

## Netzwerk Mediation: Der Familien-Rat tagt

Im Verlauf einer Familiengeschichte, ebenso wie in der Entwicklung eines Betriebes treten „heikle Phasen“ auf, in denen Problemstellungen entstehen, die eine gemeinsame Lösung brauchen. In landwirtschaftlichen Familienbetrieben können solche Problemstellungen gleich beides betreffen. Anlässe, warum Familien vor einer Problemsituation stehen, für die sie eine Lösung suchen müssen, gibt es viele. So wird beispielsweise eine betriebliche Umstellung mit hohen Investitionen nötig und erfordert eine finanzielle Entscheidung und eine neue Arbeitsverteilung im Familienverbund. Oder eine Krankheit des Betriebsführers zwingt die Familie dazu, sowohl Betrieb als auch Familiengefüge zu überdenken und Lösungen zu finden. Ein weiteres Beispiel: Die Großmutter leidet an Demenz, der Pflegebedarf wird immer höher und bringt die im Haus lebende Jungfamilie bis an den Rand der Belastbarkeit. Das wichtigste Mittel, diese Situationen gut zu bewältigen, ist das gemeinsame Gespräch.



**Durch das Miteinander-Reden** kommen oft die besten Lösungszustände.

FOTO: ISTOCKPHOTO

Gewöhnlich hat jeder für sich Ideen, Ansichten und Wünsche, wie mit der Situation umzugehen ist. Das offene Gespräch in der Familie ist der erste große Schritt zum Finden von guten Lösungen.

### Der Familien-Rat tagt

Wenn alle zusammenkommen, die für eine brauchbare Lösung etwas beitragen können oder müssen, dann „tagt der Familien-Rat“.

Eltern und Geschwister, im Haus lebende Familienange-

hörige und eventuell auswärtig lebende Brüder, Schwestern und Angeheiratete kommen zusammen, um die Lage zu besprechen. Der ideale Ablauf ist, dass im ersten Schritt jeder die eigenen Einschätzungen, Vorstellungen und Wünsche äußert und von den anderen gehört und nicht unterbrochen wird. Liegen alle Argumente auf dem Tisch, geht man über zum Sammeln von Lösungen. Selten werden mit nur einem Gespräch gleich alle Probleme gelöst.

Ein Familien-Rat kann in regelmäßigen Abständen immer wieder tagen und dafür sorgen, dass die Entwicklungen in Betrieb und Familie nicht nur auf einer Schulter lasten, sondern gemeinsam in die Hand genommen werden.

### Mediation

Vor allem bei drei Situationen kann das Beiziehen einer Mediation eine große Unterstützung bieten: Erstens, wenn die Vorstellungen weit auseinander gehen und viel Uneinigkeit besteht.

Zweitens, wenn viele mitreden wollen oder sollen, denn dann kann eine außenstehende Person als Mediator oder Moderatorin helfen das Gespräch zu strukturieren. Drittens, wenn die Zeit drängt und man rasch eine Lösung braucht, mit der alle einverstanden sind.

### Beratung

Telefonische Erstberatung und Information: Mag. Gertraud Hinterseer ☎ 0676/9258095 und Kollegen, [www.hofkonflikt.at](http://www.hofkonflikt.at)

**MAG. GERTRAUD HINTERSEER**

## Bücher-Gewinnspiel

Mit ISBN-Nr. im Handel

### Joghurt, Käse, Rahm



Lotte und Ingeborg Hanreich, [www.stocker-verlag.com](http://www.stocker-verlag.com), 160 Seiten, 16,90 Euro, ISBN 978-3-7020-

1264-9. Dies ist das Standardwerk für jeden, der frische oder gekaufte Milch selbst verarbeiten möchte. Enthalten sind neben mehr als 100 Rezepttipps auch Informationen über die Inhaltstoffe der Milch.

### Käsen leicht gemacht



(ISBN: 978-3-7020-1164-2) mit 120 detailgenau und nachvollziehbar beschriebenen Rezepten für die Verarbeitung von Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. Auch aus gekaufter Rohmilch lassen sich in jedem Haushalt

die verschiedensten Frisch-, Weich- und Hartkäse sowie Joghurt, Kefir und Sauermilch, Butter, Buttermilch und Molkeprodukte herstellen.

### Bücher-Gewinnspiel

„Der Bauer“ verlost ein Exemplar von den vorgestellten Büchern „Joghurt, Käse, Rahm“ sowie ein Exemplar von „Käsen leicht gemacht“ unter Ausschluss des Rechtsweges. Senden Sie eine Karte an die Redaktion „Der Bauer“ (+ Kennwort „Buchverlosung“ und einen Satz, warum genau Sie die genannten Bücher gewinnen sollten), Auf der Gugl 3, 4021 Linz. Einsendeschluss: Freitag, 30. August 2013.

## Buchtipp

Mit ISBN-Nr. im Handel

### Die gesunde Vorratskammer



Heide Steigberger, [www.kneippverlag.com](http://www.kneippverlag.com), 128 Seiten, 14,99

Euro, ISBN 978-3-7088-0579-5. Das Buch liefert Tipps und Tricks zu altbewährten und modernen Vorrathaltung, wie man Obst, Gemüse und Kräuter richtig konserviert und Marmeladen, Chutneys, Liköre u.v.m am leichtesten gelingen.