

Konflikte meistern

Im landwirtschaftlichen Betriebsleben muss man mit vielen Menschen auskommen: mit Kinder, Nachbarn, Kunden, Kontrolleuren uvm. Man kann nicht immer gleicher Meinung sein, doch vieles lässt sich rasch ausreden. Schwierig wird es, wenn eine Meinungsverschiedenheit zu verhärteten Fronten führt.

So unterschiedlich wir Menschen in unseren Meinungen und Einstellungen sind, so unterschiedlich sind wir auch im Umgang mit Konflikten. Manche scheuen sich aus gutem Grund davor, Probleme offen anzusprechen: entweder weil man selber noch keine Lösung weiß, oder weil man eine Lösung hat, die dem anderen sicherlich nicht gefällt, oder auch einfach weil man sich fragt: warum immer ich? Soll doch der andere den ersten Schritt machen. Selten jedoch wird etwas besser, wenn man schluckt und schweigt anstatt miteinander zu reden. Für ein gutes, klärendes Gespräch gibt es einige einfache Tipps:

Reden statt Schlucken

> Machen Sie mit dem Gesprächspartner einen Zeitpunkt und Ort aus, wo in Ruhe geredet werden kann und zu dem man sich vorbereiten kann anstatt zwischen Tür und Angel, im Vorbeigehen oder während der Nachspeise beim Essen heikle Themen an-

zureißen.

> Bereiten Sie sich auf das Gespräch vor: was ist Ihnen wirklich wichtig und warum ist es Ihnen so wichtig? Was möchten Sie vom anderen wissen, was schätzen Sie am anderen trotz allem?

> Konzentrieren Sie sich im Gespräch von Anfang an darauf, wohin Sie wollen anstatt zu viel über die Vergangenheit zu reden und Vorwürfe zu machen. Die Zukunft kann man

gestalten, Vergangenes kann man nicht verändern.

> Ein Gespräch führen bedeutet: zuhören. Je mehr Sie nachfragen, was dem anderen wichtig ist und dabei zuhören, desto mehr erfahren Sie. Wer nur über seine Standpunkte redet, erfährt nichts Neues.

> Setzen Sie nicht all Ihre Hoffnungen auf ein einzelnes Gespräch. Je schwieriger das Problem ist, desto hilfreicher ist es, Pausen zu machen, drüber



Miteinander zu reden schafft oft Konflikte aus der Welt.

Netzwerk Mediation

im landwirtschaftlichen Bereich

> Neue Förderung: „Lebensqualität am Bauernhof“
> Mediation zwischen Generationen, bei Hofübergaben und Nachbarschaftskonflikten
> Telefonische Erstberatung und Information: Mag. Gertraud Hinterseer © 0676/925 8095, www.hofkonflikt.at

zu schlafen und mit etwas Abstand weiterzureden und dran zu bleiben bis alle zufrieden sind.

> Die besten Lösungen für Probleme entstehen am Ende eines Gesprächs, weil dann die Meinungen und Interessen von beiden Seiten bekannt sind. Wer sich schon am Anfang auf seinen Lösungsvorschlag versteift, kommt nicht weit. Reden Sie sich zuerst richtig aus, dann können gemeinsam Möglichkeiten gesucht werden: wie wollen wir das in Zukunft machen?

> Auch wenn es um schwierige Themen geht: vergessen Sie nicht all das anzusprechen, was Sie schätzen am anderen. Wer die Stärken stärkt, schwächt damit automatisch die Schwachpunkte.

Für den Weg aus Unstimmigkeiten und Spannungen kann auch das Angebot der Mediation eine gute Unterstützung bieten.

MAG. GERTRAUD HINTERSEER

Tagung für ältere Land-Menschen

Altbauerinnen und Altbauern sowie ältere Menschen vom Land lädt das Bildungshaus Schloss Puchberg zu einer Tagung. Erfahrungsaustausch und unbeschwerte Geselligkeit stehen im Vordergrund. Dazu gibt es Vorträge über wichtige Themen des Lebens.

Zwei unterschiedliche Termine werden geboten:

> 7. Februar 10 Uhr, bis 9. Februar, 13 Uhr
> 28. Februar, 10 Uhr, bis 2. März, 13 Uhr
Kursbeitrag 30 Euro pro Person, 50,- Euro pro Paar.

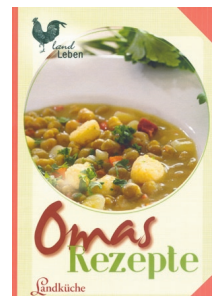
Anmeldung unter bildungshaus.puchberg@dioezese-linz.at oder © 07242/4753755.

Neue Bücher

Mit ISBN-Nr. im Handel

Omas Rezepte

Www.cadmos.at, 144 Seiten, € 14,90, ISBN 978-384043503-4. Kochen wie in alten Zeiten – das Buch bietet typische Traditionsgerichte mit leicht nachkochbaren Rezepten: Suppen, Eintöpfe, Dampfnudeln, Fisch- und Fleischgerichte, Nachspeisen, Backwerk.



Vorratshaltung

Lehari, www.ulmer.de, 128 Seiten, € 10,20, ISBN 978-3-8001-6415-8. Immer etwas Gutes im Haus. Es geht um die verschiedenen Lager- und Konservierungsmethoden – die Themen: Frisches frisch halten (Lagerung im Keller und Kühlschrank); Auf Eis legen (Gefriergut optimal handhaben); Köstliches Konservieren (Rezepte).