstoff für die Etiketten der Rex-Gläser ebenso herumschlagen muss wie mit Inhaltsangaben nach Volumprozent. Das seien zwar „Wahnsinnigkeiten für kleine Produzenten", doch Gesetz sei eben Gesetz. „Meine Verpackungen müssen genauso perfekt sein wie jene von Nestlé. Und das ist auch in Ordnung so." Sagt's und ist dahin. Er müsse sich um das nächste große Catering kümmern – im Finanzministerium.

Urlaub vom Aprilwetter gewinnen

Lotto „6 aus 45" verlost jetzt 10 Mal 100.000 Euro extra für eine Reise mit „Schönwettergarantie".



April, April, soll doch das Wetter machen, was es will. Wer schon jetzt genug hat von der Unbeständigkeit und den Launen des Wetters in den nächsten Wochen, der sollte Lotto spielen. Denn Lotto „6 aus 45" bietet nun zehn Spielteilnehmern die Möglichkeit, „Urlaub vom Aprilwetter" zu machen, und verlost dazu 10 Mal 100.000 Euro Urlaubsgeld extra. Egal wohin, Hauptsache weg. Der Sonne entgegen. Wer dem stetigen Wechsel von Himmelblau und Wolkengrau, von Kälte und Hitze, von Regen und Sonne nichts abgewinnen kann, der sollte jetzt bis zum 17. April einen Lotto-Schein ausfüllen. Oder einen Lotto-Quicktipp spielen. Denn diese 10 Mal 100.000 Euro Urlaubsgeld werden unter allen Lotto-Tipps verlost, die an zumindest einer der vier Ziehungen von Mittwoch, den 6. April, bis Sonntag, den 17. April 2016, teilnehmen. Die Ausspielung der zehn zusätzlichen Bargeldgewinne erfolgt am Sonntag, dem 17. April, nach der Lotto-Ziehung unter notarieller Aufsicht. Die Gewinner werden gebeten, sich beim Kunden Service Center der Österreichischen Lotterien, Tel.: 0810 100 200, zu melden.

Garantie 13er mit mindestens 100.000 Euro

Toto führt jetzt vier Mal, und zwar in den Runden 14A bis 15B – das ist vom 4. bis zum 16. April 2016 – einen Garantie 13er durch. Das bedeutet, dass im 13er Gewinntopf mindestens 100.000 Euro liegen. Mindestens heißt, dass Toto den 13er Gewinnrang in diesen vier Runden – wenn nötig – auf jeweils 100.000 Euro aufdotiert. Dabei handelt es sich um eine garantierte Mindestsumme. Sollte durch Jackpot-Ereignisse die 13er Summe 100.000 Euro überschreiten, so kommt selbstverständlich diese höhere Gewinnsumme zur Auszahlung. Spielprogramm und Annahmeschluss für die Garantie 13er sind u. a. im Internet unter www.win2day.at, im Teletext auf Seite 725 ersichtlich.



ANZEIGE

BINGO!

Ziehung vom 2. 4. 2016

Ergebnisse:
O-72 G-47 O-62 O-66 I-16 O-64 G-57 G-53 G-50 G-55 I-19 I-21 B-9 G-48 B-13 B-7 B-8 G-49 I-22 (Box)
B-11 O-67 O-75 N-41 O-61 N-35 I-18 I-25 N-42 O-73 B-14 B-10 B-3 N-33 B-5 N-45 I-28 B-4 (Ring)
N-36 N-39 G-59 G-54 N-37 I-30 B-12 G-56 I-27 N-43 N-44 B-1 (Bingo)

Kartensymbol:
Herz-Zehn

Quoten:

Bingo Bonus:	4 zu	7.112,50 €
Ring:	2 zu	2.246,00 €
Box:	1 zu	2.994,70 €
Ring 2. Chance:	137 zu	32,70 €
Box 2. Chance:	7.537 zu	2,20 €
Card:	9.424 zu	1,50 €

Ohne Gewähr