



www.umweltundenergie.at



UMWELT & energie

04|2019 UMWELT → ENERGIE → KLIMA → NATUR → LEBEN in Niederösterreich

→ UMWELT & region

© ISTOCK.COM/INTRUCION, WIENER ALPEN/FLORIAN LIEBZER



NEUER ENERGIE- UND KLIMAFHRPLAN

Das im Juni beschlossene Strategiepapier schafft Rahmenbedingungen, um die Klimaschutzanstrengungen des Landes NÖ weiterhin zu forcieren.

ERNTEDANK RUND UM DEN GLOBUS

Seit Jahrtausenden erinnern Erntedankfeste an die Verbindung zwischen Mensch und Natur.



→ **UMWELT & region**

- 05 Top & Aktuell** | Mission Energy-Checker. Letztes Kohlefeuer in NÖ erloschen.
- 06 Qualitätsprodukte aus NÖ Regionen** | Wer regional kauft, schont die Umwelt, stärkt die Betriebe vor Ort und fördert die Erhaltung von traditionellem Handwerk.
- 12 Auf Entdeckungsreise im eigenen Land** | Urlaubsreisen in weit entfernte Destinationen erfreuen sich steigender Beliebtheit. Doch wie gut kennen wir eigentlich unser eigenes (Bundes)land?
- 14 15 Jahre im Zeichen heimischer Lebensmittel** | „So schmeckt Niederösterreich“ ist die kulinarische Drehscheibe in diesem Bundesland.
- 16 Ein Naturpark macht seine Region zukunftsfähig** | UMWELT & energie im Gespräch mit Naturparkleiter DI Florian Schublach über das Naturparkkonzept Vision 2025
- 18 Bäume und Sträucher mit Heimvorteil** | Die Verwendung einheimischer Wildgehölze regionaler Herkunft stärkt die biologische Vielfalt und trägt zur Erhaltung funktionsfähiger Lebensgemeinschaften bei.
- 20 KLAR! gibt es den Klimawandel** | In NÖ beteiligen sich 16 Regionen am bundesweiten Förderprogramm Klimawandel-Anpassungsmodellregionen.
- 21 Weinbau im Wandel** | Die KLAR! Pulkautal hat sich den zentralen Themen Weinbau und Landwirtschaft verschrieben.
- 22 Engagiert heute für morgen** | Über 20.000 Vereine leisten in NÖ einen enormen Beitrag zur Landesentwicklung. Ihre Existenz ist oft vom Engagement Freiwilliger abhängig.



→ **ENERGIE & klima**

- 23 Kurz & Bündig**
- 24 Eine Antwort auf die Klimakrise?** | Der aktuelle NÖ Klima- und Energiefahrplan ist ein Strategiepapier, das Rahmenbedingungen festlegt, um die Klimaschutzanstrengungen des Landes NÖ positiv zu verstärken.
- 26 Eine Portion Nachhaltigkeit, bitte!** | Die 115 öffentlichen Großküchen der NÖ Landesverwaltung kaufen und kochen klimaschonend. Auch Zellstoffpapier und Möbel stammen im Land NÖ ausschließlich aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung.
- 28 Große Wirkung durch einfache Maßnahmen** | Energie-Vorbildgemeinden profitieren von einer Schwerpunktaktion, durch die der Umstieg auf eine nachhaltige Energieversorgung erleichtert werden soll.
- 29 Reparieren lohnt sich!** | Mit der Aktion „Reparaturbonus NÖ“ erhalten Haushalte finanzielle Unterstützung für die Reparatur von Elektrogeräten durch einen befugten Reparaturbetrieb.
- 30 Termine**



24

© IStock.com/YVANDUBE, IStock.com/ALEXRATTIS



38



34

© SWG, FAIRTRADE/TINEKE D'HA



42

→ KLIMA & natur

- 31 Kurz & Bündig**
- 32 30 Jahre Grünes Band** | Das größte Naturschutzprojekt Europas – Lebensader und Symbol für die Überwindung des Kalten Kriegs – feiert Geburtstag.
- 34 Herrscher der Unterwelt** | Manche sind Schmarotzer, viele sind Parasiten, einige Helfer – das unterirdische Reich der Pilze birgt noch so manches Mysterium.
- 36 Termine**



38

IMPRESSUM: Herausgeber, Verleger & Medieninhaber: Land Niederösterreich, Gruppe Raumordnung, Umwelt und Verkehr, Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft, 3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Tel.: 02742/9005-14227, Fax: DW 10765, E-Mail: post.ru3@noel.gv.at **Redaktion:** DI Leonore Mader-Hirt; Ing. Elke Papouschek & Ing. Veronika Schubert/Verlags- und Redaktionsbüro Wien für die eNu, www.verlagsbuero-garten.at. **Titeltier:** Kleiber, iStock.com/mtruchon. **Titelfoto:** Wiener Alpen/Florian Lierzer. **Grafische Konzeption & Layout:** Peter Fleischhacker. **Anzeigenvertretung:** Mediacontacta Wien, Tel.: 01/5232901. **Auflage:** 32.000. **Herstellung:** Druckerei Berger, Horn. **Verlags- und Erscheinungsort:** St. Pölten. **Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:** Periodisch erscheinendes Informationsblatt in Niederösterreich. Namentlich gekennzeichnete Artikel müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen. Für unverlangt eingesendete Artikel wird keine Haftung übernommen. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Beiträge zu überarbeiten und zu kürzen. **Datenschutzhinweis:** www.noel.gv.at/datenschutz

© IStock.com/PETERWIESER/AN/REDHELGA/KARANDAEV

→ NATUR & leben

- 37 Kurz & Bündig**
- 38 Gefüllte Teller** | In Regionen, wo Nahrungsmittel glücklicherweise immer noch im Überfluss vorhanden sind, wird der ursprünglichen Bedeutung von Erntedankfesten oft zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt.
- 42 Transparenz ist wichtig!** | Gerade bei fair gehandelten Produkten wollen KonsumentInnen genau wissen, woher die jeweiligen Rohstoffe stammen. Dennoch ist nicht bei allen Warengruppen eine physische Rückverfolgbarkeit möglich.

→ STANDARDS

- 44 eNu Expertise** | Saisonaler Einkauf in der Region. Bienenschutz beginnt im Hausgarten. Lernen mit Genuss.
- 50 Buchtipps**



Das Österreichische Umweltzeichen für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686 Ferdinand Berger & Söhne GmbH.

Ihre
Spende ist
steuerlich
absetzbar!

HAUS
DER
WILDNIS

WELT
NATURERBE

LUNZ AM SEE, NÖ

Helfen Sie mit, Niederösterreichs UNESCO Weltnaturerbe, das Wildnisgebiet Dürrenstein, zu schützen.

Ohne Ihre Hilfe wäre er für immer **AUSGEFLOGEN.**

Wachsende Besucherströme und gestiegenes Informationsbedürfnis machen ein modernes Wissens-Zentrum für unser UNESCO Weltnaturerbe dringend erforderlich. Deshalb wollen wir gemeinsam mit Ihrer Unterstützung das HAUS DER WILDNIS bauen.

Damit möchten wir intakte Natur als Überlebensgrundlage für unsere Kinder und alle nachfolgenden Generationen verständlich machen. Im HAUS DER WILDNIS wollen wir die natürlichen Zusammenhänge des

letzten Urwaldes Mitteleuropas anschaulich dokumentieren, um Verständnis für die Bedeutung und die Probleme einzigartiger Naturlandschaften zu wecken.

Bei der Realisierung dieses Gemeinschaftsprojektes brauchen wir Ihre Unterstützung. Ganz gleich ob als Privatperson oder als Wirtschaftstreibender. Wir bitten Sie einen Beitrag zur Entstehung dieses wichtigen Projektes zu leisten und damit zum offiziellen Unterstützer unseres wunderbaren Naturlandes zu werden.

Mehr über dieses Gemeinschaftsprojekt erfahren Sie unter:

www.haus-der-wildnis.at

Spendenkonto:
AT15 3293 9000 0051 8530



WILDNIS
DÜRRENSTEIN

Qualitätsprodukte aus NÖ Regionen

**Bier aus heimischem Hopfen, frisches Brot vom Bauernladen,
Köstlichkeiten aus Dirndl oder natürliche Heilsalben aus Baumharz –
wer regional kauft, schont die Umwelt, stärkt die Betriebe vor Ort
und fördert die Erhaltung von traditionellem Handwerk.** Text: Veronika Schubert

„Damit unsere vielfältigen Regionen fit für die Zukunft werden, gilt es auch, das traditionelle Handwerk zu stärken“, ist LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf überzeugt.



Blick in die Regionen. Handwerkliches Geschick wird bereits seit Generationen in NÖ Betrieben bewiesen – sei es auf dem Hof oder in den unterschiedlichsten Werkstuben. Doch es gibt auch immer mehr QuereinsteigerInnen, die sich, auf der Suche nach sinnstiftender, nachhaltiger Arbeit Traditionen aneignen, schrittweise ihr Hobby zum Beruf machen und damit durchaus erfolgreich sind. Heute findet man in allen fünf Regionen Niederösterreichs kleinere und größere Vorzeigebetriebe, die Produkte in hoher Qualität anbieten.

Waldviertel. Die Brauerei Schneider in Schiltern, eine Ortschaft der Stadtgemeinde Langenlois, erzeugt neun verschiedene Biere, darunter Helles und Pilsner, aber auch Hanfbier und Weißbier – allesamt unter der Marke „BrauSchneider“. 2017 wur-

de ein modernes Brauerei-Gebäude errichtet. Brautechnik und -technologie befinden sich nun in einem neuartigen Sudhaus und garantieren eine schonende Behandlung von Maische und Würze. Am Dach sorgen 400 m² Paneele für Energie aus Photovoltaik und auch der hohe Grad an Wärmerückgewinnung leistet einen Beitrag zum Klimaschutz. Kundinnen und Kunden können das Bier bei Schönwetter im Gastgarten vor Ort verkosten, umgeben von Pflanzen, die als Zutaten für die Bierherstellung verwendet werden. Vor allem die KremserInnen und LangenloiserInnen wissen ihr regionales Bier zu schätzen.

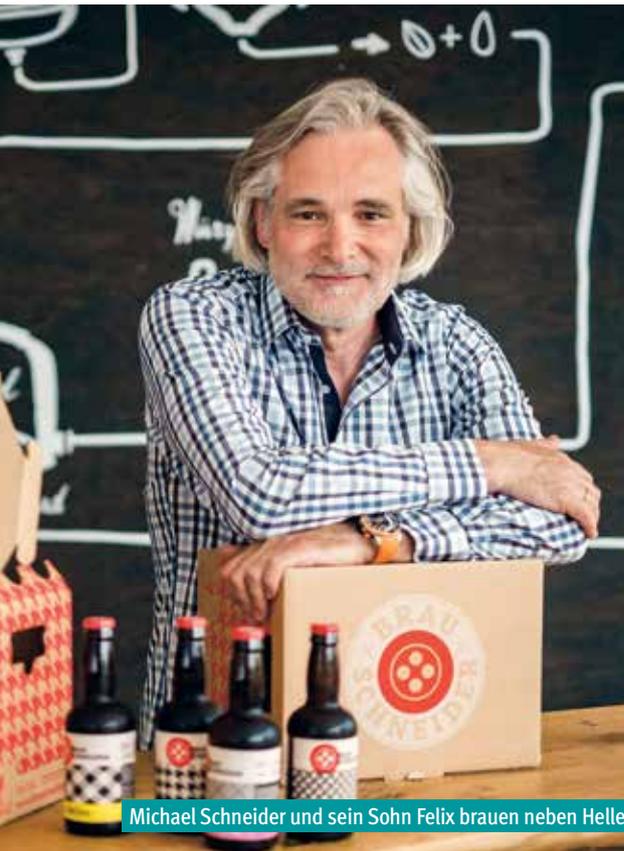
Tradition wird modernisiert. Vor 15 Jahren begann das Abenteuer für Michael Schneider, den Begründer von BrauSchneider. Bei

seinen Auslandsaufenthalten in den USA, England und Kanada lernte er das Craft-Bier – darunter versteht man das handwerklich hergestellte Bier einer unabhängigen Brauerei – mit seinen unterschiedlichen Geschmacksnuancen schätzen. Es schmeckte ganz anders als jenes Bier zuhause. So entstand die Idee, neue Biersorten auch in der Heimat zu produzieren. Doch der Hobbybetrieb und die Hausbrauerei wurden bald zu klein und nach 20 Jahren in einer führenden Management-Position beendete Schneider

Aus der Hausbrauerei wurde „BrauSchneider“ mit Spezialisierung auf Craft-Bier.

seine Karriere, um sein eigenes Unternehmen zu gründen. Auch Sohn Felix, der an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ausgebildete Diplom-Braumeister, ist wie Tochter Eva und Gattin Ingrid im Familien-

© BRAUSCHNEIDER, MOSEER



Michael Schneider und sein Sohn Felix brauen neben Hellem und Pilsner verschiedene Craft Biere, z. B. aus dem Urweizen Emmer oder vergorenen Marillen.

betrieb tätig. Jährlich werden über 2.000 Hektoliter Bier gebraut.

Bier aus Urgetreide. Die Zutaten für den Erfolg sind viel Hopfen, hin und wieder etwas Hanf, bestes Wasser aus dem Waldviertel, Gerstenmalz und Hefe. Chemische Zusatzstoffe kommen nicht ins Bier. „Bei

Brot aus der kleinen Bäckerei hält wie früher lange frisch.

uns wird flott gearbeitet und die Bitter- und Aromastoffe bleiben in unseren Verfahren maximal erhalten“, erklärt Schneider. Zu den bisherigen Sorten hat sich heuer das Emmerbier hinzugesellt. Es wird aus dem Urgetreide Emmer, eine der ältesten Getreidesorten, gebraut. Die Sommeredition wurde in diesem Jahr mit einem Sauerbier – Marillen Kettle Sour –, das mit Marillen vergoren wird, abgefüllt.

Weinviertel. Ebenfalls ums Getreide dreht sich alles in der HUGLEREI, einer traditionellen Backstube in Stützenhofen, eine Ortschaft der Gemeinde Drasenhofen. Raphael Hugl fertigt alle Teige selbst an und bezieht die Rohstoffe dafür ausschließlich aus der Region. Denn auf diesen fruchtbaren Bö-

den wachsen nicht nur Rebstöcke, sondern auch viele Getreidesorten. Bei Hugls gibt es Brotsorten nach Schweizer Art wie Sauerteigbrot und Mutschli, eine Semmelart, sowie reinsortige Dinkel- & Roggenbackwaren. Der Schweizer Einfluss entstand, weil die Bäckersmutter eine Schweizerin ist und ihr Sohn drei Jahre seiner Lehr- und Wanderjahre in ihrer Heimat verbrachte. Brot und Gebäck schmecken aber nicht nur besonders gut, sondern bleiben, wie früher üblich, mehrere Tage frisch. Nachhaltigkeit hat auch hier einen hohen Stellenwert. Damit dem Anheufen von Altbrot vorgebeugt wird, bäckt Hugl nur auf Vorbestellung.

Brot wie anno dazumal. „Früher nahm man sich Zeit, das Brot beim Bäcker zu kaufen und es war selbstverständlich, dass es auch länger nach dem Einkauf noch gegessen wird. Diesen Zugang möchten wir wieder aufleben lassen“, so die Philosophie des Bäckermeisters. Brotbackmischungen kommen ihm dabei nicht in die Backstube.

Die Kraft der Körner. Vollwertgebäck bietet auch die Bäckerei Gepp in den Markt-

gemeinden Ernstbrunn und Leobendorf sowie der Stadtgemeinde Stockerau an. Schon 1946 gründete Franz Gepp seinen Familienbetrieb. Der Junior-Chef und seine Frau stellten auf eine Bio-Backstube um. Das Getreide beziehen sie von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben und vermahlen das ganze Korn täglich frisch in der hauseigenen Mühle. Seit 2013 werkt die dritte Generation im Familienbetrieb mit, was sich im Bäckerei-Blog niederschlägt.

Brotvernarrtheit und Slow Baker. Das Unternehmen Kasses in der Marktgemeinde Thaya verfügt ebenfalls über eine Bio- und zusätzlich über eine Slow-Baking-Zertifizierung, die Erich Kasses so beschreibt: „Ich weiß, dass mein Großvater alles richtig gemacht hat und mache daraus kein Geheimnis: Wenige Zutaten und viel Zeit!“

Im Dirndl-Haus hat man sich der für die Region so typischen Wildfrucht verschrieben.

Zutaten wie der Weiße Mohn aus der Ortschaft Peigarten oder der schon im alten Ägypten bekannte Kamut, ein Verwandter des Hartweizens, bringen Abwechslung in sein Gebäck.



Kleine Bäckereien setzen auf Bio, hochwertige Zutaten und Slow-Baking.



NÖ Mitte. Fruchtig wird es im Pielachtal, das als Dirndltal bekannt geworden ist. Gemeint sind nicht die Mädchen im Herzen von Niederösterreich, sondern die Früchte des Dirndlstrauchs (*Cornus mas*). Die Kornelkirsche, im Volksmund auch Dirndl genannt, wächst auf etwa sechs bis acht Meter hohen Sträuchern, die sonnige Standorte lieben. Ins Auge stechen die Gehölze vor allem im März, wenn sie als eine der ersten im Jahr goldgelb blühen. Im Spätsommer bis Herbst reifen die Früchte, in der Größe von Hagebutten und in vielen Rottönen heran. Aus den Vitamin C-reichen Dirndl stellen die PielachtalerInnen allerlei Spezialitäten her: Säfte, Marmeladen, Edelbrände, Schokolade oder würzig eingelegte Pielachtaler-Oliven. Sogar schmückende Ketten aus Dirndlkernen und wärmende Dirndlkissen finden sich im Sortiment. Höhepunkt ist jedes Jahr im Herbst der zweitägige Dirndlkirtag, der tausende BesucherInnen ins Pielachtal lockt.

Ein Haus für Dirndl. In der Gemeinde Loich findet man das sogenannte Dirndl-Haus, wo man die unterschiedlichsten Köstlichkeiten aus der Kornelkirsche erstellen kann. Seit 2004 verarbeitet Manuela Grasmann Dirndlfrüchte zu den verschiedensten Produkten. Damit der für

die Region so typische Geschmack unbedingt erhalten bleibt, verwendet sie dafür ausschließlich die Früchte von Wildsträuchern und nicht jene von Zuchtsorten. Ab Mitte August bis Ende September sind die Dirndl vollreif. Sie haben einen süß-säuerlichen Geschmack. Angeboten werden neben Dirndlnudeln, Müsli, Zucker und Tee mit den erfrischenden Früchten, auch Mus, Gelee, Zuckerl, Müsliriegel und Likör. Für Feinschmecker gibt es eine Frühstücks- und eine Spezialitätenbox.

Die Kunst des Schnapsbrennens. „Es ist ein heikles Unterfangen, die Kunst des Brennens in die Tat umzusetzen“, so Josef Fuxsteiner, „Ich habe dieses Handwerk wohl von meinen Eltern in die Wiege gelegt bekommen.“ Drei Generationen leben auf dem idyllischen Bergbauernhof in der Marktgemeinde Kirchberg an der Pielach. Neben Milchviehzucht entwickelte sich die Brennerei von Edelbränden nach und nach als zweites Standbein. Die Vorfahren am Hof schätzten eingedicktes Dirndlmus, Saft, Likör und den „Dirndlernen“ – den „Original Pielachtaler“ Dirndlbrand –, um die strengen Wintermonate gesund zu überstehen. Josef und Rosa Fuxsteiner sen. haben neben der eigenen Selbstversorgung und Milchviehhaltung

aktiv mit der Direktvermarktung begonnen und so den Grundstein für den Betrieb und die ganze Region gelegt.

Verkauf mit Moped und Bucklkraxn. Josef verkaufte in den 60er Jahren mit Buckelkorb und Moped eigenen Honig, Dörrobst, Schnaps und Dirndlprodukte in die benach-

Die Spezerei ist eine Genusswelt mit Gaststube und Kunsthandwerk.

barte Steiermark bis ins Mariazellerland. 60 bis 100 km legte er pro Tag zurück. „Es war ein kleiner Zuverdienst zur Landwirtschaft“, erzählt er und ist stolz, dass Tochter Melanie Edelbrandsommelière wurde und als Botschafterin des Pielachtales Pionierarbeit bei der Bekanntmachung der Dirndlwildfrucht und ihrer vielfältigen Produktpalette leistet.

Mostviertel. Nicht auf ein Produkt konzentriert, sondern schlichtweg alles, was die Region zu bieten hat, lässt sich im Most-BirnHaus im Stift Ardagger erwerben. Spezerei nennt sich der Laden – ein Ausdruck, der aus dem Mittelhochdeutschen stammt und so viel wie Gewürzwaren bedeutet. Der Begriff wurde auch für Lebensmittel- und

© BRAUSCHNEIDER (2), REIDINGER, WWW.POV.AT



Cider, Birnenschaumwein und feinsten Käse aus dem Mostviertel überzeugen durch höchste Qualität.



Gemischtwarenläden verwendet. Im Most-BirnHaus gibt es viel Gutes zu entdecken: Hier eine Flasche Most, da ein Stück Speck, Marmeladen, Chutneys und Dörrobst, Bauernkräpfen neben Schokoladen und direktgepressten Säften. Wer es spritziger wünscht, wählt Cider oder Birnenschaumwein. Die Liste an regionalen und zugleich

Kulinarische GustostückerIn stellen die Erlauftaler Käsewölfe her.

außergewöhnlichen Produkten wäre noch lang, doch kann sie keine Entdeckungsreise vor Ort ersetzen.

Nicht jeder Obstwein ist ein Most. Übliche Früchte für die Herstellung des Mosts sind Äpfel, Birnen oder Trauben. Der lateinische Wortstamm bedeutet so viel wie „junger Wein“. Als Most wird durch Kellern gewonnener Fruchtsaft bezeichnet, je nach Gegend auch bereits vergorener. Alles um den Most dreht sich beim Mostbaron in der Marktgemeinde Zeillern, nahe Amstetten. Der Heurige mit angeschlossenen Ab-Hof-Verkaufsladen wird als Familienbetrieb geführt. Hier kann man verkosten oder sich auf eine Mostwanderung begeben.

Dr. honoris Mosticus. So richtig Eintauchen in die Welt des Mosts lässt sich bei einer Verkostung der besonderen Art, wobei alle TeilnehmerInnen abschließend zum „Doktor der Mostwissenschaften“ gekürt werden. Gefragt ist Geschicklichkeit anhand verschiedener Disziplinen, wie Äpfelschalen, Birnen-Erkennen, Fassrollen, Scheibtruhen-Rennen und vielen Verkostungen. Im Rahmen einer zünftigen Promotionsfeier, inklusive Heurigenjause und Bauernkräpfen zum Selberbacken, promovieren die TeilnehmerInnen zum Dr. hc. Mosticus.

Käse aus Meisterhand. Kulinarische GustostückerIn nach alten Rezepturen und mit moderner Technik stellen die Erlauftaler Käsewölfe her. 12.000 l Bio-Heumilch und nur hochwertige Rohstoffe aus dem Mostviertel werden wöchentlich verarbeitet. In der Schloss- und Schaukäserei der Gemeinde Wolfpassing lässt sich heute noch viel über das Handwerk lernen. Milchwirtschaft hat an diesem Standort eine lange Tradition. Bis 2007 beherbergte das Schloss das Lebensmitteltechnologisches Zentrum Wolfpassing. Die Bundes-Lehr- und Versuchs-

anstalt wurde bereits 1930 eröffnet. Nach dem Zerfall der Monarchie erwies es sich in Anlehnung an ausländische Vorbilder als notwendig, auch in Österreich ein Institut zu errichten, das zur Förderung der aufstrebenden Milchwirtschaft beitragen sollte.

Südliches NÖ. Ein fast vergessenes Handwerk lässt sich in der Gemeinde Waidmannsfeld aufspüren. Hier hat sich Robert Rendl die Kunst der Pecherei angeeignet. Mit Pech hat sein Unternehmen aber rein gar nichts zu tun, weder mit der Pechmarie aus dem Märchen „Frau Holle“ noch mit dem schwarzen Pech auf der Straße und schon gar nicht mit Unglück. Pecherei ist im südlichen Niederösterreich ein gebräuchlicher Ausdruck für die Harzgewinnung aus Schwarzföhren (*Pinus nigra*), die in dieser Region natürlich vorkommen. Diese Kiefern-Art ist von allen europäischen Nadel-

Die Pecherei in Waidmannsfeld wurde sogar zum UNESCO Kulturerbe erklärt.

hölzern der harzreichste Baum und wurde schon von den Römern für die Harzgewinnung auserkoren. Im Alter von 50 bis 100 Jahren ist er aus Sicht der PecherInnen im besten Alter, um angezapft zu werden.



Das Handwerk der Pecherei dient der Harzgewinnung zur Herstellung von Heilsalben und natürlichen Kosmetikprodukten.



Tradition der Pecherei. Im südlichen Niederösterreich wird vermutlich seit dem 17. Jahrhundert das alte Handwerk der Harzgewinnung und Pechsiederei betrieben. Adalbert Stifter nimmt in seiner Erzählung „Granit“ literarisch darauf Bezug. „Damals hatte ein Berufspecher zwischen 2.000 und 4.000 Bäume, die er wöchentlich besuchen musste“, weiß Rendl. „Das Pech wurde in Fässern gesammelt und zu den Pechsiedereien gebracht. Durch Destillation konnte man zwei Produkte gewinnen: Terpentin und als Nebenprodukt Kolophonium.“ Für die bäuerlichen Familien war die Pecherei eine wichtige Einnahmequelle. Ende der 60er Jahre versiegte der heimische Pechstrom, da Billigimporte und chemisch hergestellte Rohstoffe das natürliche Harz aus Österreich verdrängten.

Rückzugsort Wald. Seiner Gesundheit wegen beendete Robert Rendl seine damalige berufliche Karriere und fand vorerst Erholung im Wald. Dort traf er auf einen der letzten Pecher, Bernhard Kaiser, der ihn in das Handwerk einführte. Bald erkannte Rendl, dass dies sein neuer Beruf werden sollte. Als er dann auf Wochenmärkten seine Salben aus Pech gut verkaufte, stand einem Neuanfang nichts mehr im Wege. Seitdem sind sechs Jahre vergangen, auch

sein Sohn stieg kürzlich in den Betrieb ein. Die dem Harz nachgesagte entzündungshemmende Wirkung macht die Salbe heute wieder zu einem begehrten Hausmittel. Die Rendls schwören auf ihr „Pech“ und haben mittlerweile eine breite Produktpalette zusammengestellt, u. a. Pechbalsam, Räucherharz, Badeöl, Baumwundbalsam, Lippenbalsam, Entspannungsbäder und Pechseifen.

Harzgewinnung. „Um den Baum nicht tödlich zu verletzen, muss man genau abwägen, was man der Natur entnehmen darf und was zu viel wäre“, ist sich Rendl bei seinem Handwerk bewusst. Die Rinde darf nicht in einem Ring entfernt werden, denn dadurch würden alle Leitungsbahnen gekappt und der Baum absterben. Deshalb wird höchstens ein Drittel für die Pecherei freigelegt. An diesen Stellen des Stamms ist das Holz zwar anfälliger für Witterungseinflüsse und Schädlinge, aber die Schwarzföhre stirbt nicht ab. Die Baumwunde wird durch das austretende Harz verschlossen, was pflanzenphysiologisch auch der Grund für den Harzaustritt ist, den sich der Mensch zunutze macht. Eine Föhre kann auf mehreren Seiten gepecht werden. Die Versorgung der Krone mit Wasser und Nährstoff-

fen bleibt dann durch schmale Rindenstreifen erhalten.

So schmeckt NÖ. Altes Handwerk hat in Niederösterreich eine lange Tradition und wird mehr denn je wieder ausgeübt. Die Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ offeriert ErzeugerInnen und AnbieterInnen landwirt-

Die Schwarzföhren werden baum-schonend und mit Geschick angezapft.

schaftlicher Produkte im Rahmen der Landesinitiative „So schmeckt NÖ“ eine Plattform, um ihre Produkte zu vermarkten sowie ProduzentInnen mit KonsumentInnen und der Qualitätsgastronomie zu vernetzen (S. S. 14).

Redaktion

- www.brauschneider.at
- www.diehueglerei.at
- www.kasses.at
- www.gepp.co.at
- www.dirndl-haus.at
- www.mostviertel.at/pielachtaler-dirndl
- www.mostbirnhaus.at
- www.mostgwoelb.at
- www.pecherei-rendl.at
- www.soschmecktnoe.at

© WEINFRANZ, WWW.POVAT, RENDL (2)

Museumsdorf Niedersulz

Auf Entdeckungsreise im eigenen Land

Urlaubsreisen in weit entfernte Destinationen erfreuen sich steigender Beliebtheit – die Angebotspalette ist groß. Doch wie gut kennen wir eigentlich unser eigenes (Bundes)land? Text: Angelika Holler

Warum in die Ferne schweifen? Seit jeher zieht es Menschen in unbekannt Weiten, denn Reisen bereichert und erweitert den Horizont. Durch die aktuelle Klimadebatte sind jedoch auch die Themen Reisen und Tourismus in den Fokus kritischer Betrachtung geraten. Flug-, Auto- und Schiffsverkehr leisten einen nicht geringen Beitrag zur Steigerung der CO₂-Emissionen. Vor allem der Flugverkehr ist weltweit die am schnellsten wachsende Quelle von Treibhausgasen. Es ist daher überlegenswert, ob es beim Kurzurlaub der Städtrip per Flugzeug sein muss oder ob nicht auch die Bahn eine Alternative sein könnte. Gelegentlich kann es auch durchaus erholsamer sein, im eigenen Land zu bleiben.

Das Gute liegt so nah. Hand aufs Herz: Wer kennt sein eigenes Bundesland sowie die Schönheiten und alle interessanten Plätze vor der eigenen Haustür wirklich gut? Niederösterreich, das größte Bundesland, auch als die „Wiege Österreichs“ bezeichnet, ist durch eine große landschaft-

NÖ bietet eine Vielzahl an kulturellen Highlights.

liche und kulturelle Vielfalt geprägt. Eine kleine Auswahl an Highlights soll Lust auf mehr machen und vielleicht Anregungen für die bevorstehenden Herbstferien liefern. Mit der NÖ Card gibt es außerdem freien Eintritt zu zahlreichen Ausflugszielen.

Museumsdorf Niedersulz. Hier erleben die BesucherInnen das Alltagsleben in einem typischen Weinviertler Dorf um 1900. Originalgetreue Architektur, Wohn- und Wirtschaftsgebäude, Werkstätten, der Dorfplatz, die Hofmühle sowie eine Keller-gasse mit Presshäusern schaffen eine lebendige Atmosphäre. Der „lebende Bauernhof“ mit verschiedenen Nutztier-rassen ist ein besonderer Anziehungspunkt für Kinder.

Erlebniskeller und Windmühle. Eine Führung durch Österreichs größten historischen Weinkeller in der Stadtgemeinde Retz ist ein besonderes Erlebnis. Das Kellerlabyrinth erstreckt sich auf rd. 20 km unter dem Stadtkern, wobei eineinhalb Kilometer im Rahmen der Führung besichtigt werden. Die Retzer Windmühle aus dem Jahr 1853, die wie in historischer Zeit betriebsfähig ist, zeigt, wie einst die Getreidevermahlung mit Mühlensteinen und Windkraft als einzige Energieform erfolgte.

Die Nostalgiebahn ist ideal zum Entschleunigen.

Unterwegs mit dem Reblaus Express. Die nostalgische Erlebnisbahn pendelt auf 40 km gemächlich zwischen den Retzer Weingärten und den Wäldern und Teichen des Waldviertels. Die klassische Zugsgarnitur besteht aus nostalgischen Waggons mit offenen Plattformen, die von einer Diesellokomotive gezogen werden. Ein Extraservice ist der Fahrradwaggon, in dem Räder kostenlos transportiert werden. Für das leibliche Wohl während der Fahrt sorgt ein Heurigenwaggon.

Der Berg ruft! Ein Ausflug in die NÖ Bergwelt ist im Herbst besonders schön. Zahlreiche Wege und Steige in verschiedenen Schwierigkeitsgraden führen auf Niederösterreichs Hausberge Schneeberg und Rax. Wer es lieber bequemer hat, gelangt in 40 Minuten mit dem modernen Salamander Zug von Puchberg zum Bergbahnhof Hochschneeberg auf 1.800 m Seehöhe. Empfehlenswert ist ein Zwischenstopp bei der Haltestelle Baumgartnerhaus, um die Schneebergbuchteln zu verkosten. Das Raxplateau ist mit Österreichs ältester Seilbahn von Hirschwang aus erreichbar.



Retzer Windmühle



Reblaus Express



Rax/Ottohaus



Schallaburg

Die Quelle des Wiener Wassers. Am Fuße der Rax liegt das Wasserleitungsmuseum Kaiserbrunn. Die Kaiserbrunnquelle ist der historische Ursprung der Wasserversorgung von Wien mit hochqualitativem Quellenwasser aus den Alpen. Im Rahmen einer Führung lernt man die Leistungen hinter der Bereitstellung von Trinkwasser für die Stadt Wien kennen.

„Kuhles“ Programm. Einen Blick hinter die Kulissen der Eisproduktion bietet ein Besuch beim Eis-Greissler in der Marktgemeinde Krumbach, wo man erfährt, warum dieser Bio-Familienbetrieb auf die Eisproduktion umgestiegen ist und worauf bei der Auswahl der Zutaten Wert gelegt wird. In der „kleinen Eisschule“ erwartet die BesucherInnen eine unterhaltsame Filmvorführung sowie eine Zutatenverkostung. Danach geht es in den Stall und als krönenden Abschluss gibt es noch drei Kugeln Eis und ein Ticket für den Erlebnisbereich.

Erlebnisausstellung Sonnenwelt. Die Sonnenwelt in der Waldviertler Marktgemeinde Großschönau entführt Kinder und

Erwachsene auf einen packenden Parcours. Es geht durch zwölf Zeitzonen vom Urknall bis zur Zukunft der Sonne und der Frage, wie Sonnenenergie noch effizienter genutzt werden kann. Wer ein paar Tage Urlaub machen will, findet auch in der näheren Umgebung jede Menge Ausflugsziele, wie den Bärenwald in der Marktgemeinde Arbesbach oder das barocke Juwel, die Benediktinerabtei, Altenburg, nahe der Stadtgemeinde Horn.

NÖ Landesausstellung. Menschen sind weltweit unterwegs, Städte wachsen, das Land verändert sich. An zwei historischen Ausstellungsorten in Wiener Neustadt widmet sich die NÖ Landesausstellung 2019 diesem sehr aktuellen Thema. In den Kasmatten, einst Stadtbefestigung und heute einzigartiges Architekturdenkmal, wird die Geschichte der Mobilität erzählt. Im ehemaligen Kloster St. Peter an der Sperr aus dem 13. Jahrhundert präsentiert sich Wiener Neustadt im Spiegel der Weltgeschichte und zeigt die Entwicklung von der einstigen kaiserlichen Residenz zur Industriestadt und zum Innovationsstandort von heute.

Die NÖ Landesausstellung 2019 in Wiener Neustadt läuft noch bis 10. November.

Der Hände Werk. Diese Ausstellung über das Wunderwerkzeug Hand ist noch bis 3. November 2019 auf der Schallaburg zu sehen. Einmalige Meisterstücke, interaktive Stationen und spannende Veranstaltungen machen diesen Ausflug zu einer handwerklichen Entdeckungstour für die ganze Familie. Die Reise führt von den Zünften des Mittelalters bis zum 3D-Druck der Gegenwart und lädt ein, die Zukunft mitzugestalten! ☞

Dr. Angelika Holler, eh. Chefredakteurin von UMWELT & energie

- www.museumsdorf.at
- www.retzer-land.at
- www.reblaus-express.at
- www.sonnenwelt.at
- www.schneebergbahn.at
- www.wieneralpen.at/ausflugsziele/a-wasserleitungsmuseum-kaiserbrunn
- www.eis-greissler.at
- www.noelandesausstellung.at
- www.schallaburg.at
- www.niederosterreich-card.at
- www.tourismus.nf-int.org

Bei jedem Ausflug in die Berge sollten gute Ausrüstung und Bergschuhe nicht fehlen!



15 Jahre im Zeichen heimischer Lebensmittel

Von Artischocken ab Hof über ein Frühstück im Straußenhofcafé bis zu regionalen Kochgeheimnissen – „So schmeckt Niederösterreich“ ist die kulinarische Drehscheibe im Bundesland Niederösterreich. Text: Elke Papouschek

Wie alles begann. NÖ Regionen bieten eine unermessliche Anzahl an frischen Lebensmitteln und Spezialitäten. Die Vision lautet, KonsumentInnen die Vielfalt, Qualität und Vorteile heimischer Lebensmittel näherzubringen und regionalen Lebensmittelproduzenten eine Plattform zu bieten, um auf ihre kulinarischen Spezialitäten aufmerksam zu machen. Vor 15 Jahren vom damaligen LH Erwin Pröll aus der Taufe gehoben, haben nun LH Johanna Mikl-Leitner und LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf die Schirmherrschaft über die Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ inne. Seit sieben Jahren wird die Initiative von der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ betreut und der Erfolg kann sich sehen lassen. Zu den über 500 Partnerbetrieben zählen ProduzentInnen, VerarbeiterInnen, DirektvermarkterInnen, HändlerInnen und GastronomInnen. „Mit der Initiative verbinde

Wer regional kauft, kennt die Herkunft seiner Lebensmittel genau.

ich die Vielfalt an hochwertigen, regionalen Produkten. Gleichzeitig steht sie aber auch für unsere Kultur, für Heimatbewusstsein, Gastfreundschaft und Lebensqualität. Werte und Eigenschaften, die Niederösterreich auszeichnen,“ so Mikl-Leitner.

Sichere, regionale Nahversorgung. Wer sich regional, umweltschonend und gesund mit frischen Lebensmitteln versorgen möchte, dem zeigt „So schmeckt Niederösterreich“ verschiedene Bezugsquellen für heimische Produkte auf. „Frische Lebensmittel und typische Spezialitäten aus der Region sind gefragt denn je. Bauernmärkte, Bauernläden sowie die Direktvermarktung ab Hof geben LandwirtInnen die Möglichkeit, direkt mit den Kundinnen und Kunden in Kontakt zu treten. Dadurch wird das Bewusstsein für den Wert heimischer Lebensmittel und die Leistung der Landwirtschaft gestärkt“, weiß Pernkopf.

Professionalisierung. Viele Partnerbetriebe haben seit dem Bestehen der Initiative ihr Ange-

Die meisten Partnerbetriebe bieten ihr Angebot auch online an.

bot geschärft. Der Familienbetrieb Theuringer etwa hat ein Herz für Artischocken und baut diese Gemüsedelikatesse im Marchfeld auf neun Hektar an. In anderen Betrieben wurden Produktsortimente um ein gastronomisches Angebot erweitert, etwa mit dem Straußenhofcafé von Familie Halmer am gleichnamigen Straußenhof in Oberndorf an der Melk. So wie hier kann man auch bei vielen anderen Partnerbetrieben erleben, woher die Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt wurden. Neben Führungen und Verkostungen sind zum Teil ganze Erlebniswelten zu Produkten entstanden. Dadurch werden Betriebe zum Ausflugsziel in der Region, bereichern das touristische Angebot und schaffen sich ein zweites Standbein. Im „Hofgschäft“ am biolinder-Hof, nahe Zwettl, werden biologische Produkte mit möglichst geringer Verpackung ebenso angeboten wie geführte Alpaka-Wanderungen, die auf einzigartige Weise dazu einladen, Tiere und Landschaft zu erleben.



Die Partnerbetriebe geben ihre Zugehörigkeit mittels Tafel oder kleinen Fähnchen in der Brettljause zu erkennen.

Die erfolgreiche Landesinitiative hat viele Kooperationen aufgebaut.

Marketing-Aktivitäten. „So schmeckt Niederösterreich“ hat eine hohe Bekanntheit erreicht, nicht zuletzt durch die über 120 Veranstaltungen im Jahr, bei denen Partnerbetriebe ihre Spezialitäten anbieten und auch frisch kochen. Für die BesucherInnen die perfekte Gelegenheit, um mit den ProduzentInnen ins Gespräch zu kommen und sich durch das reiche, typische niederösterreichische Angebot zu kosten.

Vernetzung. Die erfolgreiche Landesinitiative arbeitet auch eng mit Kooperationspartnern aus Wirtschaft, Handel und Tourismus zusammen. So werden bei Spar im Regionalregal ausschließlich Produkte der „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe angeboten. Um die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln in der Gastronomie besser bedienen zu können, fand unter dem Motto „Wirt trifft Bauer“ ein von „So schmeckt Niederösterreich“

Landwirte zusammen, um direkt bessere Absatzmöglichkeiten für die qualitativ hochwertigen Lebensmittel zu finden und neue Geschäfte anzubahnen.

Bewusstseinsbildung. Immer schneller geht das Wissen über Lebensmittel verloren. Daher setzt „So schmeckt Niederösterreich“ seit 15 Jahren gezielt Aktionen zur Vermittlung und Bewusstseinsbildung um. 5.000 Startpakete werden jedes Jahr im Rahmen des Projektes „Erdäpfelpyramide“ bzw. „Gemüsepyramide“ an Kindergärten, Schulen, Vereine, Senioreneinrichtungen etc. verschickt. Jedes enthält Saatgut, eine Bauanleitung und Informationen für eine erfolgreiche Ernte. Die Zusammenarbeit mit dem Land NÖ und der Aktion „Natur im Garten“ läuft dabei sehr erfolgreich. „Die vielen Rückmeldungen auf das Projekt zeigen uns, wie hoch das Interesse an regionalen Lebensmitteln ist“, so Michaela Hauß,

MA, Leiterin der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“. Ein Projekt, das sich explizit mit den regionalen Kochgeheimnissen beschäftigt, ist „Mahlzeit! Schon früher geschmeckt, jetzt neu entdeckt“. Gemeinsam mit der NÖ Volkskultur werden dabei bewährte Rezepte und Kochtipps – sozusagen altes Wissen – gesammelt und zugänglich gemacht. Viele Tricks in der Küche, im Garten und bei der Vorratshaltung, die für unsere Groß- und Urgroßelterngeneration noch selbstverständlich waren, gingen über die Generationen verloren. Im Rahmen dieses Projektes werden sie wiederentdeckt, abgestaubt und frisch präsentiert. Mit ebensolchem Engagement und Enthusiasmus aller Beteiligten geht es nun in die nächsten 15 Jahre von „So schmeckt Niederösterreich“. ☞

© WWW.POLYAT (3)

Redaktion

www.soschmecktnoe.at

Immer mehr Gäste schätzen die authentische und regionale Küche.

Ein Naturpark macht seine Region zukunftsfähig

Der Naturpark Ötscher-Tormäuer ist geprägt von einer wilden, ursprünglichen Landschaft sowie einer jahrhundertlang bewirtschafteten Kulturlandschaft, die es weiterhin zu erhalten gilt. UMWELT & energie führte mit dem Naturparkleiter DI Florian Schublach ein Gespräch über das Naturparkkonzept Vision 2025.

U MWELT & energie: Rund um den weithin sichtbaren Ötscher – das Wahrzeichen des Mostviertels – entstand bereits 1970 der Naturpark Ötscher-Tormäuer. Was macht diesen größten NÖ Naturpark so einzigartig?

SCHUBLACH: Charakteristisch im Naturpark Ötscher-Tormäuer sind die einzigartige Landschaft und die Menschen, die seit Jahrhunderten in dieser Region leben und wirtschaften. Die kleinstrukturierten Landschaftselemente und der prominente Gipfel des Ötschers schaffen ein sehr attraktives Bild. Zum einen beeindruckt die wilden Schluchten des Ötschers, wie die Ötschergräben und die Hinteren bzw. Vorderen Tormäuer, mit ihrem rund 20 km langen und in dieser Form österreichweit einzigartigen Schluchtensystem. Zum anderen wird die Landschaft maßgeblich von tradi-



tionell bewirtschafteten Kulturlandschaftsflächen, wie Almen, Weiden und Wiesen, geprägt. Ebenso spielt der Wald, dessen Anteil im Naturparkgebiet sehr hoch ist, eine wesentliche Rolle. Diese Vielfalt macht die Naturparkregion nicht nur zu einem spannenden Lebensraum für Mensch und Natur, sondern eignet sich auch sehr gut für Erholungssuchende. Der Naturpark ist bekannt für seine gepflegte Wanderinfrastruktur.

U & e: Welche Schwerpunkte werden mit dem Naturparkkonzept Vision 2025 gesetzt?

SCHUBLACH: Bei der Erstellung des Naturparkkonzeptes Vision 2025 wurde explizit auf die aktive Einbindung der heimischen Bevölkerung Wert gelegt. Vier Arbeitsgruppen – eine zu jeder Säule der Naturparkphilosophie – analysierten zuerst den Ist-Zustand, definierten danach Ziele und erarbeiteten darauf

Moderne Naturparke sind Werkzeuge einer breit aufgestellten regionalen Entwicklung.

aufbauend Maßnahmen und Projekte. In einer gemeinsamen Zukunftswerkstatt begaben sich 70 Menschen auf eine Reise in die Zukunft des Naturparks und entwickelten gemeinsam eine Vision für ihre Region. Fünf Hauptprojekte – die sogenannten BIG 5 – wurden am Ende erstellt, die sich wiederum in kleinere Projekte aufteilen. Ein Schwerpunkt dabei ist, die fortschreitende Verwaltung zu stoppen und den Verlust an offener Kulturlandschaft und den damit verbundenen Artenrückgang zu verhindern. Die Bewusstseinsbildung der ortsansässigen Bevölkerung, um der Region die Rolle und die Bedeutung des Naturparks näher zu bringen, ist ebenfalls ein zentrales Ansinnen. Auch die Bewirtschaftung des Wander- und Naturerlebensraums zählt zu den fünf Kernprojekten. Um eine nachhaltige Regionalentwicklung voranzutreiben, ist eine Vernetzung zwischen dem Naturpark und regionalen Betrieben aus den verschiedensten Bereichen von großer Bedeutung. Als fünf-

In einer Zukunftswerkstatt entwickelten 70 Menschen eine Vision für ihre Region.



Die Naturparkregion bietet vielfältige Möglichkeiten für Erholungssuchende.



tes Projekt gibt es die Idee, ein Klimawandel-Forschungszentrum als interdisziplinäre Forschungseinrichtung zu etablieren. Der Ötscher ist aus ökologischer Sicht ein sehr spannender Lebensraum und eignet sich gut zur Erforschung der Auswirkungen des Klimawandels auf die alpine Pflanzenwelt.

U & e: Wird die Bevölkerung auch in den Umsetzungsprozess dieser ambitionierten Projekte eingebunden?

SCHUBLACH: Natürlich bedarf es zur Projektumsetzung einer weiteren Beteiligung der regionalen Bevölkerung. Das Prädikat Naturpark ist nicht nur eine Auszeichnung für eine besonders schöne Landschaft. Moderne Naturparke sind Werkzeuge einer breit aufgestellten regionalen Entwicklung. In den letzten Jahren entstand in der Region um den Ötscher ein starkes Netzwerk aus regionalen AkteurInnen, politischen VertreterInnen und BegleiterInnen, welches in unterschiedlichen Bereichen an einer aktiven Gestaltung der Region arbeitet. Dieses sogenannte Team Ötscher soll auch in Zukunft gepflegt und ausgebaut werden und sich um die Schätze der Region kümmern.

U & e: Eine neue Mobilitätsinitiative erleichtert die klimaneutrale Anreise bzw. Fortbewegung im Naturpark Ötscher-Tormäuer. Welche Angebote gibt es für BesucherInnen, die ohne Auto unterwegs sein wollen?

SCHUBLACH: Wir bemühen uns seit Jahren um eine enge Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Mobilitätspartnern, allen voran der Mariazellerbahn (NÖVOG). Um unseren Gästen die öffentliche Anreise und den Verzicht auf das eigene Auto in der Region schmackhaft zu machen, wird kontinuierlich an neuen Angeboten gearbeitet. So gibt es beispielsweise das sehr beliebte Kombiticket, bestehend aus Naturparkeintritt und Fahrt mit der Mariazellerbahn. Seit 2019 betreibt der Naturpark an den Wochenenden und feiertags einen Wanderbus, der zwischen Puchenstuben und Wienerbruck auf der sogenannten Panoramastraße fährt, um zusätzliche „autofreie“ Wanderungen zu erschließen. Auch die Wilde Wunder Card inkludiert einige Mobilitätsangebote.

U & e: Das gebotene Programm im Naturpark ist vielfältig. Welche Veranstaltungen sind jetzt im Herbst empfehlenswert?

SCHUBLACH: Im Herbst dreht sich bei uns alles um das Thema Hochlagenobst. Darunter ist Obstbau in höheren, rauerer Lagen zu verstehen. Seit einigen Jahren schon beschäftigen wir uns intensiv mit diesem Thema. Es geht um die Sortenerhaltung und Inwertsetzung alter und gut angepasster Obstsorten. Heuer wird es wieder Ende September bzw. Anfang Oktober zwei Obstpresstage geben, bei denen Menschen ihr eigenes Obst zu Saft pressen lassen können. Auch Kleinmengen sind möglich. Ein weiterer wichtiger Termin ist der Aktionstag Hochlagenobst, wo Obstinteressierte intensiv in das Thema eintauchen, an Vorträgen teilnehmen, ihre Obstsorten bestimmen lassen oder Obstbäume kaufen können. ←

© WEINFRANZ (5), NATURPARK ÖTSCHER-TORMÄUER

Das Interview führte **DI Leonore Mader-Hirt**, Chefredakteurin von UMWELT & energie.

www.naturpark-oetscher.at
www.mostviertel.at/wilde-wunder-card

Im Herbst dreht sich alles um das Thema Hochlagenobst.

Wildgehölze Eichkogel

Bäume und Sträucher mit Heimvorteil

Die Verwendung einheimischer Wildgehölze regionaler Herkunft stärkt die biologische Vielfalt und trägt zur Erhaltung funktionsfähiger

Lebensgemeinschaften bei. Text: Günther Gamper

Regionale Herkunft. Darauf legen immer mehr Menschen beim Kauf von Lebensmitteln Wert und das ist auch bei Wildgehölzen ein Qualitätsmerkmal. Einheimische Gehölzarten haben sich über viele Generationen an regionale Umweltbedingungen wie Klima und Boden angepasst. Solche regionaltypischen Populationen sind zumeist widerstandsfähiger und toleranter gegenüber Stresssituationen wie Schädlingsbefall oder extremen Witterungsverhältnissen.

Wozu Gehölz-Regionalität? Die Allerweltpflanze Schwarzer Holunder, der man nicht nur in Niederösterreich, sondern ebenso in Südschweden, auf der iberischen Halbinsel oder rund um das Schwarze Meer begegnet, soll als Beispiel zur Beantwortung dieser Frage dienen. Auch wenn der Schwarze Holunder äußerlich überall ähnlich aussieht, haben sich in den jeweiligen Gebieten an die dort vorherrschenden Bedingungen angepasste Formen entwickelt, etwa für

feucht-kühle oder trocken-heiße Sommer, für lange oder kurze Vegetationsperioden. Wenn ein solcher Sämling nun in der für ihn falschen Region ausgesetzt wird, kann er oftmals seine genetisch verankerten regionsspezifischen Vorteile nicht richtig ausspielen. Überdies können durch Kreuzung mit ursprünglich standortangepassten Holundern Mischformen entstehen, die dann beispielsweise frostempfindlicher sind, wodurch die für das jeweilige Gebiet günstigen Eigenschaften sukzessive verwässert werden oder zunehmend verloren gehen. Die großräumigen Unterschiede auf europäischer Ebene setzen sich innerhalb von Niederösterreich auf regionaler Ebene fort – bedingt durch Geologie, Höhenlage und klimatische Verhältnisse in den verschiedenen Landesteilen.

Von einheimisch bis gebietseigen. Die wildlebenden Tiere und Pflanzen und ihre

Lebensgemeinschaften als Teil des Naturhaushalts in ihrer Artenvielfalt zu schützen, ist ein im NÖ Naturschutzgesetz verankerter Grundsatz. In diesem Zusammenhang ist ab 1. Jänner 2022 das Ausbringen von Pflanzen „gebietsfremder Arten ... in der freien Natur“ nicht mehr erlaubt. Ausgenommen von dieser Regelung sind land-

Die regionale Gehölzvermehrung hat in Niederösterreich schon eine lange Tradition.

und forstwirtschaftliche Kulturen sowie Siedlungsgebiete. Als „einheimisch“ gelten Arten, die schon vor 1492 und somit vor Beginn der Neuzeit hierzulande vorgekommen sind. Darüber hinaus wird die regionale „gebietseigene“ Herkunft mit der Festlegung von vier Vorkommensgebieten – Böhmisches Massengebiet, Pannonische Flach- und Hügelländer, Alpenvorland und Alpen – berücksichtigt. Ab dem Jahr 2022 dürfen in der freien Natur also nur mehr Pflanzen ausgebracht werden, deren Saatgut auch aus dem jeweiligen Vorkommensgebiet stammt. Niederösterreich nimmt mit dieser Regelung eine Vorreiterrolle zur Stärkung der heimischen Artenvielfalt ein.

Regionalspezifische Arten sind zumeist widerstandsfähiger und toleranter gegenüber Stresssituationen.



Wacholder



Kreuzdorn



Pimpernuss



Kornelkirsche (Dirndl)

Seit mehr als 20 Jahren praktiziert. Unabhängig von der künftigen gesetzlichen Anforderung für die freie Natur hat die regionale Gehölzvermehrung mit dem gleichnamigen Trägerverein in Niederösterreich schon eine lange Tradition. Seit gut zwei Jahrzehnten verwurzelt der NÖ Heckentag (s.S. 31) regionaltypische, heimische Wildgehölze in Gärten sowie kommunalen Grünräumen und informiert über Vorteils- und Wechselwirkungen im Natur- und Ar-

Im Waldviertel erlebt das Kriecherl eine Renaissance.

tenschutz. So fressen die Raupen des Zitronenfalters ausschließlich die Blätter von Faulbaum und Kreuzdorn. Auch Faulbaum-Bläuling und Kreuzdorn-Zipfelfalter haben sich auf diese Gehölze spezialisiert, ohne die ihr Überleben nicht möglich wäre und die unter dem Motto „Naturpark verwurzeln“ im Naturpark NÖ Eisenwurzen wieder gezielt gefördert werden sollen. Der Naturpark Ötscher-Tormäuer setzt auf die Regionsfavoriten Eibe und Felsenbirne, während in den Leiser Bergen Pimpernuss und Wacholder hoch im Kurs stehen.

Die für das Weinviertel typischen Wacholderheiden sind durch jahrhundertelange Beweidung entstanden.

© WANNINGER (5)

Regionale Marke. Regionaltypische Vorkommen von Wildgehölzen können identitätsstiftend wirken und durch ihre Nutzung Wirtschaft und Tourismus fördern. So verdankt das Pielachtal seine als touristische Marke bekannte Bezeichnung „Dirndltal“ dem gelben Hartriegel alias Kornelkirsche oder eben „Dirndlstrauch“ (s.S. 6). Während im Dunkelsteinerwald bereits seit längerem auf die Wildrosenvielfalt gesetzt wird, erlebt im Waldviertel das Kriecherl gerade eine Renaissance. Im Weinviertel – genauer im Naturpark Leiser Berge – besinnt man sich wieder des Wacholders.

Größtes Wacholdervorkommen. Mit rd. 1.200 Exemplaren beherbergen die Leiser Berge das größte Wacholdervorkommen Österreichs. Wacholderheiden waren eine traditionelle Kulturform im Weinviertel und sind aus oft jahrhundertelanger Beweidung durch Schafe, Ziegen oder Rinder entstanden. Durch den Nutzungswandel, verloren diese Flächen jedoch ihre landwirtschaftliche Bedeutung und wurden entweder sich

selbst überlassen oder aufgeforstet. Am Buschberg ist unter tatkräftiger Mithilfe von Bevölkerung und Freiwilligen ein bereits stark verwachsener Bereich wieder freigelegt worden. Diese Flächen sollen durch Schafbeweidung künftig dauerhaft offengehalten werden.

Förderung von Bestäubern. Die Blüten von Wildgehölzen sind für Bestäuber wie Käfer, Schwebfliegen, Honig- oder Wildbienen eine wichtige Nahrungsquelle. Die landesweite Initiative „Wir für Bienen“ bietet NÖ Gemeinden Beratungen zur Auswahl der regional passenden Wildgehölze für die Anlage von insektenfreundlichen Hecken an (s.S. 46).



DI Günther Gamper, Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Naturschutz

www.wir-fuer-bienen.at/bienenhecke



KLAR! gibt es den Klimawandel

In Niederösterreich beteiligen sich 16 Regionen am bundesweiten Förderprogramm Klimawandel-Anpassungsmodellregionen (KLAR!). Regionen und Gemeinden erhalten damit die Möglichkeit, sich auf den Klimawandel vorzubereiten, mittels Anpassungsmaßnahmen seine negativen Folgen zu reduzieren und die sich eröffnenden Chancen zu nutzen. Text: Karina Zimmermann

© NIK/BURCHART

Zweite Ausschreibung. Derzeit befinden sich bundesweit 400.000 EinwohnerInnen in 176 Gemeinden und 20 KLAR!-Regionen in der Umsetzungsphase ihres regionalen Anpassungskonzepts. Als Ergebnis der zweiten Ausschreibung für Klimawandelanpassungsmodellregionen (KLAR!) im vergangenen Frühjahr werden österreichweit weitere 24 neue Regionen vom Klima- und Energiefonds dabei unterstützt, regionale Anpassungsprogramme zu erstellen, 11 davon befinden sich in Niederösterreich. Mit dem KLAR! Programm

Programm ermöglicht Regionen und Gemeinden ein gezieltes Vorgehen“, betonte LH Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf bei der Auftaktveranstaltung für die neuen NÖ KLAR!-Regionen. Während die „alten“ KLAR!-Regionen schon mitten in der Umsetzung sind, müssen die „neuen“ bis Ende des Jahres ein Anpassungskonzept mit mindestens zehn Maßnahmen beim Klima- und Energiefonds abgeben und auch schon Bewusstseinsbildung betreiben, um in die Umsetzung gehen zu können. Für die Anpassung steht eine breite Palette an Möglichkeiten zur Verfügung.

Regionen erhalten zusätzlich Unterstützung durch die Umwelt- und Energieagentur des Landes NÖ. ←

Mag.ª Karina Zimmermann, Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft

www.enu.at/klimawandelanpassung

Zentrale Themen vieler KLAR!-Regionen sind Hitze, Trockenheit und Starkniederschläge.

ist die Alpenrepublik europaweit Vorreiter in der regionalen Klimawandelanpassung. Damit haben rd. 10% der österreichischen Bevölkerung die Möglichkeit, gut vorbereitet in die Zukunft zu blicken!

Konzepterstellung bis Jahresende. „Anpassung an den Klimawandel ist notwendig, um auch langfristig eine hohe Lebensqualität sichern zu können. Das KLAR!

Dazu zählen „grüne“ ökologische Maßnahmen wie Renaturierung eines Gewässers, „graue“ technische Maßnahmen, wie Hochwasserschutzbauten, oder „blaue“ Maßnahmen, wie Öffentlichkeitsarbeit. Ein Schwerpunkt des KLAR!-Programms liegt darin, die Bevölkerung zu informieren und sensibilisieren.

Unterstützung. Auf Bundesebene steht den KLAR! Regionen die Serviceplattform des Umweltbundesamts zur Seite. Die NÖ

Die 11 neuen KLAR!-Anwärter Regionen aus NÖ

- Amstetten Nord
- Amstetten Süd
- Tullnerfeld Ost
- Gölsental
- Südliches Weinviertel
- Pielachtal
- Kampseen
- Waldviertler Hochland
- Horn
- Retzer Land
- Wagram ←

INFO: <https://klar-anpassungsregionen.at/klar-regionen>



Weinbau im Wandel

Die Klimawandel-Anpassungsregion (KLAR!) Pulkautal hat sich den zentralen Themen Weinbau und Landwirtschaft verschrieben.

Text: Doris Mutz

Klimawandel als Chance. Das Pulkautal im nördlichen Weinviertel, direkt angrenzend an die Tschechische Republik, liegt zwischen zwei Ballungszentren, rd. 80 km nordwestlich von Wien und nur 15 km von Znaim entfernt. Die Landschaft mit ihren sanften Hügeln ist geprägt durch Ackerland und Weingärten. Somit spielt der Einfluss des Klimawandels eine essenzielle Rolle auf die weitere Entwicklung der Region. Wiederkehrende Starkregenereignisse, zunehmende Hitze, längere Trockenperioden und deren Auswirkungen auf die Vegetation machen eine künftig angepasste Bewirtschaftung im Weinbau sowie in der Landwirtschaft unumgänglich und führen zu Veränderungen im Produktsortiment. Der Klimawandel wird aber nicht als Bedrohung empfunden. Die KLAR! Pulkautal will die sich bietenden Chancen und Möglichkeiten nutzen und durch gezielte Maßnahmen bestmöglich lenkend eingreifen.

Weingartenführungen. In allen sechs Gemeinden der KLAR! Pulkautal – Pernersdorf, Haugsdorf, Alberndorf, Hadres, Seefeld-Kadolz und Mailberg – werden Weingartenwanderungen mit einheimischen Winzer-

Innen und KellergassenführerInnen sowie Fachleuten, die über die Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinbau im Pulkautal informieren, angeboten. Der oder die GastgeberIn führt dabei durch die eigenen Weingärten und berichtet über die Beobachtungen und Erfahrungen klimatischer Entwicklungen sowie deren Einflüsse auf den Weinbau in den letzten Jahren. Unterstützt werden diese Ausführungen von einem Experten der Landwirtschaftskammer NÖ, der mit fachlich kompetenten Ergänzungen die Ereignisse und die Zukunftsentwicklung des Weinbaus analysiert. Bei einer zünftigen Kellerjause und einem guten Tröpfchen Wein werden anschließend die erworbenen Erkenntnisse und Erfahrungen diskutiert und weitere Anpassungsmaßnahmen angedacht. „Die sanfthügelige Landschaft des Pulkautals mit den verträumten Kellergassen eignet sich nicht nur hervorragend, um der Hektik des Alltages zu entfliehen, sondern auch um bei einem Glas kellerfrischen Grünen Veltliners über die eigenen Beiträge zum Klimawandel zu sinnieren,“ erläutert Hannes Weitschacher, Geschäftsführer von Weinviertel Tourismus.

Weindegustation 2050. Bei zukunftsorientierten Weindegustationen präsentieren Sommeliers und Fachleute der Bevölkerung ein Sortiment an verschiedensten Weinen. Dabei werden Überlegungen angestellt, wie sich der Weingeschmack durch den fortschreitenden Klimawandel verändern könnte. Unter Berücksichtigung der klimatischen Aspekte werden Weine aus Neuseeland, Australien, Portugal, Frankreich und Spanien mit heimischen Weinen ähnlicher Geschmacksnuancen verglichen. In Vorträgen präsentieren Weinfachleute die Anpassungsmöglichkeiten, die bei zeitge-

In der KLAR! Pulkautal werden zukunftsorientierte Weindegustationen angeboten.

rechtem Reagieren und Handeln hohe Zukunftschancen für die Region bieten könnten. Hier steht man noch vor der Herausforderung, die Basis für geeignete Weinsorten, die damit verbundene Bewirtschaftung genauso wie die Schädlingsbekämpfung vorausschauend und somit für künftige Generationen zu schaffen. ←

Doris Mutz, KLAR! Managerin, Pulkautal



Engagiert heute für morgen

Über 20.000 Vereine leisten in Niederösterreich einen enormen Beitrag zur Landesentwicklung. Ihre Existenz ist oft vom Engagement Freiwilliger abhängig. Wie kann es auch in Zukunft gelingen, Menschen für den ehrenamtlichen Einsatz zu gewinnen? Text: Konrad Tiefenbacher

© iSTOCK.COM/FOTOFREITZ/6

Land der Freiwilligen. Fast 50 % der NiederösterreicherInnen leisten mit insgesamt rd. 200 Mio. Arbeitsstunden und einer finanziellen Wertschöpfung von rd. € 3,1 Mrd. Freiwilligenarbeit. Neben diesem materiellen Wert für die Volkswirtschaft wird damit auch ein enormer immaterieller Wert hinsichtlich Wohlbefinden und Lebensqualität geleistet. Die breit gefächerte Palette ehrenamtlicher Betätigungsfelder reicht von den Sektoren Kunst & Kultur, Freizeit & Sport über religiöse Institutionen, Katastrophenhilfe & Rettungsdienste sowie Soziales & Gesundheit bis zum Einsatz für Natur- & Tierschutz, Flüchtlingshilfe sowie berufliche Interessensvertretung.

Klar definierter Aufgabenbereich. Ehe ein Verein an eine Person herantritt, um diese zur freiwilligen Mitarbeit zu motivieren, sollte klar sein, wo Unterstützung tatsächlich benötigt wird und das Angebotsprofil dementsprechend formuliert sein. Beispielsweise „nur“ ein/e SchriftführerIn zu suchen ist da eindeutig zu wenig, denn deren ehemals klassischer Tätigkeitsbereich hat sich in den letzten Jahrzehnten deutlich verändert. Social Media Auftritt,

Homepage, elektronische Mitgliederverwaltung, Newsletter, Vereins App etc. sind die neuen Herausforderungen. Deshalb finden Formulierungen wie Social Media Verantwortliche/r, PR-Beauftragte/r oder LeiterIn der Öffentlichkeitsarbeit insbesondere bei potenziellen jungen MitarbeiterInnen mehr Anklang und Resonanz.

Potenziale nutzen und bewahren. Der Zukunftstrend geht weg von der lebenslangen Mitarbeit für eine Organisation in Richtung zeitlich abgegrenztes, projektorientiertes

Der Trend geht in Richtung zeitlich

abgegrenztes, projektorientiertes Engagement.

Engagement. Dabei geben 57% der für die NÖ Freiwilligenstudie (2016) Interviewten an, noch gar nie gefragt worden zu sein, ob sie ein Ehrenamt ausüben möchten. Dieses enorme Potenzial an Freiwilligen wartet darauf, von den diversen Institutionen angesprochen und abgeholt zu werden. Im Vorfeld ist dabei immer eine Auseinandersetzung mit den eventuell für ehrenamtliche Tätigkeiten in Frage kommenden Personen erforderlich. Wer bereits hauptberuflich in der Buchhaltung beschäftigt ist, möchte vielleicht nicht auch noch in der Freizeit

VereinskassierIn sein. Stärken und Vorzüge der Person sind jedoch unbedingt zu berücksichtigen, damit die Tätigkeit Freude bereitet. Außerdem ist es wichtig, freiwilligen MitarbeiterInnen von Beginn an die erforderliche Wertschätzung entgegenzubringen.

Persönlicher Nutzen. Neben dem Dienst an der Gesellschaft gilt es, den persönlichen Nutzen der ehrenamtlichen Tätigkeit sichtbar zu machen. Freiwilligenarbeit ist u. a. auch ein wirksames Mittel gegen Einsamkeit. Dem Engagement Jugendlicher förderlich ist vor allem die persönliche Ansprache seitens der Organisationen, das Aufzeigen von Möglichkeiten der Selbstverwirklichung sowie der Anerkennung von FreundInnen und Bekannten. Darüber hinaus üben Vorbilder einen erheblichen Einfluss auf junge Menschen aus. ←

INFO: Service Freiwillige, Kultur.Region.Niederösterreich, Servicetelefon: 0810/001092

Konrad Tiefenbacher, Kultur.Region.Niederösterreich, Projektleitung Service Freiwillige

www.vereine-noe.at

ENERGIE & klima

→ KURZ & bündig

152 ölfreie Gemeinden in NÖ

Um die Energiewende voranzutreiben, geht Niederösterreich beim Thema Heizen neue Wege. Seit 1. Jänner 2019 sind Ölheizungen in Neubauten verboten. Das bedeutet ein Aus für das Heizen mit Heizöl, Kohle und Koks. Zusätzlich gibt es für Privathaushalte eine Landesförderung, die den Umstieg von Ölheizungen auf einen umweltschonenden Energieträger erleichtern soll. Auch Gemeinden sind gefordert, ihre Heizungsanlagen umzustellen. 152 NÖ Gemeinden haben den Ausstieg aus dem Öl bei ihren Gebäuden und Anlagen bereits geschafft. Das Land NÖ hat sie gemeinsam mit der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ bei diesem Schritt begleitet und mit Bedarfszuweisungsmitteln bzw. Investitionsförderungen unterstützt. Diese Gemeinden sind Vorbilder für andere Gemeinden und dürfen sich deshalb über die Auszeichnung „Ölfreie Gemeinde“ freuen. ←

INFO: www.umweltgemeinde.at, Umwelt.Gemeinde. Telefon: 02742/221444

Frisches Grün für „Sauberhafte Feste“!

Die Initiative „Sauberhafte Feste“ des Landes NÖ und der NÖ Umweltverbände hat die Abfallvermeidung sowie mehr Umwelt- und Klimaschutz bei Veranstaltungen zum Ziel. In den letzten zehn Jahren konnten bei über 4.000 „Sauberhaften Festen“



über 17 Mio. Plastikbecher eingespart und durch Abfalltrennung mehr als 170t Altspeiseöl und -fette sowie über 570t Glas in den Stoffkreislauf rückgeführt werden. Ebenso wurden mehr als 80.000 Kuchenboxen aus 100% Karton verteilt, um Mehlspeisen umweltschonend verpackt mitnehmen zu können. Das Programm wurde nunmehr durch zusätzliche Nachhaltigkeitskriterien, wie regionale und saisonale Verpflegung, klimaschonende Mobilität, Barrierefreiheit und Kommunikation, Energie, Wasser und Sanitär, verbessert. Veranstaltungen, die diesen erweiterten Standards der „Sauberhaften Feste“ entsprechen, profitieren durch Angebote, wie Kostenbeteiligung für die Abfallentsorgung, umweltschonende Kuchenboxen, Servietten, Schürzen, Tablett, Bargläser, T-Shirts sowie „Sauberhafte Feste“-Fahren als weit sichtbares Zeichen für Nachhaltigkeit u.v.m. ←

INFO: www.sauberhafefeste.at

Handbuch zur Regionalvergabe mit Praxisbeispielen

Das nun schon in der 4. Auflage erschienenene Handbuch zur Regionalvergabe soll Gemeinden dabei unterstützen, rechtskonform – im Sinne des Bundesvergabegesetzes – sowie unter Berücksichtigung der regionalen Stärken von Klein- und Mittelbetrieben einzukaufen. Mit diesem Vergabehandbuch und dem Onlineratgeber erhalten AuftraggeberInnen in NÖ Gemeinden wirkungsvolle Werkzeuge, um Ausschreibungen selbstständig durchführen zu können. Die Neuauflage enthält viele der alt bewährten, jedoch an die neue Rechtslage angepassten Praxisbeispiele. Dabei handelt es sich um Projekte, welche Kommunen immer wieder abwickeln müssen bzw. dürfen, wie der Bau eines Kindergartens oder die thermische Sanierung eines Amtsgebäudes. Neu aufgenommen wurden die Errichtung einer Musikschule, die Neuge-



staltung des Hauptplatzes und die Sanierung des Freibads. Darüber hinaus findet man auch wieder zahlreiche Tipps, Vorschläge für Zuschlagskriterien und neue FAQs. ←

INFO: www.wko.at/site/Vergabe-N-/Handbuch_zur_Regionalvergabe.html; www.vergaberatgeber.at

Kohlestromproduktion in NÖ beendet

Seit 1986 ist das Kraftwerk Dürnrohr ein wichtiger Eckpfeiler in der NÖ Energieversorgung. Zu Spitzenzeiten war hier Steinkohle für die Stromerzeugung von bis zu einem Jahr gelagert. Bei Vollast produzierte Dürnrohr Strom für rd. 1,7 Mio. Haushalte. Mit Stilllegung dieses letzten Kohlekraftwerks in NÖ im August d. J. soll die Erfolgsgeschichte der blau-gelben Energiewende fortgesetzt werden (s.S.5). Dennoch wird der Standort Dürnrohr auch in



Zukunft eine wichtige Rolle in der landesweiten Energieversorgung spielen. Künftig soll hier u.a. Klärschlamm einer sinnvollen Verwertung zugeführt und zur Strom- und Wärmeerzeugung verwendet werden. Zusätzlich plant die EVN die Errichtung einer großen Photovoltaik-Anlage, die auch für MitarbeiterInnen am Standort neue berufliche Tätigkeitsbereiche eröffnet. Über € 20 Mio. werden seitens der EVN in den Standort Dürnrohr investiert. ←

Eine Antwort auf die Klimakrise?

Der aktuelle NÖ Klima- und Energiefahrplan ist ein Strategiepapier, das Rahmenbedingungen festlegt, um die Klimaschutz-Anstrengungen des Landes NÖ zu verstärken. Daneben bedarf es jedoch einer engen Kooperation zwischen Bund und Ländern, um den fortschreitenden Klimawandel wirksam in den Griff zu bekommen. Text: Raphaela Böswarth-Dörfler

Aufbruchstimmung. Die Klimakrise spitzt sich zu – faktisch schon lange und nun auch medial. Weltweite Proteste von Kindern und Jugendlichen haben ein Wachrütteln der Gesellschaft bewirkt, das auf Ebene der EntscheidungsträgerInnen nicht mehr ignoriert werden kann. Vor wenigen Jahren noch undenkbar, ist der Klimaschutz nun sogar zum Wahlkampfthema avanciert. Doch was passiert auf politischer Ebene, um der Klimakrise gegenzusteuern? Und wie kann die Rolle eines Bundeslandes wie Niederösterreich bei der Lösung eines Problems, das die ganze Menschheit betrifft, aussehen? In einem einjährigen Prozess haben Expertinnen, Experten sowie EntscheidungsträgerInnen aus Verwaltung, Politik und Wissenschaft

Ab 2040 ist Heizöl landesweit generell verboten.

versucht, Antworten auf diese Fragen zu finden. Herausgekommen ist dabei der aktuelle NÖ Klima- und Energiefahrplan, der im Juni 2019 vom NÖ Landtag beschlossen wurde.

Raus aus dem Öl. Bis 2025 werden alle Ölheizungen in landeseigenen Gebäuden durch ökologische Systeme ersetzt und ab 2025 soll der Tausch auf neue Ölkessel nur mehr unter bestimmten Rahmenbedingungen möglich sein. Ab 2040 ist Heizöl landesweit generell verboten.

Nachhaltige Energieversorgung.

Strom aus Wind und Sonne ist ein wichtiges Standbein der NÖ Energieversorgung: Bis 2030 sollen 2.000 GWh Photovoltaik und 7.000 GWh Wind ausgebaut werden. Mit diesen 2.000 GWh PV-Strom kann beispielsweise der Strombedarf für die Elektromobilität über das Jahr 2040 hinaus vollständig aus Sonnenenergie gedeckt werden. Weiters werden im Jahr 2030 alle Landesgebäude mit einer eigenen PV-Anlage ausgestattet sein. Aber auch Effizienzsteigerungen durch Stromanwendungen, z. B. in der Mobilität, hocheffiziente Wärmepumpen oder die Kombination von Gas-Brennwerttechnik mit grünem Gas, sollen einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Energieversorgung leisten.

Klimaschonende Mobilität. Durch die Errichtung eines bedarfsgerechten Ladestel-

lennetzes wird die Elektromobilität weiter verbessert. Auch der Ausbau von öffentlichen Verkehrsangeboten in Kombination mit neuen Mobilitätsformen liefert einen

Fahren mit Sonnenstrom wird in Niederösterreich zur Realität.

wichtigen Beitrag zur CO₂-Reduktion im Verkehrssektor.

Öffentliches Beschaffungswesen. Die öffentliche Hand ist gefordert, Verantwortung für Nachhaltigkeit und Anpassung an den Klimawandel zu übernehmen. Daher werden öffentliche Beschaffungsvorgänge nachhaltigen Kriterien unterworfen. Mit der Entwicklung eines Klimawandel-Anpassungsprogramms bereitet sich das Land NÖ auf künftige Herausforderungen vor, die aus klimatischen Veränderungen resultieren.

Beteiligung der Bevölkerung. Flächendeckende Beratungs- und Betreuungsinitiativen für Gemeinden und Privatpersonen sollen die Energiewende zu den Menschen bringen. Die Schaffung von Arbeitsplätzen sowie regionaler Wertschöpfung durch



Bis 2030 sollen in Niederösterreich 7.000 GWh Wind und 2.000 GWh Photovoltaik ausgebaut werden.



Energieeffizienz und erneuerbare Energien bringt neue Chancen für die Regionen und macht diese klimafit.

Landesinitiativen haben Grenzen. Gleichzeitig zeigt der NÖ Klima- und Energiefahrplan aber auch Grenzen auf. Das Land NÖ kann nur innerhalb seines Kompetenzbereichs aktiv werden, verfügt aber als Bundesland in vielen Bereichen nicht über so weitreichende Steuerungsmechanismen, die erforderlich wären, um eine adäquate Antwort auf die Klimakrise zu geben. Allen voran ist hier eine sozial verträgliche Ökologisierung des Steuer- und Abgabensystems zu nennen. Förderprogramme, die in Minuten, Stunden oder bestenfalls wenigen Wochen ausgeschöpft sind, reichen nicht aus, um wirklich strukturelle Veränderungen auf

Kurzfristige Förderprogramme reichen nicht aus, um strukturelle Veränderungen zu bewirken.

den Weg zu bringen. Die Initiative „Raus aus dem Öl“ zeigt aber deutlich, dass im Gleichklang zwischen Bund und Ländern auch schwierige Themen umsetzbar sind. So hat Niederösterreich als erstes Bundesland die

Ölheizungen im Neubau verboten und im aktuellen Klima- und Energiefahrplan auch den Ölausstieg im Bestand vorgezeichnet. In Ergänzung mit einer Förderinitiative des Bundes, die durch eine Landesförderung aufgebessert wurde, war der Umstieg auf ökologische Heizungssysteme für viele NiederösterreicherInnen attraktiv. Das schnelle Aus der Bundesfördermittel bremst jedoch nun viele Umstiegswillige wieder. Dieses Beispiel zeigt, dass klare politische Signale in Kombination mit finanziellen Anreizen Investitionsbereitschaft schaffen. Planbarkeit durch kontinuierliche Anreize im Steuersystem wären jedoch die bessere Wahl als ein Stopp & Go-Betrieb im Fördersystem. Dies lässt sich

auch auf viele andere klimarelevante Bereiche wie die Mobilität oder die Öko-Stromerzeugung umlegen.

Neues Maßnahmenprogramm. Eines wird damit klar: Das Land NÖ muss und kann viel tun! In der Bauordnung, in der

Raumordnung und im eigenen Haushalt. Hier bündelt das NÖ Klima- und Energieprogramm all jene Maßnahmen, denen sich das Land im eigenen Wirkungsbereich verschrieben hat. In einem regelmäßigen Monitoring wird auch deren Umsetzung evaluiert. Aktuell wird gerade ein neues kraftvolles Maßnahmenprogramm erarbeitet, das den im Rahmen des NÖ Klima- und Energiefahrplans beschlossenen Anforderungen und Zielvorgaben gerecht werden soll. Darüber hinaus wird sich das Land NÖ auf Bundesebene dafür stark machen, dass jene Voraussetzungen erfüllt werden, die für die Erreichung der gemeinsamen Klimaziele erforderlich sind. Denn letztlich ist es unser Planet, unser Europa und unser Österreich für das wir gemeinsam Sorge tragen! Niederösterreich ist nur ein Teil davon. ↵

Eine sozial verträgliche Ökologisierung des Steuer- und Abgabensystems ist unerlässlich.

Raphaela Böswarth-Dörfler DI (FH),
Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft

Eine große Portion Nachhaltigkeit, bitte!

Die 115 öffentlichen Großküchen der NÖ Landesverwaltung mit über zehn Millionen Mittagsportionen pro Jahr kaufen und kochen klimaschonend.

Auch Zellstoffpapier und Möbel stammen im Land NÖ ausschließlich aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung. Text: Thomas Steiner

Vertrauensbasis entscheidend. Für alle, die sich nachhaltig ernähren wollen, gilt: Kaufe saisonal, regional, biologisch, fair und achte dabei auf das Tierwohl! „Gerade bei den Herkunftsnachweisen und bei den Liefergarantien bist du von deinem Lieferanten abhängig. Der Aufbau einer guten Vertrauensbasis macht dein Leben als Groß-einkäufer einfacher und planbarer“, erläutert Karl Grubler, Leiter der NÖ Landhausküche. Durch beste fachliche Kontakte zu seinen GeschäftspartnerInnen kann der Pionier nachhaltiger Großküchen seine rd. 1.400 Gäste täglich mit 75 % Bioqualität bei gleichbleibenden Kosten verwöhnen.

Gesundheit und Klimaschutz. Der gesamte Fleischbedarf wird in bester Bio Qualität eingekauft. Fisch hingegen bezieht der Küchenchef ausschließlich aus heimischer, ökologisch ausgerichteter Teichwirtschaft. Nur so lässt sich rückverfolgen, woher die Fische kommen und in welchem Maße auf

das Tierwohl geachtet wurde. Gemüse und Obst werden saisonal und regional eingekauft. Mit kleineren Fleischportionen sowie einem ganzjährigen vegetarischen Buffet leistet Grubler einen wichtigen Beitrag für die Gesundheit seiner Gäste und den Klimaschutz.

Herkunftsnachweis. Diesem Vorbild der NÖ Landhausküche sind auch die anderen öffentlichen Großküchen gefolgt. Sie beziehen ihre Produkte zu fast 100 % von regionalen Lieferanten und stärken somit die regionale Landwirtschaft ebenso wie Gewerbebetriebe. Seit 2017 wird in den Großküchen der Landesverwaltung und Landesgesellschaften im Mehrheitseigentum des Landes die Herkunft und Qualität der Lebensmittel auf Speiseplänen oder Anschlagtafeln ausgewiesen.

Strenge Kriterien. Gemäß dem NÖ Fahrplan Nachhaltige Beschaffung müssen durchschnittlich 30 % der jährlich beschafften Lebensmittel kontrolliert biologisch erzeugt sein. Der durchschnittliche Bioanteil aller NÖ

Kaffee, Tee, Bananen etc. stammen zu 100 % aus fairer Produktion.

Großküchen lag 2018 bei 35 %. Außerdem werden die ProduzentInnen und LieferantInnen angehalten, sich an zertifizierten Qualitätsprogrammen, wie dem AMA Gütesiegel bzw. durch eine Mitgliedschaft bei einem anerkannten Tiergesundheitsdienst, wie die Qualitätsgeflügelvereinigung QGV, zu beteiligen. Bei der Produktion der verwendeten Eier, Eiprodukten, Milch und Milchprodukten dürfen keine genetisch veränderten Futtermittel verwendet und während der Lebensmittelverarbeitung muss nachweislich auf gentechnisch veränderte Organismen verzichtet werden. Nahrungsmittel, die nicht im Inland bzw. in einem europäischen Land mit ausreichendem ArbeitnehmerInnenschutz erzeugt werden können, wie Kaffee, Schwarztee, Kakao, Bananen, müssen aus sozial fairer Produktion stammen.

Länderübergreifender Austausch. Die Großküchen gehen einen Schritt weiter und streben zunehmend eine Umweltzeichen-Zertifizierung an. Seitens der Bundesländer

Es werden ausschließlich Fische aus heimischer Teichwirtschaft serviert.



Klimaschonende Beschaffung in der Landhausküche sowie im Büroalltag haben beim Land NÖ höchste Priorität.

steigt allmählich das Interesse an einer Verständigung über gemeinsame nachhaltige Einkaufsstandards. Von dem mittlerweile auch im nationalen Lebensmittel- und Cateringbereich deutlichen Trend in Richtung Nachhaltigkeit profitieren KonsumentInnen, heimische Wirtschaft und Umwelt.

Klimaregulator Wald. In Zeiten des Klimawandels gewinnen der wichtige CO₂-Speicher Wald als Filter- und Kühlsystem sowie der Rohstoff Holz als Ersatz für viele künstlich erzeugte Produkte wieder an Bedeutung. Das steigende Interesse an Holzprodukten sollte jedoch nicht dazu verleiten, Waldökosysteme rücksichtslos auszubeuten, wie dies unter anderem bei den tropischen Regenwäldern geschieht. Das würde die Klimaproblematik noch weiter verschärfen.

Nachhaltigkeit beim Holzeinkauf. Zertifikate wie FSC und PEFC können bei der Holzproduktion ebenso wie beim Einkauf unterstützen. Diese beiden nichtstaatlichen, ge-

meinnützigen Zertifizierungssysteme zur Förderung der nachhaltigen Waldwirtschaft erfüllen auch die Kriterien der EU-Kommission: Freiwilligkeit, unabhängige Überprüfung, Transparenz, Kosteneffizienz und offener Zugang.

FSC. Forest Stewardship Council (FSC) wurde 1993 als Antwort auf die riesigen Abholzungsinitiativen in den Tropenwäldern gegründet und richtete sich ursprünglich an die weltweit größten Forstunternehmen. Der internationale FSC-Vorstand fordert u. a. standortgerechte Bestockung, eine Steigerung des Totholzanteils und erlaubt den Biozideinsatz nur auf behördliche Anordnung.

PEFC. Dieses mittlerweile weltweit flächengrößte Waldzertifizierungssystem – Programme for the Endorsement of Forest Certification – wurde 1999 gegründet und ist v. a. eine paneuropäische Erfindung der Forst- und Papierwirtschaft. In Österreich gibt es bereits über 70.000 zertifizierte WaldbesitzerInnen mit insgesamt mehr als drei Millionen Hektar bzw. Dreiviertel der bundesweiten Waldflächen. PEFC garantiert die Wahrung der EigentümerInnen-Interessen und basiert auf regionalen Grup-

penzertifikaten. 494 österreichische, Holz verarbeitende Unternehmen sind derzeit in der Wertschöpfungskette „PEFC-Chain of Custody“ zertifiziert. Damit reicht die Wirkungskette einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung von der Produktion über die Verarbeitung bis zum Gebrauch.

Land NÖ zieht mit. Auch im NÖ Fahrplan „Nachhaltige Beschaffung“ wurden in den Bereichen Papier, Möbel und Büromaterialien sowohl FSC- als auch PEFC-Zertifikate als Nachweise für nachhaltiges Holz aus Frischfasern verankert. Deshalb werden beispielsweise Möbel und Zellstoffpapier ausschließlich in PEFC-Qualität eingekauft. Die Landes-Landwirtschaftskammer hat sich 2018 im Interesse der zum Großteil PEFC-zertifizierten heimischen WaldbesitzerInnen dazu entschlossen, die hausinterne Druckerei PEFC-zertifizieren zu lassen. Auch der künftige „Österreichische Aktionsplan nachhaltige Beschaffung“ (naBe 2019) enthält klare Forderungen nach nachhaltigen Holzprodukten mit Hinweisen auf PEFC- und FSC-Zertifikate. ←

DI Thomas Steiner, Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft

NÖ Wälder sind bis zu 80 % PEFC zertifiziert.

© NÖL/REINBERGER (2), BMNT/FALCHS



Große Wirkung durch einfache Maßnahmen

Energie-Vorbildgemeinden profitieren von einer Schwerpunktaktion, durch die der Umstieg auf eine nachhaltige Energieversorgung erleichtert werden soll.

Text: Barbara Nährer & Peter Haftner

Service-Offensive des Landes NÖ. LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf hat für die 210 NÖ Energie-Vorbildgemeinden eine Service-Offensive ins Leben gerufen. Nach bisher 217 Beratungen haben sich die ersten Energie-Vorbildgemeinden schon für die Umsetzung der empfohlenen Energiesparmaßnahmen entschieden. Sie freuen sich über die finanziellen und klimaschonenden Einsparungen. Erhöht werden die positiven Umwelteffekte zusätzlich durch die verstärkte Zusammenarbeit der Ökologischen Betriebsberatung der Wirtschaftskammer und dem Land NÖ zum Thema „Umweltfreundlich Heizen“. Nicht nur Gemeinden sondern auch Betriebe und Vereine werden bei der Optimierung der Heizungsanlage oder beim Umstieg auf alternative Systeme kompetent beraten. Mit vereinten Kräften ist es möglich, bis Mitte des Jahrhunderts aus der fossilen Energienutzung auszusteigen. Dafür arbeiten die ökologische Betriebsberatung, die Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ und Ökomanagement NÖ eng zusammen.

Optimierung von Heizungsanlagen. Die Gemeinde Reingers im Waldviertel hat nach

der Beratung die Fernwärmeversorgung ihrer Gemeindegewohnungen optimiert. Allein durch den Wechsel auf fünf hocheffiziente Heizpumpen werden 835 kWh Strom im Jahr eingespart. Auch im Gemeindeamt der Marktgemeinde Hinterbrühl wurden die Heizpumpen erneuert, die Heizungsleitungen der Neuen Mittelschule gedämmt und neue Thermostatventile auf den Heizkörpern montiert. In Summe reduzierte sich dadurch der Energieverbrauch um rd. 28.000 kWh, mit einer finanziellen Amortisation von weniger als fünf Jahren. Kurz vor

Bis Mitte des Jahrhunderts soll der Ausstieg aus der fossilen Energienutzung abgeschlossen sein.

der Umsetzung steht die Stadtgemeinde Krems bei der Optimierung ihrer Heizanlage für das Rathaus. Durch den hydraulischen Abgleich der Anlage, den Heizpumpentausch, die Dämmung der Heizungsarmaturen und eine bessere Regelung wird mit einer jährlichen Einsparung von knapp € 3.000 gerechnet.

Wirtschaftlicher Nutzen. In der Marktgemeinde Böheimkirchen wurde eine 20 kW-Photovoltaikanlage errichtet. „Dank der Analyse der monatlichen Verbrauchsda-

ten unserer Volks- und Neuen Sportmittelschule mit Hallenbad konnte die Anlage gut dimensioniert und der wirtschaftliche Nutzen der Photovoltaikanlage von der NÖ Energieberatung rechnerisch klar untermauert werden. Unsere PV-Anlage amortisiert sich innerhalb von maximal acht Jahren mit einer Kosteneinsparung von rd. € 2.000,- pro Jahr. Das bestätigen auch die ersten Produktionsdaten, die zeigen, dass wir den selbst produzierten Sonnenstrom zur Gänze für den Eigenbedarf benötigen. Am Tag der Eröffnung haben die Schülerinnen und Schüler auf dem Vorplatz der Schulen eine Sonne gemalt und damit die Sonnenenergie für alle sichtbar gemacht“,

zeigt sich Umweltgemeinderätin Margareta Dorn-Haydn begeistert. In der Gemeinde Göttlesbrunn-Arbesthal wurde ein Gemeinderatsbeschluss zur Umstellung der Straßenbeleuchtung auf LED gefasst und damit 43.940 kWh Strom eingespart. ←

Mag.^a Barbara Nährer, Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft & **Mag. Peter Haftner**, Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ

www.oekomangement.at
www.energieberatung-noe.at



Reparieren lohnt sich!

Mit der Aktion „Reparaturbonus NÖ“ erhalten Haushalte finanzielle Unterstützung für die Reparatur von Elektrogeräten durch einen befugten Reparaturbetrieb.

Text: Monika Mitter & Daniela Frohner

Allzu rascher Neukauf. Lästig, aber leider keine Seltenheit: Der Geschirrspüler pumpt nicht ab, die Waschmaschine schleudert bestenfalls bei jedem dritten Waschgang, der Handmixer läuft nach kurzer Zeit heiß, riecht dann verdächtig und das TV-Gerät flimmert sowieso seit Wochen seltsam. Diese Aufzählung von kleineren und größeren Problemen mit Haushaltsgeräten ließe sich beliebig fortsetzen. Letztendlich wird meist ein neues Gerät gekauft, da die Reparatur in vielen Fällen ähnlich teuer wie eine Neuanschaffung kommt. Außerdem erweist sich die Suche nach einem nahegelegenen, geeigneten Reparaturbetrieb oftmals als schwieriges, wenn nicht gar unmögliches Unterfangen. Grundsätzlich ist gegen eine Neuanschaffung, vor allem dann, wenn es sich um ein energieeffizienteres Gerät handelt, nichts einzuwenden. In diesem Fall sollte jedoch auf Qualität und Langlebigkeit geachtet werden. Die dafür höheren Kosten amortisieren sich langfristig, weil Reparaturen bzw. Neuanschaffungen erst später fällig werden.

Wertvolle Rohstoffe. In Niederösterreich werden über die kommunale Abfallsammlung jährlich über 13.000 t Elektro-Altge-

räte aus Haushalten gesammelt und nach Möglichkeit in teils aufwändigen Verfahren recycelt. In Elektro-Altgeräten verbirgt sich bekanntermaßen ein Gemisch aus wertvollen Rohstoffen und Materialien, wie Edelstahl, Aluminium, Kupfer, Blei, Nickel, Zink oder Messing-Legierungen. Zusätzlich zu vielerlei Kunststoffen können Spuren von Edelmetallen, wie Silber, Gold oder Platin, darin verarbeitet sein. Diese Rohstoffe sind nur begrenzt verfügbar und ihre Gewinnung bzw. Herstellung verursacht überdies hohe Mengen an CO₂-

Die Reparatur von defekten Geräten ist oft die ökologischere Alternative.

Emissionen. Daher gilt es, Haushaltsgeräte vor einer Neuanschaffung möglichst lange zu verwenden, um Ressourcen und Umwelt zu schonen.

Reparieren statt wegwerfen. So lautet das Motto der Landesaktion „Reparaturbonus NÖ“, wodurch die Anzahl an durchgeführten Reparaturen gesteigert werden soll. Dabei werden NÖ Haushalte mit bis zu € 100,- für Reparaturen von defekten Elektrogeräten unterstützt. Die Zusammenarbeit mit der Plattform reparaturfu-

ehrer.at erleichtert außerdem das Finden von geeigneten Reparaturbetrieben im Nahbereich. „Die Reparatur von defekten Geräten ist in vielen Fällen die ökologischere Alternative und trägt wesentlich zur Abfallvermeidung und somit zum Klimaschutz bei. Mit der Aktion ‚Reparaturbonus NÖ‘ wollen wir Rahmenbedingungen für einen nachhaltigeren Umgang mit unseren Ressourcen schaffen“, erläutert LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf.

Jetzt um Förderung ansuchen. Die Einreichung zur Förderung erfolgt über das Online-Antragsformular auf der Landeshomepage. Voraussetzung dafür ist, dass das Gerät von einem befugten auf reparaturfuehrer.at gelisteten NÖ Reparaturbetrieb wiederhergestellt wurde. Die Wirtschaftskammer NÖ unterstützt Betriebe bei der Registrierung und die NÖ Umweltverbände bieten auf der Plattform hilfreiche Tipps und Tricks zur Abfallvermeidung. ←

DI Monika Mitter & Daniela Frohner, Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft

www.noel.gv.at
www.reparaturfuehrer.at

© NLK/REINBERGER

TERMINE

BAU & ENERGIE Messe Wieselburg

Mehr als 160 Aussteller präsentieren sich mit ihren Produkten sowie Dienstleistungen und geben einen aktuellen Marktüberblick zu den Themen Neubau, Sanierung, Renovierung und Bauökologie, Heizung, Energienutzung, Solar und Photovoltaik sowie Sanitär, Wellness und Einrichtung oder Garten.

Termin/Ort: 18. – 20.10.2019, 9.00 – 17.00 Uhr, Wieselburg

Kosten: € 7,-; freier Eintritt am Freitag ←

Klimabündnis-Gemeindetreffen in Baden

Klimabündnis-Gemeinden setzen sich seit Jahrzehnten für lokalen Klimaschutz ein und zeigen auf vielfältige Weise, welche zahlreichen Möglichkeiten es für lebenswerte und zukunftsfähige Gemeinden gibt. Unter dem Motto „gemeinden.gestalten.zukunft“ findet gemeinsam mit ORF-Moderator Marcus Wadsak ein Faktencheck rund um die Klimakrise statt, und es werden kommunale Klimaschutz-Initiativen vor den Vorhang geholt.

Termin/Ort: 6.11.2019, 17.00 Uhr, Baden bei Wien, im Arnulf-Rainer-Museum ←

INFO: <https://niederoesterreich.klimabuendnis.at>

Bau-Vergabe-Förder-Beratung für Gemeinden

Die Abwicklung eines kommunalen Bau-Projektes stellt Kommunen oft vor große Herausforderungen. Die Sparte Gewerbe & Handwerk der Wirtschaftskammer NÖ bietet daher gemeinsam mit der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ Beratungstage für Gemeinden an. Im Rahmen

einer kostenlosen, einstündigen Bau-Vergabe-Förder-Beratung stehen Fachexperten/innen zu folgenden Themen zur Verfügung: Gestaltungsmöglichkeiten lt. Bundesvergabegesetz, Fördermöglichkeiten,



wichtige erste Schritte bei der Projekteinleitung und -abwicklung, Energieberatung mit Schwerpunkt Außenhülle, Technik und erneuerbare Energien.

Termine/Orte:

7.10.2019, Bezirksstelle Melk; 14.10.2019, Bezirksstelle Mödling; 21.10.2019, Bezirksstelle Korneuburg-Stockerau; 11.11.2019, Bezirksstelle Lilienfeld; 18.11.2019, Bezirksstelle Horn ←

INFO & ANMELDUNG: www.umweltgemeinde.at/bau-vergabe-foerder-beratung

Smart-Street & Licht im öffentlichen Raum

Zielgruppen dieses vierten und letzten Moduls des Lehrgangs „Kommunaler Energie- und Umweltmanager“ sind AmtsleiterInnen, BürgermeisterInnen, Energiebeauftragte und UmweltgemeinderätInnen. Im ersten Teil des Moduls liegt der Fokus auf der ressourcenschonenden Straßen-, Objekt- und Innenbeleuchtung. Im zweiten Teil folgen Erfahrungsberichte wie dem der



Pilotgemeinde Mank und anschauliche Beispiele der Fa. Fonatsch.

Termin/Ort: 22.11.2019; 8.30 – 17.00 Uhr, Melk

Kosten: € 225,-; mit der eNu Power-Card: € 80,- ←

INFO & ANMELDUNG: Umwelt-Gemeinde-Service der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ, Tel.: 02742/221444, gemeindeservice@enu.at, www.umweltgemeinde.at

BIO Österreich – Messe Wieselburg

Diese Spezialmesse für Bioprodukte hat sich in fünf Jahren zu einer der wichtigsten Informations-, Kommunikations- und Werbeplattformen der Bio-Branche entwickelt. ProduzentInnen, KonsumentInnen, FachhändlerInnen, GastronomInnen und WiederverkäuferInnen treffen sich hier, um neue Produkte, Dienstleistungen und Lieferanten kennenzulernen, das vielseitige Vortragsprogramm zu besuchen oder sich untereinander zu vernetzen.

Termin/Ort: 17. – 18.11.2019, 9.00 – 17.00 Uhr, Wieselburg

Kosten: € 9,- ←

KlimaheldInnen fahren Bahn

Unter diesem Motto rufen ÖBB und Klimabündnis NÖ SchülerInnen der fünften bis achten Schulstufe zum vierten Mal zum gemeinsamen Malwettbewerb auf. Gesucht werden kreative Plakate im A3-Format mit Slogan. Im Dezember 2019 werden die kreativsten, originellsten und überzeugendsten Einreichungen prämiert und in Nahverkehrszügen in Wien, NÖ und dem Burgenland ausgestellt. Auf die drei SiegerInnen warten attraktive Preise. Außerdem wird ein Sonderpreis verlost.

Einreichschluss: 2.12.2019 ←

INFO: <https://niederoesterreich.klimabuendnis.at>



KLIMA & natur

KURZ & bündig



Jauerlinger Saftladen

Der „Jauerlinger Saftladen“ ist ein mehrfach ausgezeichnetes Schulprojekt im NÖ Naturpark Jauerling-Wachau, bei dem es um die Sensibilisierung für regionale Produkte, traditionelle Landwirtschaft und die Auswirkungen des Klimawandels geht. All das geschieht am Beispiel Apfelsaft. Die Kinder und Jugendlichen der sieben Jauerlinger Volksschulen und der Neuen Mittelschule in Emmersdorf sammeln gemeinsam mit LehrerInnen und Eltern auf den Streuobstwiesen in ihren Gemeinden die Äpfel. Aus dieser Ernte ergeben sich jedes Jahr 2.000 bis 3.000 l Apfelsaft. Das Etikett der Flaschen wird im Rahmen eines schulübergreifenden Malwettbewerbes von den SchülerInnen selbst gestaltet und der vitaminreiche Durstlöscher den Schulen anschließend gratis zur Verfügung gestellt. Im Unterricht befassen sich die Kinder auch mit den besonderen Tieren und Pflanzen, die vom Lebensraum Streuobstwiese abhängig sind. ←



INFO: www.naturpark-jauerling.at

Europaschutzgebiete mitten in NÖ

Wussten Sie, dass es im Naturland Niederösterreich 36 Europaschutzgebiete



te gibt? Knapp ein Drittel der NÖ Landesfläche ist als Schutzgebiet ausgewiesen, wodurch europaweit geschützte Lebensräume, Tier- und Pflanzenarten erhalten bleiben. Ein Beispiel dafür ist das Moor-Wiesenvögelchen, ein vom Aussterben bedrohter Schmetterling, der in Niederösterreich nur noch im Schutzgebiet „Feuchte Ebene Leithaauen“ vorkommt. In neuen Foldern stellt das Naturland NÖ jedes Gebiet mit seinen naturschutzfachlichen Zielen und den wichtigsten Vertretern der Tier- und Pflanzenwelt vor. Manche Schutzgebiete laden dazu ein, die Natur bei geführten Touren oder der Mitarbeit bei Pflegeeinsätzen zu erleben. Die Folder sind kostenlos in allen Regionalbüros der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ erhältlich. ←

INFO: www.naturland-noe.at/schutzgebiete

Initiativen zur Förderung der Artenvielfalt gesucht!

Zum zweiten Mal vergibt Blühendes Österreich, die gemeinnützige Privatstiftung von REWE International, gemeinsam mit ADEG und dem Österreichischen Gemeindebund die „Brennnessel“. Mit diesem Preis soll der oft unterschätzte Einsatz von Gemeinden und lokaler Initiativen für Biodiversität und nachhaltige Landwirtschaft gewürdigt werden. Gesucht sind Ideen, die artenreiche Lebensräume wie Trockenrasen, Moore oder Bergwiesen schaffen, aufwerten und erhalten. Das reicht vom Ankauf eines Waldgrundstücks über die Erhaltung extensiver Streuobstwiesen bis zur Umwandlung von öffentlichen Grünflächen in artenreiche Blühwiesen. Kindergärten und Schulen können ökologische Maßnahmen auf Freiflächen wie Naschgärten, Nützlingshotels oder das Anlegen von Blumenwiesen einreichen. € 200.000 stehen für die besten der eingereichten Projekte, die von einer hochkarätigen Jury ausgewählt werden, zur Verfügung. Die Einreichfrist en-

det am 3. November 2019. Die prämierten Projekte werden bei einem Gala-Abend am 27. Februar 2020 in Wiener Neudorf vorgestellt. ←

INFO: www.bluehendesoesterreich.at

NÖ Heckentag 2019

Mit Sträuchern und Bäumen vom NÖ Heckentag kann man zur Nützlingsvielfalt und mehr Ertrag im eigenen Garten beitragen. Die „Wir für Bienen“-Hecke lässt Honig- und Wildbienenherzen höher schlagen und steigert ganz nebenbei, durch eine bessere Bestäubung, den Fruchtertrag in Obst- und Gemüsegärten. Auch der Feldahorn – das Wildgehölz des Jahres 2019 – bringt als heimische Alternative zur Thujahecke Leben in den Garten und ist fixer Bestandteil der beliebten Sichtschutzhecke. Neben bereits vorbereiteten Heckenpaketen für Insekten, für den Sichtschutz oder zum Naschen, stehen wieder über 50 heimische Arten, wie bezaubernde Wildrosen, duftende Steinweichseln oder edle Elsbee-



ren zur Auswahl. Außerdem können Hausgärten durch seltene uralte Obstsorten, die reichlich Früchte tragen, herrlich blühen und kräftig wachsen, bereichert werden. Bestellungen sind noch bis 16.10.2019 möglich! ←

INFO: Liefertermin: 4. – 9.11.2019; Heckentelefon: 0680/2340106; office@heckentag.at; www.heckentag.at; www.wir-fuer-bienen.at/bienenhecke

Michail Gorbatschow übernahm 2002 die Schirmherrschaft über das gesamte Grüne Band.



30 Jahre Grünes Band

Das größte Naturschutzprojekt Europas – Lebensader und Symbol für die Überwindung des Kalten Kriegs – feiert Geburtstag. Text: Dagmar Breschar

Wie alles begann. Der Fall der Berliner Mauer jährt sich heuer zum 30. Mal. Dieses Ereignis hat das Ende des Eisernen Vorhangs besiegelt.

Noch im Wendejahr nahm das Jahrhundertprojekt „European Green Belt“ in Deutschland seinen Ausgang: Der tödliche Grenzstreifen sollte als Lebensader und lebendiges Denkmal – als „Grünes Band“ – quer durch Europa erhalten bleiben. Die Idee dazu hatte Kai Frobel vom BUND Naturschutz in Bayern. An der innerdeutschen Grenze aufge-

Österreich hat mit 1.300 km den zweitgrößten Anteil.

wachsen, beobachtete er schon in den 70er Jahren mit dem Fernglas die große Artenvielfalt in diesem Gebiet. Im Niemandsland zwischen Minen und Stacheldraht war die Natur jahrzehntelang weitgehend unbehelligt, so dass sich ein zusammenhängendes System wertvoller Lebens- und Rückzugsräume entwickeln konnte. „Diese Vielfalt muss erhalten und weiterentwickelt werden“, waren sich NaturschützerInnen aus Ost und West bald nach der Wende einig. Die Vision, ein natur- und völkerverbindendes Band des Lebens quer

durch Europa zu knüpfen, war damit geboren.

Von der Vision zur Realität. Aus dieser Vision wurde eine der größten Naturschutzinitiativen der Welt: Das Europäische Grüne Band verbindet auf 12.500 km 24 Staaten und fast alle Naturräume des Kontinents – von der Barentssee bis zum Schwarzen Meer. Geht es nach den NaturschützerInnen soll es auch UNESCO-Welterbe werden. Um die regionalen Eigenarten und Gefährdungen besser berücksichtigen zu können und um eine bessere Vor-Ort-Betreuung zu gewährleisten, ist das Grüne Band in vier Regionalbereiche aufgeteilt: Fennoskandinavien, Ostsee, Zentraleuropa und Südosteuropa.

Gefährdung und Schutz. Österreich liegt im zentraleuropäischen Abschnitt und hat mit 1.300 km den zweitgrößten Anteil am Grünen Band. Die grenzüberschreitenden Nationalparks Thayatal und Neusiedlersee-Seewinkel liegen darin, aber auch lokale Naturkostbarkeiten wie die Malsch in Oberösterreich oder die steirische Grenzmuir. Mit der Gründung eines Vereins hat die europaweite Initiative eine neue Qualität erreicht: 21 Vereine und Regierungsorganisationen

Auch der grenzüberschreitende Nationalpark Thayatal liegt im Grünen Band.

aus Anrainerstaaten des Grünen Bandes sind dieser „Green Belt Initiative“ bereits beigetreten, mit dem Ziel, das Europäische Grüne Band weiterzuentwickeln und das ökologische Netzwerk zu verdichten. Etwa ein Drittel des österreichischen Grünen Bandes steht unter Schutz. Unzählige weitere Naturraritäten entlang der Grenze befinden sich jedoch außerhalb geschützter Bereiche und sind durch Kraftwerkspläne, Zerschneidung, unterschiedlichste Nutzungsansprüche, aber auch durch mangelnde Pflege gefährdet. Der Großraum Bratislava-Wien stellt dabei wohl die größte Herausforderung für die Raumplanung dar, muss doch ein Interessensausgleich zwischen Ökonomie, Ökologie, Verkehr und Lebensqualität hergestellt werden.

Erhalt von Wanderkorridoren. Viele überregionale Ausbreitungswege von Wildtieren orientieren sich an Teilen des Grünen Bands, wie jener Hauptkorridor vom Böhmerwald ins Mühlviertel, wo der Luchs wieder nach Österreich einwandern kann oder in Kärnten am Dobratsch, wo eine Grünbrü-



Im Niemandsland konnte sich die Natur ungestört entfalten.



Das Braunkehlchen wurde zum Symboltier für das Grüne Band.



Bei den Green-Belt-Camps wird naturverträglich gearbeitet.



Die Wildkatze kehrt über das Grüne Band nach Österreich zurück.

cke für Braunbären & Co über die A2 gebaut wurde, um den traditionellen Wanderweg für die Tiere offen zu halten. Der Naturschutzbund setzt sich für die Bewahrung dieser Wanderrouten ein und trägt mit eigenen Naturwaldgrundstücken viel dazu bei.

Sichtbar und erlebbar gemacht. Nur durch die Einbindung der örtlichen Bevölkerung und Information der Gäste kann Bewusstsein für dieses besondere Naturerbe geschaffen werden. Exkursionen zu den „Perlen“ am Grünen Band, Diskussionsrunden und Multimedia-Vorträge machen den einzigartigen Naturraum erleb- und begreifbar. Mit Naturschutzfachleuten vor Ort werden Konzepte entworfen, die an die besonderen Anforderungen der Regionen angepasst sind. Informationsstellen direkt am Grünen Band haben eine besondere Bedeutung: Im oberösterreichischen Leopoldschlag, direkt an der Grenze zu Tschechien, befindet sich seit 2005 Österreichs erstes Infozentrum zum Grünen Band. Ein Jahr darauf folgte die Eröffnung des Grünen Band-Büros in Gosdorf an der steirischen Mur.

Aktuelle Veranstaltungen. Heuer gab und gibt es zahlreiche Jubiläumsveranstaltungen: mehrere Green-Belt-Work-Camps, bei

denen Jugendliche aus verschiedensten Ländern Pflegemaßnahmen durchführen oder die Move4GreenBelt-Veranstaltungen rund um den Green-Belt-Day am 24. September. Höhepunkt war eine Festveranstaltung in Illmitz, wo VertreterInnen der angrenzenden Bundesländer eine Erklärung zum Schutz des Grünen Bandes unterzeichneten. Immerhin fand die Festveranstaltung an einem besonderen Datum statt, bekam doch der Eiserner Vorhang genau vor 30 Jahren seinen ersten Riss – am 19. August 1989 beim Paneuropäischen Picknick, einer Friedensdemonstration an der österreichisch-ungarischen Grenze nahe Sopron. Mit Zustimmung ungarischer und österreichischer Behörden wurde damals ein Grenztor symbolisch für drei Stunden geöffnet. Zwischen 600 und 700 DDR-BürgerInnen nutzten dies zur Flucht in den Westen. Der NÖ Naturschutzbund widmet heuer zudem seinen Naturschutztag am 12. Oktober in Hohenau an der March mit Vorträgen und Diskussionen dem Grünen Band.

Green-Belt-Resolution. Der Naturschutzbund arbeitet bereits seit 2003 daran mit, die Idee „Grünes Band Europa“ Wirklich-

keit werden zu lassen. Mit der Unterzeichnung einer internationalen Green-Belt-Resolution war er unter den Ersten, die das Projekt aus Deutschland hinaus getragen haben. Damit ist er für das ehrgeizige Vorhaben seit Beginn die zentrale Anlaufstelle in Österreich. In der Funktion des National Focal Points für Österreich fungiert der Naturschutzbund seit 2005 im Auftrag des zuständigen Bundesministeriums als Informationsdrehscheibe und (inter)nationaler Ansprechpartner für die Aktivitäten am Grünen Band. Neben vielfältigen Arten-

Der NÖ Naturschutzbund widmet heuer seinen Naturschutztag diesem Thema.

und Biotopschutzprojekten in den einzelnen Bundesländern setzt er dabei vor allem auf Bewusstseinsbildung und Informationsarbeit, um die Bedeutung des Grünen Bandes als Rückzugsraum und Naturoase zu vermitteln. ☞

Mag.^a Dagmar Breschar, Naturschutzbund Österreich, Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

<https://naturschutzbund.at/das-gruene-band-oesterreich.html>

Rizomorfy *Steccherinum ochraceum*

Herrscher der Unterwelt

Manche sind Schmarotzer, viele sind Parasiten, einige Helfer – das unterirdische Reich der Pilze birgt noch so manches Mysterium. Text: Barbara Grabner

Keine Schwammerl. Wenn Wanderer zur Herbstzeit nach Pilzen suchen, denken sie in der Regel nicht an die unüberschaubare Masse der winzigen, nur mikroskopisch bestimmbaren Formen, sondern an die großen Hutträger, vor allem die genießbaren. Neben ihnen findet man in unseren Breiten die Fruchtkörper von rd. 10.000 Arten, die man mit freiem Auge erkennen kann.

Humusproduzenten. Pilze werden neben Pflanzen und Tieren in einem eigenen Reich zusammengefasst, wobei sie dem Tierreich etwas näherstehen. ForscherInnen nehmen an, dass es 1,4 Mio. Spezies auf der Erde gibt. Für ihren Stoffwechsel sind sie auf die von anderen Lebewesen gebildeten organischen Stoffe angewiesen. Aus diesem Grund zerlegen sie Kadaver, Holz, Laub-

4/5 aller Pflanzen werden in ihrem Wachstum von Pilzen im Boden gefördert.

streu, Exkrememente und derlei in kleinere Bausteine, um sich zu ernähren. In Kooperation mit Bakterien und Kleinstlebewesen produzieren Pilze aus organischem Abfall wertvollen Humus.

Fruchtbare Zusammenarbeit.

Pilze können sowohl Freunde, Hausmeister, Untermieter, aber auch Feinde der Bäume sein, wie der Pilzbefall von Kastanien, Eschen und Ulmen drastisch veranschaulicht. Vierfünftel aller Pflanzen werden in ihrem Wachstum von Pilzen im Boden gefördert. Wenn ein Pilzgeflecht (Myzel) den Wurzelraum umgibt, erhält der Baum mehr Wasser und Mineralstoffe und wird auch gegen den Angriff von Parasiten im Wurzelraum geschützt. „Der Baum liefert dem Pilz im Gegenzug die notwendigen Aufbaustoffe. Diese Symbiose ermöglicht dem Baum, auch noch den letzten Tropfen Wasser zu nützen. Daher werden in der Sahelzone mit Pilzen geimpfte Bäumchen gepflanzt, um die Ausdehnung der Wüsten zu bremsen,“ erzählt Pilzexperte und Buchautor Dr. Robert Hofrichter. Die Fadenwesen sind großzügig: Fast ihre gesamte „Mineralien-ernte“ geben sie an ihre Pflanzen ab, im Gegenzug bekommen sie von diesen „Zucker“. Seit 460 Mio. Jahren profitieren beide von diesem Handel.

Die in Softdrinks enthaltene Zitronensäure wird mithilfe von Schimmelpilzen hergestellt.

Symbiotische Beziehungen. Ameisen und Termiten betreiben die Pilzzucht schon seit vielen Millionen Jahren. Am bekanntesten ist die Symbiose der Blattschneider-Ameisen mit einem Vertreter der Champignonartigen. Die Domestizierung des Termitenpilzes funktioniert seit rd. 31 Mio. Jahren. Er zersetzt schwer verdauliches Pflanzenmaterial und produziert daraus proteinreiche Nahrung für seine Tierfreunde.

Unheimliches Potenzial. Pilze sind vielen Menschen unheimlich, weil sie Lebewesen schädigen oder töten können. Über tausend Substanzen wurden bisher in Pilzen entdeckt, die entweder eine antibiotische oder eine giftige Wirkung haben. Die Gifte dienen der Abwehr – entweder um Konkurrenten auszuschalten oder sich vor Fraß zu schützen. Brandpilze wie der gefürchtete Maisbrand produzieren eine Sporenflut, womit in Kürze ganze Felder befallen sind. Eine berüchtigte Pilzart löst die Kartoffelfäule aus, die im 19. Jahrhundert mehrere Hungersnöte verursachte. Auch das Mutterkorn am Roggen verschuldete schreckliche



Cladonia bellidiflora



Goldröhrling



Judasohr



Mycena crocata

Seuchen. Furchtbar wüten können Schimmelpilze, die bis heute schlimme Viehseuchen auslösen. Die Mehrzahl der Schimmelpilze produziert sehr starke Gifte, aber eine Minderheit unterstützt die Veredelung von Nahrungsmitteln wie Käse oder Salami. Kaum bekannt ist, dass die in Softdrinks enthaltene Zitronensäure mithilfe von Schimmelpilzen hergestellt wird.

Im Dienst des Menschen. Seit Generationen vermag der Mensch das erstaunliche Leistungsvermögen der Pilze für sich zu nutzen, indem er Gärungsprozesse mit Hilfe von Pilzen künstlich einleitet, z. B. mittels Bierhefe. Sogar Vitamine lassen sich aus Pilzstämmen gewinnen. Zur Lösung des Müllproblems werden ebenfalls Pilze eingesetzt, um vor allem zellulosehaltige Stoffe zu beseitigen. Auch Kompostanlagen und Biogas-

Auch zur Lösung des Müllproblems werden Pilze eingesetzt.

anlagen nutzen die unscheinbaren Helfer. Vertreter von Schlauchpilzarten werden bei der Produktion von Waschpulver eingesetzt, weil dadurch Flecken bei niedrigen Temperaturen entfernt werden können. Die Mehr-

zahl der Pflanzen, wie Erikagewächse und Orchideen, sind fix mit Pilzen vergesellschaftet. Ein Kubikmeter Waldboden kann tausende Kilometer Pilzfäden enthalten, die ganze Landstriche vernetzen.

Unter Wasser. Dass man Pilze auch im aquatischen Stoffkreislauf findet, ist wenig bekannt. Im Schaum, ob natürlichen oder chemischen Ursprungs, gedeihen etliche Vertreter der Schlauch-, Ständer- und Jochpilze. Der sogenannte Abwasserpilz (Schlauchpilz) verrät Fachleuten, wo UmweltsünderInnen ihren Dreck einleiten.

Bodensanierung vom Feinsten. Sind Grund und Boden mit Erdöl verschmutzt, spielen Pilze die Feuerwehr. Im Labor getestete, sorgsam ausgewählte und mit Holzspänen versetzte Pilze werden auf das verseuchte Gelände ausgebracht. Die Pilzfäden konsumieren gleichzeitig mit den Holzspänen zusätzlich die hochgiftigen Kohlenwasserstoffe, die zu kleineren Molekülen verdaut werden. Es dauert meist nicht lange, dann wachsen wieder Gräser und kriechen Regenwürmer. Im Südosten Polens kam es so zur erfolgreichen Beseitigung von Zink, Blei, Cadmium und Quecksilber aus dem Bo-

den. Das Gras wollte nicht mehr wachsen bis man es mit einer Mykorrhiza-Pilzart impfte. Die Pilzfäden saugten die Schadstoffe förmlich heraus und die Pflanzen wuchsen außerordentlich gut.

Exoten kommen ins Land. Die Rate der Zersetzung organischen Materials ändert sich mit dem Klimawandel, ebenso die Zusammensetzung der Pilzgemeinschaften. Wärmeliebende Arten profitieren von der Erderwärmung und sind auf dem Vormarsch, wie der mediterrane Rote Gitterling, der einer patzigen Wassermelonenschnitte ähnelt. Auch der mediterrane, stark giftige Dunkle Ölbaumtrichterling wurde bereits nördlich der Alpen gesichtet. Ingrid Hagenstein vom Naturschutzbund mahnt zur Vorsicht: „Es gibt auch harmlose Einwanderer, wie der Fransige Wulstling, der plötzlich in Siedlungsgebieten wächst und vorerst genießbar ist. Doch wissen wir nicht genau, was die Neuankömmlinge anrichten, da wir all die ökologischen Zusammenhänge kaum überblicken können.“

Mag.^a Barbara Grabner, Journalistin mit Schwerpunkt Naturschutz

<http://austria.mykodata.net>

© HAGARA (2), ARCHIV NATURSCHUTZBUND, SWO (2)

→ TERMINE



Biosphere Volunteer – Schulberg, Berndorf-St. Veit

Der heute von Wohnbebauung und Schule umschlossene Schulberg wurde in der Vergangenheit als Hutweide genutzt. Wegen dieser Jahrzehnte langen Beweidung und der besonderen Bodenbedingungen konnten sich hier zahlreiche Trockenrasen und Steppenpflanzen etablieren. Bei dem Pflegetermin werden gemeinsam Gebüsche zurückgeschnitten, um diesen besonderen Pflanzen wieder mehr Raum zu geben. Für eine regionale Bio-Jause und Getränke ist gesorgt. Bitte Arbeitshandschuhe, feste Schuhe und, falls vorhanden, Garten- bzw. Astschere mitbringen! Wetterbedingt kann es zu Änderungen kommen, daher wird eine Anmeldung empfohlen.

Termin/Ort: 19. 10. 2019, 9.00 – 16.00 Uhr, VS St. Veit, Berndorf-St. Veit ←

INFO & ANMELDUNG: Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH, Tel.: 02233/54187, office@bpww.at, www.bpww.at

Nationalparkwanderung am Nationalfeiertag

Da der Nationalfeiertag gerne für Wanderungen genutzt wird, haben ihn die österreichischen Nationalparks zum Nationalparkwandertag erklärt. Die Route führt diesmal auf dem Thayatalweg von Hardegg nach Merkersdorf und zählt zu den schönsten Touren im NP Thayatal.

Termine/Treffpunkt: 26. 10. 2019, 10.00 – 14.00 Uhr, Nationalparkhaus, Hardegg ←

INFO: www.np-thayatal.at

Halloween im schlossORTH Nationalpark-Zentrum

Wer sucht ein familiengerechtes Programm abseits wilder Parties oder einer „Süßes, sonst gibt’s Saures“-Sammel-

tour in der Nachbarschaft? Wenn sich die Dämmerung über das mächtige Schloss Orth legt, hebt ein gemütlicher Abend mit Feuerkörben, Bastelei und Erzählungen an. Dass dabei Fledermäuse eine Rolle spielen, ist selbstverständlich. Kinder dürfen fledermausfreundlich kostümiert erscheinen. Tee



und kleine Snacks können im Turnierhof erworben werden.

Termin/Ort: 31. 10. 2019, 17.00 – 20.00 Uhr, schlossORTH Nationalpark-Zentrum ←

INFO: www.donauauen.at

Sparbach im Indian summer – Fotoworkshop

Wenn sich die Buchenblätter goldgelb färben und Pilze aus dem Boden sprießen bietet der Wienerwald eine breite Palette lohnender Naturfoto-Motive. Das Motto des Workshops, der für EinsteigerInnen sowie Fortgeschrittene gleichermaßen geeignet ist, lautet: Weniger ist mehr! Unter Leitung des Naturfotografen Marc Graf gilt es, ausgesuchte Motive gekonnt umzusetzen. Grundlegende Kenntnisse wie Verschlusszeit, Blende und Kamerabedienung werden vorausgesetzt.

Termine/Treffpunkt: 2. 11. 2019, 9.00 – 16.30 Uhr, Naturpark Sparbach

Mitzubringen: Fotoausrüstung, stabiles Stativ, Speichermedien, Akkus, Kamera, Objektiv: Weitwinkel, mittlere Telebrennweiten, Teleobjektiv mit längstmöglicher Brennweite, Polfilter, wenn vorhanden

Kosten: € 180,- ←

INFO & BUCHUNGEN: www.wienerfotoschule.at, www.naturpark-sparbach.at

„So schmeckt NÖ“-Adventmarkt

Über 60 Ausstellerinnen und Aussteller aus Kulinarik und Kunsthandwerk stimmen wieder gemeinsam auf den Advent ein. Auf die Gäste wartet ein Mix aus regionalen Spezialitäten, köstlichen Schmanckerln, traditionellem Handwerk und einer Vielzahl an Chören, Bläsern und Musikgruppen.

Termin/Ort: 29. – 30. 11. 2019, Palais NÖ, Herrengasse 13, Wien ←

Weihnachtsmarkt 2019 – Schloss Hof

In diesem einmaligen Ambiente haben die BesucherInnen zahlreiche Möglichkeiten, die Adventzeit im Rahmen der vier Eckpfeiler Kunsthandwerk, Kulinarik, Konzerte und Kinderwelt interaktiv zu erleben. Süße und deftige Köstlichkeiten sowie wärmende Punschvariationen laden bei außergewöhnlichen Stehtischen in Tier- und Baumformen zum Verweilen ein. Am 7. 12. 2019



besteht die Möglichkeit, mit dem „Majestic Imperator Train de Luxe“ anzureisen.

Termine/Ort: jeden Sa und So vom 16. 11. – 22. 12. 2019, 10.00 – 19.00 Uhr, Schloss Hof ←

INFO: www.weihnachtsmarkt.co.at/schloss-hof-weihnachtsmarkt

NATUR & leben

KURZ & bündig



Kampagne „Gutes Leben ist einfach“

Gemeinden sind die Orte, in denen das echte Leben geschieht. Nur wie wird dieses echte Leben zu einem guten Leben für das einzelne Individuum und die Gemein-



schaft? Die Kampagne „Gutes Leben ist einfach“ zeigt positive Zielbilder für das eigene Leben auf und will GemeindevertreterInnen motivieren, ihrer Bevölkerung verschiedene Handlungsoptionen für Klimaschutz im Alltag zu bieten.

Dabei soll eine progressive Ansprache die Grundlage für die Auseinandersetzung mit diesem Thema sein. In den Bereichen Mobilität, Ernährung, Konsum und Energie werden Anreize geschaffen, um selbst „ins Handeln“ zu kommen. Alle Plakatschichten stehen in unterschiedlichen Sprachen im Hoch- und Querformat druckfertig als pdf zum kostenlosen Download zur Verfügung. ←

INFO: www.klimabuendnis.at/aktuelles/kampagnegutesleben

Internationales Jahr der indigenen Sprachen

Über die Sprache werden Geschichte, Kultur, Wissen sowie Traditionen bewahrt und die eigene Identität definiert. Im Jahr 2019 will man auf die Bedeutung der weltweit vom Verschwinden bedrohten indigenen Sprachen hinweisen, um Maßnahmen zu deren Erhalt zu bewirken. Klimabündnis unterstützt gemeinsam mit seinen Mitgliedern die indigenen Völker im Amazonas beim Erhalt des Regenwaldes und ihrer Kultur. Bereits in den 90er Jahren entstand eine Partnerschaft mit der FOIRN, dem Dachverband der indigenen Organisationen am Rio Negro. Dort teilen sich seit Jahrtausenden 23 indigene Völker denselben Siedlungsraum und es gibt noch drei Sprachfamilien – Tuka-

no, Aruak und Makú, die sich deutlich voneinander unterscheiden. Mit der Festschreibung der Rechte indigener Völker in der brasilianischen Verfassung im Jahr 1988 wurde der Grundstein für ein indigenes Schulwesen gelegt. Dadurch wurde die Alphabetisierung in der eigenen Sprache möglich. Nach langer aufwändiger Arbeit, die finanziell auch von Klimabündnis-Mitgliedern in Ös-

terreich unterstützt wurde, konnten vor einigen Jahren die ersten Schulbücher in den indigenen Sprachen gedruckt und damit Sprache und Kultur erstmals für andere leicht zugänglich gemacht werden. Am Unterlauf des Rio Negro wird auch die früher weit verbreitete und eigens entwickelte allgemeine indigene Sprache Nheengatu zur Verständigung zwischen den Völkern gesprochen. ←

Dörren und Trocknen



Birnen, Äpfel, Zwetschken und Co – der Herbst liefert Köstliches aus dem Garten. Jetzt haben alle Hände viel zu tun, denn schließlich soll kein Stück verloren gehen, das den Sommer über gehegt und gepflegt wurde.

Haltbarmachen. Dörren oder Trocknen bietet sich als Möglichkeit des Haltbarmachens an. Dabei wird den Früchten durch warme Luft Wasser entzogen. Gleichzeitig steigt der Zuckergehalt und der Geschmack wird intensiver. Ein Beispiel dafür sind die traditionellen „Kletzen“, getrocknete Birnen. Aber auch Gemüse, wie Paradeiser, Zucchini und Co, eignet sich zum Trocknen. Getrocknete Früchte ziehen Feuchtigkeit aus der Luft an und sollten deshalb möglichst luftdicht, dunkel und trocken gelagert werden.

Lange Tradition. In vielen Obstanbaugebieten, etwa dem Mostviertel, findet man noch die alten Dörrhäuser, die zu einem wichtigen Kulturlandschaftselement geworden sind. In

den „Brennkammern“ dieser Häuser sorgte ein Holzfeuer für die Wärme zum Trocknen von Früchten. Die Dörrhäuser standen immer abseits, um den Hof im Brandfall nicht zu gefährden.

Aktuelle Methoden. Heute nutzt man zum Trocknen am besten die Wärme eines Dachbodens. Für große Obstmengen kann sich die Anschaffung eines Dörrapparates lohnen, dabei sollte man jedoch die Energiekosten im Auge behalten. Ein Solardörrer nutzt die Sonnenenergie und ist somit eine nachhaltige Alternative zu elektrischen Dörrapparaten, die in vielen Varianten erhältlich sind. Bei deren Kauf achtet man auf gute Verarbeitung, ein massives Gehäuse aus Edelstahl oder BPA-freiem Kunststoff. Das Gerät sollte einen großen Temperaturbereich abdecken und die Dauer des Dörrvorganges einstellbar sein.

Im Backrohr nur im Ausnahmefall. Das Dörren im Backofen mit leicht geöffneter Klappe und niedriger Temperatur ist wenig empfehlenswert, da es sehr viel Energie benötigt: So brauchen Apfelringe bei rd. 50 °C fast acht Stunden. In diesem Fall sollte man daher unbedingt mehrere Bleche belegen, um die Energie optimal zu nutzen. ←

www.wir-leben-nachhaltig.at

Seit Jahrtausenden erinnern Erntedankfeste
an die Verbindung zwischen Mensch und Natur.





Gefüllte Teller sind keine Selbstverständlichkeit

In Regionen, wo Nahrungsmittel glücklicherweise immer noch im Überfluss vorhanden sind, wird der ursprünglichen Bedeutung von Erntedankfesten oft zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Text: Leonore Mader-Hirt

Ursprünge. Die Tradition des Erntedanks reicht weit zurück und findet sich in den unterschiedlichsten Kulturkreisen und Religionen wieder. Schon im alten Griechenland und Ägypten wurden den Fruchtbarkeitsgöttinnen mit Opfern für die Ernte gedankt. In Mittel- und Nordeuropa feierten die Kelten das Kornfest

und zur Tag- und nachtgleiche das Weinfest. Auch die Germanen dankten den Göttern drei Tage lang für die reiche Ausbeute und ließen für das Pferd Sleipnir ihres Hauptgotts Odin ein Getreidebüschel auf dem Feld stehen. Schon damals wurde aus dem letzten Kornschnitt ein Kranz geflochten.

Viele der uralten Bräuche leben heute weiter.

Erntedank im Christentum. Erntedankfeste, wie man sie heute in Europa kennt, sind stark von der jüdischen sowie christlichen Religion geprägt und haben ihre Wurzeln vermutlich in der Römerzeit. Bereits im dritten Jahrhundert nach Christus wurde Gott für die Erntegaben, die ein Überleben während der Win-

KÜCHENGEHEIMNIS

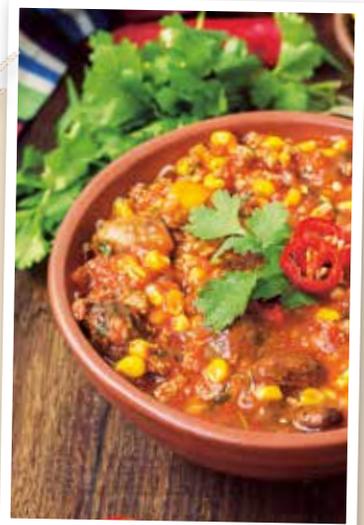
Maiseintopf mit Rindfleisch

deftig und rustikal

Zubereitung: Zwiebel, Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Das würfelig geschnittene Rindfleisch dazugeben, kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Erdäpfel schälen, würfelig schneiden und mit dem geschnittenen Stangensellerie sowie den Gewürzen in der Gemüsebrühe etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Inzwischen Maiskörner von den Kolben schneiden und mit dem Rindfleisch zu den Erdäpfeln geben. Eintopf weitere zehn Minuten garen, dabei öfters umrühren und zum Schluss mit dem Sauerrahm cremig binden. Mit Thymian, Oregano und gehackter Dille verfeinern und frischem Weißbrot servieren.

Zutaten: ½ kg Rindfleisch, 2 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, 6 mittelgroße Erdäpfel, 1 Stangensellerie, ½ l Gemüsebrühe, 6–8 Maiskolben, 4 EL Sauerrahm, etwas Thymian, Oregano und Dille

QUELLE: Besser Essen Recepte-Ordner, Receptidee: Andrea Hackl





In den Alpenregionen wird im Herbst der Almbtrieb zelebriert, im Judentum dankt man beim Laubhüttenfest für die gute Ernte.



termonate sicherstellten, gedankt. Zurückzuführen ist die Tradition des Erntedankfestes jedoch auf einen weltlichen Brauch des bäuerlichen Arbeitslebens im 18. Jahrhundert:

Erntedank-Zeremonien finden rund um den Erdball statt.

Nach Abschluss der Erntearbeiten wurde dem Bauern vom Gesinde ein Kranz aus geflochtenem Getreide überreicht und diesen im Gegenzug ein Festessen serviert.

Europäische Bräuche. Hierzulande wird das Erntedankfest regionspezifisch un-

terschiedlich gefeiert. Oftmals werden kunstvoll gestaltete vier- bzw. sechsbo- gige Erntekronen aus Getreideähren oder Weinreben und Erntegaben, wie Brot, Eier, Feld- und Gartenfrüchte, im Rahmen einer Prozession zur Kirche getragen. Dort wird Gott in einer feierlichen Messe für die reiche Ernte gedankt und diese ge- segnet. Viele Gemeinden nehmen das auch zum Anlass, um für Hungernde und Notleidende Geldspenden zu sammeln. Meist wird anschließend ein Fest gefeiert, getanzt und gesungen, anderswo gibt es sogar Jahrmärkte. In Deutschland werden oftmals Kränze an den Erntedankwagen ge- hängt. In Schottland wird zum Erntedank-

fest Hotch-Potch serviert. Das ist eine Sup- pe, die aus hochwertigem Fleisch und Ge- müse besteht und der besondere Heilkräf- te nachgesagt werden. In Teilen Englands bastelt man aus den letzten Strohgarben bzw. -bündeln eine Erntepuppe und stellt diese als Opfergabe aufs Feld. In anderen Gegenden wiederum wird die Puppe mit auf das Fest genommen – sie ist dann grö- ßer und wird aus Strohballen hergestellt. In Frankreich findet das Erntedankfest erst nach der Weinlese statt.

Rund um Michaelis. Das Erntedankfest wird in den österreichischen Gemeinden traditionell am letzten Sonntag im Septem-

KÜCHENGEHEIMNIS

Apfelpralinen



Zubereitung: Orange dünn abschälen und Schale in feine Streifen schneiden. Äpfel schä- len, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf den Zucker erwärmen bis er schmilzt. Äpfel und Orangenschalen hinzufügen und sehr langsam weich dünsten. Das dau- ert etwa eine halbe Stunde. Nach Bedarf etwas Orangensaft beimengen, damit die Masse nicht anbrennt. Danach abkühlen lassen und mit Biskottenbröseln sowie Likör abschme- cken. Nussgroße Kugeln formen, in den Walnüssen drehen und in Konfektformen legen. Drei Tage trocknen lassen und servieren oder in einer luftdichten Dose nicht allzu lange aufbewahren.

Zutaten: 500 g Äpfel, 4 EL brauner Zucker, 50 g fein geriebene Biskotten, 1 ungespritzte Orange, 2 EL Orangenlikör, 100 g grob gehackte Walnüsse

QUELLE: „Genussfrucht Apfel“, Bozena Gartler, Agrarverlag 2003, ISBN 3-7040-1993-3



© ISTOCK.COM/ROMAN SAMORHIN/YSANANDAKRISHNA/FCFOTODIGITAL/AGRARVERLAG



Im Islam feiert man das Ramadanfest, während in China und Taiwan das Mondfest gleichzeitig Erntedankfest ist.



ber oder am ersten Sonntag im Oktober begangen. Auch der Brausilvester am 30. September fällt häufig mit der Erntedankfeier zusammen. Dieser Jahreswechsel in der Bierbranche steht dafür, dass die LandwirtInnen ihre Rohstoffe für die neue Brausaison einfahren.

Almabtrieb. In Gebirgsregionen kann der so genannte Almabtrieb durchaus mit den im Flach- und Hügelland verbreiteten Erntedankfesten verglichen werden. Im September werden die mit Blumen und Bändern geschmückten Tiere von den Almen wieder in die Täler geholt und man dankt dafür, dass sie heil geblieben sind. Große Glocken um den Hals der Tiere sollen auf dem Weg ins Dorf die bösen Geister vertreiben. Im Anschluss gibt es meist ein großes Fest mit Tanz und Musik.

Sukkot, Ramadan und Makar Sankranti. Im Judentum begeht man im Herbst sieben Tage lang das Laubhüttenfest Sukkot, bei dem ebenfalls für die Ernte gedankt wird. Es ist eine Erinnerung an den Auszug aus Ägypten, wo die IsraelitInnen während der Wüstenwanderung in Hütten aus Zweigen übernachteten. Hingegen kennt der Islam keinen klassischen Erntedank. Der Fastenmonat Ramadan und das anschließende Ramadanfest sind jedoch mit der Grundidee vergleichbar. Durch Fasten, Beten und Lesen im Koran setzen sich MuslimInnen dabei mit der Schöpfung und der Gnade Gottes auseinander. Im Hinduismus feiern die Gläubigen Mitte Januar mit dem Fest Makar Sankranti die Winterson-

nenwende bzw. den Beginn der Erntezeit und lassen aus diesem Anlass Drachen steigen.

Ferner Osten. In Japan feierte man früher Niinamesai. Dabei opferte der Kaiser einen Teil des neu geernteten Reises den Göttern. Aus diesem Fest hat sich ein gesetzlicher Feiertag entwickelt, der am 23. November begangen wird und heute „Tag des Dankes für die Arbeit“ heißt. Landesweit wird an Shinto-Schreinen innegehalten und bei fröhlichen Nachbarschaftsfesten gefeiert. In China und in Taiwan veranstaltet man Mondfeste zu Ehren der Verstorbenen und gleichzeitig ist dies ebenfalls ein Erntedank.

Nordamerika. Aller Welt bekannt ist Thanksgiving – einer der wichtigsten Feiertage in den USA. Am vierten Donnerstag im November kommen Familien zum traditionellen Truthahn-Essen zusammen. Der Tag soll an die Ernte der ersten EinwandererInnen in Neuengland im Jahr 1621 erinnern. So wie damals die SiedlerInnen ihre Ernte mit indianischen UreinwohnerInnen geteilt haben sollen, wird heute Essen an Hilfsbedürftige verteilt. In Kanada feiert man ebenfalls Thanksgiving, jedoch schon am zweiten Montag im Oktober.

Nahe dem Äquator. In Ghana und Nigeria findet nach dem Ende der Regenzeit im August das Yams-Fest statt. Dabei bittet man um reichhaltige Ernte für das afrikanische

Grundnahrungsmittel Yams – eine Wurzel, deren Geschmack Esskastanien oder Kartoffeln ähnelt. In Oaxaca im Süden von Mexiko wird im Juli beim Erntedank-Festival

Alljährlich lädt Wien zu einer kulinarischen Reise durch alle Bundesländer ein.

Guelaguetza mit Musik und Tanz in traditionellen bunten Trachten die Maisgöttin Guelaguetza geehrt. Auf der Karibik-Insel Barbados wiederum zelebrieren die Menschen im Juli das Ende der Zuckerröhren-Ernte mit Kostüm-Umzügen und viel Musik.

Österreichs größtes Erntedankfest. Das von Jungbauern und -bäuerinnen veranstaltete Erntedankfest im Wiener Augarten lockt jedes Jahr bis zu 300.000 Menschen an. Dabei wird nicht nur für die reichhaltige Ernte gedankt, sondern ebenso die Bandbreite der täglichen Arbeit vorgestellt. Die Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ präsentierte sich dort auch heuer wieder mit einer Info-Hütte und 12 AusstellerInnen aus allen NÖ Regionen. Der Fokus liegt dabei auf der hohen Qualität und Vielfalt heimischer Spezialitäten. (s. S. 14) ☞

Redaktion

QUELLEN:

www.wissenswertes.at/erntedankfest
www.feiertage-oesterreich.at/festtage/erntedank/
www.helles-koepfchen.de/artikel/3098.html
www.stuttgarter-nachrichten.de



Fairtrade-Kaffee: Frauen der Kaffeekooperative „KNCU“, Tanzania

Transparenz ist wichtig!

Gerade bei fair gehandelten Produkten wollen KonsumentInnen genau wissen, woher die jeweiligen Rohstoffe stammen. Dennoch ist nicht bei allen Warengruppen eine physische Rückverfolgbarkeit möglich. Text: Bernhard Moser

Der Weg eines Fairtrade-Produkts. Ist es für Kleinbauernfamilien besser, wenn Konsumentinnen und Konsumenten nicht wissen, wo die Rohstoffe herkommen? Die Antwort auf diese Frage würde wohl jede/jeder mit „Nein“ beantworten. Dennoch gibt es Ausnahmen, bei denen die physische Rückverfolgbarkeit mehr schadet als nützt. Normalerweise ist es kein Problem, den Ursprung eines Fairtrade-zertifizierten Produktes festzustellen. Egal ob Fairtrade-Kaffeebohnen, -Bananen oder -Rosen, der Weg des Rohstoffes ist von der Produzentenorganisation bis ins Regal rückverfolgbar.

Mengenausgleich. Bei manchen Warengruppen wie Schokolade, Orangensaft oder

Eine gängige Industriepraxis ist der Mengenausgleich.

Tee ist das jedoch anders. In diesen Branchen wird das Prinzip des Mengenausgleichs angewandt. Vergleichbar ist das mit der Einspeisung von Ökostrom ins allge-

meinsam gepresst, Fairtrade-Kakaobohnen mit konventionellen Kakaobohnen zusammen verarbeitet. Dabei geht es darum, große Anlagen gemeinsam zu nutzen, damit

ne Netz. Aus der Steckdose kommt am Ende nicht reiner Ökostrom, sondern ein Mix aus unterschiedlichen Quellen. Ein eigenes Stromnetz für Ökostrom aufzubauen wäre zwar möglich, würde aber viel Geld und Ressourcen beanspruchen und wäre somit nicht nachhaltig. Worauf es wirklich ankommt: Das Geld der Ökostromkundinnen und -kunden fließt direkt an die Ökostromanbieter, beispielsweise die Betreiber eines Wasserkraftwerkes. Dadurch werden erneuerbare Energien ausgebaut und der Anteil an Ökostrom immer größer. Somit beginnt ein Wandel in der Energiegewinnung, der schrittweise erfolgen kann, gerade weil man sich ein gemeinsames Stromnetz teilt, das bereits vorhanden ist. Beim fairen Handel ist es genauso. Übertragen auf die Schokoladeherstellung oder die Erzeugung von Orangensaft bedeutet der Mengenausgleich, dass Rohstoffe verschiedenen Ursprungs entlang der Wertschöpfungskette aus Kostengründen vermischt bzw. gemeinsam verarbeitet werden. So werden Orangen aus konventionellem Anbau mit fair gehandelten Südfrüchten ge-

Jede Fairtrade-Zutat muss für sich immer zu 100 % Fairtrade-zertifiziert sein.

keine zusätzlichen Kosten entstehen. Denn diese würden am Ende nicht den Fairtrade-Produzentenorganisationen zugute kommen, sondern in der Produktion versickern.

Was bedeutet 100 % Fairtrade? Ist 100 % Fairtrade drin, wenn Fairtrade auf der Packung steht? Das Ziel von Fairtrade ist es, die Lebens- und Arbeitsbedingungen von Kleinbauernfamilien und Beschäftigten auf Plantagen zu verbessern. In diesem Sinne ist die Antwort definitiv „Ja“. Wenn man eine Fairtrade-Schokolade kauft, kann man sicher sein, dass die Fairtrade-Kakaobohnen dafür zu 100 % unter Fairtrade-Bedingungen gekauft wurden. Wenn in der Produktion 10 t Fairtrade-Kakao mit 90 t konventioneller Ware vermischt werden, erhalten die Fairtrade-Kleinbauernkooperativen für ihre 10 t auch



Fairtrade-Bananenplantage „Volta River Estates“, Ghana



Fairtrade-Orangenkooperative „COAGROSOL“, Brasilien

© TINEKE DYHA, NATHALIE BERTRAMS, DIDIER GENTILHOMME

den Fairtrade-Mindestpreis und eine zusätzlich bezahlte Prämie. Während der Mindestpreis als Sicherheitsnetz gegen schwankende Weltmarktpreise nach unten dient und zumindest die Kosten einer nachhaltigen Produktion abdecken soll, ist die Fairtrade-Prämie eine Bonuszahlung, die in wichtige Gemeinschaftsprojekte investiert wird.

Fairtrade und Bio. Physische Rückverfolgbarkeit ist auch bei Kakaobohnen und Co möglich, allerdings teurer, da die Fairtrade-Rohstoffe in getrennten Chargen verarbeitet werden müssen. Um den Gesamtanteil von fair gehandelten Produkten am Gesamtmarkt weiter zu vergrößern, erlaubt Fairtrade die gängige Praxis des Mengenausgleichs. So können Konsumentinnen und Konsumenten selber wählen, aus welcher

Preiskategorie sie ihre Fairtrade-Produkte kaufen wollen und die Produzentenorganisationen können größere Teile ihrer Ernte zu Fairtrade-Bedingungen verkaufen. Im Preismumpreissegment sind dabei in der Regel Bio-Produkte angesiedelt. Für die Produzentenorganisationen im Fairtrade-System stellt der biologische Anbau ihrer Produkte keine Verpflichtung dar, wird aber mit einer eigenen Prämie gefördert. So sind in Österreich beispielsweise fast 100% der Fairtrade-Bananen in den Regalen auch bio, bei Kaffee immerhin rd. 70%.

Was sind Mischprodukte? Während der Mengenausgleich bedeutet, fair gehandelte und konventionelle Rohstoffe der gleichen Art gemeinsam zu verarbeiten, handelt es sich bei Mischprodukten um Waren, in denen sowohl fair als auch konventionell gehandelte Rohstoffe stecken. Für viele Inhaltsstoffe wie Milchpulver, Getreide oder diverse Früchte gibt es nämlich keinen Fairtrade-Standard, dennoch sind diese in Keksen, Müsli oder Eiscreme unverzichtbare Zutaten. Hier gilt das

Prinzip: Alles was fair gehandelt verfügbar ist, muss auch fair gehandelt eingekauft werden. Gemessen am Normalgewicht oder -volumen aller Ausgangsinhaltsstoffe vor der Verarbeitung, müssen die Fairtrade-Anteile am Ende mindestens 20% des Gesamtgewichtes eines Produktes ausmachen. Jede Fairtrade-Zutat muss für sich natürlich immer zu 100% Fairtrade-zertifiziert sein. Das heißt: Für 100% des Kakaos, Zuckers oder einer anderen fair gehandelten Zutat in einem Produkt, wurden auch der Fairtrade-Mindestpreis und die Fairtrade-Prämie bezahlt.

Der faire Markt wächst stetig. Jährlich kommen hunderte neue Produkte mit dem Fairtrade-Siegel in die heimischen Regale. Mehr als 2.100 sind es mittlerweile. Das bedeutet, man müsste jeden Tag mehr als fünf Fairtrade-Produkte ausprobieren, um nach einem Jahr das gesamte Sortiment gekostet zu haben. Gerade für Naschkatzen gibt es laufend Innovationen, aber auch bei Kaffee, Tee, Fruchtsäften und Co bringen die Fairtrade-Lizenzpartner ständig neue Produkte auf den Markt. ←

Mischprodukte enthalten sowohl fair als auch konventionell gehandelte Rohstoffe.

Prinzip: Alles was fair gehandelt verfügbar ist, muss auch fair gehandelt eingekauft werden. Gemessen am Normalgewicht oder -volumen aller Ausgangsinhaltsstoffe

Prinzip: Alles was fair gehandelt verfügbar ist, muss auch fair gehandelt eingekauft werden. Gemessen am Normalgewicht oder -volumen aller Ausgangsinhaltsstoffe

Mag. Bernhard Moser, Fairtrade Österreich, Media Relations, Redaktion & Issues

www.fairtrade.at

Expertin am Wort

Saisonaler Einkauf in der Region



Michaela Hauß, MA

Herkunft, Herstellungsart und der Bezug zu den ProduzentInnen sind Kriterien, die beim Einkauf von Lebensmitteln zunehmend an Stellenwert gewinnen. Text: Michaela Hauß

Leben im Einklang mit der Natur. Der schonende Einsatz von Ressourcen ist ein großes Anliegen der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ (eNu). Dieses Ziel unterstützt die Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ intensiv mit ihrer Arbeit (s. S. 14): Denn bereits beim Lebensmitteleinkauf bzw. den täglichen Mahlzeiten trifft jeder Mensch wichtige Entscheidungen, die einen starken Einfluss auf Umwelt, Wirtschaft und nicht zuletzt das eigene Wohlbefinden haben. Nahrungsmittel, die von weit her über den halben Globus transportiert worden sind, verschlechtern den ökologischen Fußabdruck deutlich. Dabei waren Lebensmittel nicht immer rund ums Jahr und überall erhältlich. Einst mussten

Das Angebot von Obst und Gemüse richtet sich nach der Jahreszeit.

die Menschen fast ausschließlich mit jenen Produkten auskommen, die sie selbst erzeugen oder aus den umliegenden Regionen beziehen konnten. Im Einklang mit den Jahreszeiten wurden diese haltbar gemacht. Dennoch waren auch damals die Ti-

sche ausreichend gedeckt und es entstand unsere typische, vielseitige Küche. Genau das ist der Ansatzpunkt von „So schmeckt Niederösterreich.“ Mit Aktionen wie der GenussSchule und der Gemüsepyramide wird vom Kindergarten bis in die höheren Schulstufen über regionale und saisonale Lebensmittel informiert. Die Bevölkerung soll in Anbetracht der dramatischen Situation des Klimawandels zu einem Umdenken motiviert werden.

Entdeckungen am Bauernmarkt. Das Angebot am Bauernmarkt spiegelt die unterschiedlichen Saisonen und typischen Lebensmittel wider. Im Frühjahr findet man Wildkräuter, Lageräpfel und -gemüse, im Sommer eine große Vielfalt an Obst und Gemüse der Region, im Herbst kommen Pilze, Nüsse und Wildspezialitäten zum Produktmix hinzu und im Winter Kraut und Salate sowie Spezialitäten rund um die Feiertage, wie Gebäck und Fisch. Oft werden regionstypische Fleisch- und Fischspezialitäten, traditionelles Brot und Mehlspeisen und eigene Käsekreationen angeboten, die man im Supermarkt nie finden würde. Ausgefallene, fast vergessene Ge-

Der Einkauf im Bauernladen reduziert den CO₂-Ausstoß.

müse- und Obstsorten werden wiederentdeckt. Infolge der Erderwärmung und neuartigen Anbaumethoden gedeihen zudem neue Kulturen in Österreich.

Kurze Anfahrtszeiten. Die Ware auf Bauernmärkten kommt aus der näheren Umgebung – lange Anfahrtszeiten zahlen sich für die ProduzentInnen nicht aus. In großen Städten, wie St. Pölten, Korneuburg, Gänserndorf und Wiener Neustadt, finden Bauernmärkte ganzjährig zumindest einmal in der Woche statt. In kleineren Gemeinden kommen zumeist am ersten Samstag des Monats ProduzentInnen zu einem Bauernmarkt zusammen, manchmal nur vom Frühjahr bis zum Herbst.

Weniger Verpackungsmaterial. Die Vermeidung von Plastik ist ein wesentlicher Beitrag, um die Klimaziele zu erreichen. In Österreich fallen bisher 900.000 t Kunststoff jährlich an. Ihn zu recyceln ist ein notwendiger Schritt in die richtige Richtung, doch möglichst ohne Plastik auszukom-



Das Angebot auf den Bauernmärkten ist vielfältig und die Waren kommen aus der näheren Umgebung.



© SEEBACHER, WWW.POVAAT.WÜRTHNER

men, wäre die bessere Lösung. Beim Einkauf am Bauernmarkt und im Bauernladen, fällt es nicht schwer, auf Verpackungsmaterial zu verzichten, wenn man die eigene Tragtasche und Transportgeschirr mitnimmt. Obst und Gemüse sind dort unverpackt, Käse und Wurstwaren offen – nicht in Plastik eingeschweißt – erhältlich.

Weitere Vorteile. Der Einkauf von heimischen Lebensmitteln im Bauernladen um die Ecke ist ein einfacher und charmanter Beitrag, den CO₂-Ausstoß zu reduzieren. Die Nebenwirkungen für sich selbst sind dabei durchwegs positiv: Die Produkte werden in höchster Qualität nach heimischer Gesetzgebung hergestellt und tragen so zur Gesundheit bei. Frische Saisonware ist

Weniger Verpackungsmaterial und kurze Anfahrtszeiten sind weitere Vorteile.

natürlich herangereift erhältlich. Durch den Direktverkauf im Laden lässt sich die Handelsspanne reduzieren. Vom guten Preis-Leistungsverhältnis profitieren nicht nur die Kundinnen und Kunden. Auch die BetreiberInnen freuen sich über eine höhere Wert-

schöpfung und Wertschätzung ihrer Produkte.

Kooperationen der Anbieter. Vielerorts schließen sich bäuerliche Betriebe zusammen, um ihre Lebensmittel und Spezialitäten in einem Bauernladen gemeinsam zu vermarkten. Aufwand und Kosten werden fair aufgeteilt. Das breite, vielseitige Angebot erfreut vor allem die KonsumentInnen. Beim Einkauf wird man beraten und bedient, erfährt viel über die Lebensmittel und Produkte, die angeboten werden, und kann auch Bestellungen sowie Sonderanfertigungen ordern.

Rund um die Uhr geöffnet. Für jene Menschen, die reguläre Ladenöffnungszeiten nicht ausreichend nutzen können, haben immer mehr Automaten oder Selbstbedienungsläden mit regionalem

Angebot rund um die Uhr geöffnet. Die Ware ist frisch, wird regelmäßig kontrolliert und nachgeliefert. Die Bezahlung erfolgt über einen Automaten oder ein offenes Kassensystem, das auf Ehrlichkeit der Einkaufenden beruht. Flexible Öffnungszei-

Regionaler Einkauf fördert den Austausch und schafft Zusammenhalt.

ten, die Möglichkeit frische, regionale Lebensmittel jederzeit zu beziehen und auch das Vertrauen, das den KonsumentInnen durch ein freies Kassasystem entgegengebracht wird, sind das Erfolgsrezept dieser Vermarktungsform.

Infos für KonsumentInnen. „So schmeckt Niederösterreich“ stellt auf seiner Website alle Partnerbetriebe vor und bietet online eine Übersicht über die Standorte und Marktzeiten von mehr als 100 Bauernmärkten. Ein Saisonkalender verschafft Klarheit über frisches, lagerndes Obst und Gemüse. Dieser kann ebenso wie eine Faltkarte mit den Adressen vieler NÖ Bauernmärkte bzw. Bauernläden kostenlos im eNu-Shop bestellt werden. ←

Michaela Hauß, MA leitet den Bereich Kulinarik & Regionalität in der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ.

www.soschmecktnoe.at
www.enu.at



Bienenschutz beginnt im Hausgarten

Vielfältige Lebensräume garantieren für Insekten ein artenreiches Blütenangebot, vom zeitigen Frühjahr bis in den späten Herbst. Auch im eigenen Garten oder auf dem Balkon lässt sich dazu ein Beitrag leisten. Text: Michael Fusko & Veronika Schubert

Natur im eigenen Zuhause. Wer auf penibel geschnittenen Rasen verzichtet, heimische Sträucher und Bäume pflanzt und in seinem grünen Reich die Natur walten lässt, lockt viele Tier- und Pflanzenarten an. „Wilde Ecken“ im Garten, wo Brennnesseln wachsen und sich die Raupen des Kleinen Fuchs ernähren, dürfen bleiben. In Laubhaufen und Altholz oder in Nisthilfen für Insekten finden auch seltene Arten Unterschlupf. Die Bienen bedanken sich auf ihre Weise für das Anpflanzen von Wildblumen, indem sie für Honig sorgen und als Bestäuber zur Verfügung stehen.

Kräuter und Wildblumen. Für Bienen ist das Vorhandensein von ausreichend Blüten in der Kulturlandschaft als Nahrungsangebot überlebenswichtig. Heimische Wildblumen-Arten, wie Salbei, Malven, Akelei, Kartäusernelke, Johanneskraut oder Skabiosen, lassen sich auch im Garten anbauen. Aber auch Kräuter, wie Oregano, Thymian,

Majoran, Dost und Pfefferminze, Rosmarin und Lavendel, werden von Bienen gerne umschwärmt. Selbst im kleinsten Balkonkasten kann damit ein würzig-aromatisches Blütenpotpourri angelegt werden. Lippenblütler mit ihren zweigeteilten Blüten aus Ober- und Unterlippe bieten einen guten Landeplatz für Bienen und Hummeln und sind daher besonders gefragt.

Nahrung für eine ganze Saison. Damit Bienen zeitig im Frühjahr und bis in den späten November ausreichend Nahrung finden, sollte bei der Gestaltung von Bienenbeeten und Balkonbepflanzungen darauf geachtet werden, dass immer etwas blüht. Der Anteil „gefüllter“ Blumen, deren Staubblätter zu Blütenblättern umfunktioniert sind und die weder Pollen noch Nektar liefern, werden dabei möglichst geringgehalten und überwiegend ungefüllt blühende Pflanzen verwendet. Zu den ersten im Jahr zählen Winterling (*Eranthis hyemalis*), Krokus (*Crocus sp.*) und Dirndl (*Cornus mas*), zu den späten der Natternkopf (*Echium vulgare*), die Herbstanemone (*Anemone japonica*) und der Efeu (*Hedera helix*).

Blumenwiesen brauchen wenig Nährstoffe.

Ein Stück Blumenwiese. Kahlgeschorene Rasenteppiche sind für Bienen und andere Insekten nutzlos, weil die Nahrung bietenden Blüten abgemäht werden oder sich erst gar nicht entwickeln. In einer Blumenwiese gibt es hingegen zahlreiche Blüten. Wer im Hausgarten nicht auf den Rasen verzichten möchte, könnte zumindest einen Teil durch eine Blumenwiese ersetzen oder kleine blühende Inseln anlegen.

Magerer, nährstoffarmer Boden. Wird eine Ecke im Garten in eine Blütenwiese verwandelt, sollte auf die Bodenqualität geachtet werden. Wildblumen wünschen mageren Boden mit weniger Nährstoffen. Das Abgraben der Grasnarbe und die Beimengung von Sand helfen dabei. Wildblumenwiesen brauchen keinen Dünger und kommen mit wenig Mineralstoffen im Boden aus. Sie sollten früh oder spät am Tag gemäht werden, da die Bienen meist um die Mittagszeit aktiv sind. Wenn möglich werden benachbarte Wiesen zeitlich versetzt gemäht, damit die Insekten ausweichen können.

Lippenblütler bieten einen guten Landeplatz für Bienen und Hummeln.



Lippenblütler wie das Leinkraut lieben Bienen ebenso wie Insektenhotels.



© ISTOCK.COM/LATSALOMAO/ANTONELLA LUSSARDI/HSYRS

Altholz als Quartier. Viele Insektengruppen wie etwa Schmetterlinge überwintern als Puppe. Falllaub, Reisighaufen oder Altholz bieten dafür ideale Bedingungen. Aber auch in der warmen Jahreszeit werden diese Verstecke von den unterschiedlichsten Tiergruppen genutzt. So suchen sich auch Igel, Eidechsen oder Vögel hier gerne ein Plätzchen und ziehen dort ihre Jungen auf. Wildbienen nehmen sogar leere Schneckenhäuser als Unterschlupf an.

Kein Rückschnitt. Im Naturgarten lässt man die Überreste von Blütenstauden und Sträuchern im Herbst bewusst stehen. Einige Bienenarten nisten in den markhaltigen Stängeln von Himbeere und Königskerze. Die hohen Halme von Sonnenblumen bieten Insekten und Spinnen einen idealen Rückzugsraum und ihre Samen stellen im Winter auch für Vögel und Kleinsäuger eine wichtige Nahrungsquelle dar.

Schlichtes Nützlingshotel. Einfache „Unterkünfte“ wie Hölzer mit Bohrlöchern sind

Blütenstauden werden im Herbst nicht zurückgeschnitten.

für Insekten ausreichend. Das ent-rindete Holz von Ahorn, Buche, Linde oder Obstbäumen ist dafür gut geeignet. Die Wände der Löcher sollten möglichst glatt sein und das Sägemehl entfernt werden. Als Durchmesser für die Löcher empfehlen sich 3–10 mm. Diese Nisthilfe für Insekten wird an einem sonnigen, vor Wind und Regen geschützten Platz aufgehängt. Gegen hungrige Vögel hilft ein Netz mit einer Maschenweite von drei Zentimetern. Ansonsten ist die Einflugschneise für die Insekten möglichst freizuhalten.

Der Beitrag der Landwirtschaft. Im Frühjahr ist in landwirtschaftlich genutzten Gebieten das Angebot an Blüten reichlich vorhanden. Nach der Ernte fehlen diese. Das Anlegen von Landschaftselementen wie Blühstreifen, Hecken oder Streuobstwiesen schafft Nahrungs- und Nistmöglichkeiten für Bienen. Die Reduktion des Einsatzes von Pestiziden und eine umweltschonende Bewirtschaftung sind wichtig, um die Vielfalt der Bienen zu erhalten. Auf mehr als 230.000 ha leistet die NÖ Landwirtschaft einen Beitrag zur Ar-

Die Bestäubung von fünf bis sieben Millionen Blüten sichert ein Kilo heimischen Honig.

tenvielfalt. Fast 9.000 ha an Hecken, Streuobstbeständen und Feldrainen werden hier gepflegt und erhalten. Landesweit finden sich auf 44.000 ha Kulturen mit Blüten, die für Insekten interessant sind. ←

Dr. Michael Fusko, Energie und Umweltagentur des Landes NÖ, **Redaktion**

„Wir für Bienen“

Zur Unterstützung dieser Landesinitiative und all jener, die sich für die Erhaltung der Biodiversität in NÖ einsetzen, kann man online mit der eigenen Unterschrift ein Zeichen setzen. Wer möchte, lädt auch gleich ein Foto seines schönsten Bienenplutzerls hoch und beschreibt, warum er oder sie sich für Bienen einsetzt. Außerdem findet man auf der Website zehn Tipps für die Förderung von Bienen sowie eine Bauleitung für ein Insektenhotel. ←

INFO: www.wir-fuer-bienen.at

ENU SERVICE

* Die Energie- & Umweltagentur des Landes NÖ



Lernen mit Genuss

Die Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ zeichnet höhere und mittlere Schulen mit einer fachpraktischen Prüfung in Küche und Service als GenussSchule aus. Text: Elke Papouschek

© ENU/KERN, NIKY/FILZWEISER

Worum es geht. „So schmeckt NÖ“-GenussSchulen vereinen in ihrer Ausbildung die Elemente Regionalität, Praxisbezug und Außenauftritt. Dabei setzen sie auf die große Vielfalt heimischer Lebensmittel – aus Überzeugung und im Wissen über deren positiven Einfluss auf Ernährung und Gesundheit. Damit die zukünftigen Hoteliers, KüchenleiterInnen und F&B-ManagerInnen auf das neue Bewusstsein um unsere Lebensmittel reagieren können, gilt es, bereits in der Schule das Wissen über deren Herkunft zu verankern. Aktive GenussSchulen sind derzeit die HLW Biedermannsdorf, Krems und Mistelbach sowie die Landwirtschaftlichen Fachschulen Ottenschlag, Gaming und Unterleiten. „Hier werden zukünftige Gastronominnen und Gastronomen ausgebildet, und ich freue mich besonders, dass die Genuss-Profis von morgen sich schon heute intensiv mit der kulinarischen Vielfalt in Niederösterreich auseinandersetzen“, so LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf.

Kriterien. „Als GenussSchule kommen mittlere und höhere Lehranstalten in Niederösterreich mit einem drei- bzw. fünfjährigen Lehrgang in Frage, wenn sie mit einer fachpraktischen Prüfung in Küche und Ser-

Die Anzahl kritischer KonsumentInnen und Gäste der Gastronomie steigt.

vice abgeschlossen werden können“, berichtet Michaela Hauß, MA, Leiterin des Bereiches Kulinarik & Regionalität in der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ. Dabei gibt es eine Reihe von Mindest- und Kann-Kriterien zu erfüllen: In der Schulküche verarbeitete Zutaten müssen vorwiegend aus Österreich stammen und dabei regionale Produkte bevorzugt werden. Die Verwendung von Convenience Produkten sollte sich auf die Stufen „küchenfertig“ bzw. „garfertig“ beschränken. Zusätzlich wird an der Schule jedes Jahr ein Basic-GenussSchule-Workshop von „So schmeckt Niederösterreich“ und den NÖ Seminarbäuerinnen abgehalten. Über die Mindestkriterien hinaus gehendes Engagement sind Exkursionen zu Unternehmen in GenussRegionen und Partnerbetrieben sowie Fachvorträge zum Thema Regionalität und Saisonalität.

Neue Zielgruppen. Durch die im Herbst 2019 gestartete Kooperation mit der Landwirtschaftskammer NÖ soll dem Lehrpersonal der Zugang zu Fachinformation bezüglich Regionalität und Saisonalität von

Lebensmitteln erleichtert werden. SchülerInnen von Tourismusschulen und zukünftige MitarbeiterInnen

im Außenauftritt der österreichischen Gastronomie zählen zu den wichtigsten MultiplikatorInnen. Als neue Zielgruppe sollen ab Herbst daher auch die SchülerInnen von den Höheren Lehranstalten für Tourismus angesprochen werden. ←

Redaktion

Angebote für GenussSchulen

- Auszeichnung als GenussSchule
- jährlicher Workshop mit SchülerInnen, inkl. Zeugnis
- Vermittlung von Partnerbetrieben
- weiterführende Workshops /Seminare durch Seminarbäuerinnen
- Werbemittel für Schulen
- Vermittlung von Bezirkszuständigen im Bereich Direktvermarktung
- Vermittlung von Schaubetrieben und regionalen Zulieferern ←

INFO: www.soschmecktnoe.at/genuss-schule

Info regionale Lebensmittel

A light yellow map of Austria is shown. To its left are eight blue icons of people (four men and four women). To its right is a blue icon of a man and a woman. A diagonal line separates the population icons from the text.

80 % der
NiederösterreicherInnen
kaufen aus unterschiedlichen
Gründen regionale Produkte

GESEHEN & GELESEN

Die nächste Ausgabe
von „UMWELT & energie“
erscheint Ende Dezember 2019

Die Traisen: Rückblick – Ausblick

Heinz Wiesbauer, Hrsg.: BMNT, Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Wasserbau und Traisen-Wasserverband; Verlag Bibliothek der Provinz, 2019, ISBN: 978-3-99028-850-4, S. 192, € 20,-¹⁾

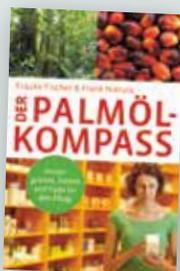
In diesem Buch wird die Nutzungsgeschichte der Traisen mit eindrucksvollen Bildern, Karten und historischen Dokumenten beschrieben. Einerseits war dieser Fluss über viele Jahrhunderte eine bedeutende Achse der Wirtschaftskraft und der Innovation. Andererseits bedrohten seine Überflutungen die Existenz der Menschen. Oft genügten schon kleinere Hochwasser, um gravierende Schäden anzurichten. Den Schwerpunkt setzt der Autor auf die Darstellung der wasserbaulichen Eingriffe, die sich an der Traisen bis in die Römerzeit zurückverfolgen lassen. Ab dem 18. Jahrhundert gibt es Pläne und Protokolle für die Regulierungsmaßnahmen. Ziel der Verbauungen war es, der Flusslandschaft neues Kulturland abzurufen und künftige Flussbettverlagerungen zu unterbinden. Ebenso werden Hochwasserschutz sowie gewässerökologische Veränderungen infolge der flussbaulichen Maßnahmen beschrieben. ←



Der Palmöl-Kompass: Hintergründe, Fakten und Tipps für den Alltag

Frauke Fischer, Frank Nierula, oekom Verlag, 2019, ISBN: 978-3-96238-106-6, S. 176, € 20,60¹⁾

Damit die Wirtschaft wie geschmiert läuft, bedarf es Fette und Öle. Palmöl ist seit Jahren das meistgehandelte Pflanzenöl auf dem Weltmarkt. In großen Mengen ver-



füßbar, haltbar und billig in der Herstellung hat seine Produktion jedoch dramatische Auswirkungen auf die Umwelt: Die Vernichtung tropischer Regenwälder zugunsten riesiger Palmölplantagen scheint unaufhaltsam, denn die Nachfrage steigt stetig. Ein Ausstieg aus der Palmölmirtschaft ist jedoch nicht einfach, denn viele Alternativen sind ähnlich schädlich für Mensch und Natur. Wer mehr über Palmöl wissen und seinen persönlichen Konsum einschränken will, findet in diesem Buch alle erforderlichen Infos. ←

Mostviertler Jagd

Helmut Scharner, Gmeiner Verlag, 2019, ISBN: 978-3-8392-2521-9, S. 346, € 14,-¹⁾

Ein Zwölfender liegt erschossen auf einer Waldlichtung – der jüngste Fall einer Serie von illegalen Abschüssen, die Kommissar Brandner wieder vor ein Rätsel stellen. Er geht nur solange von einem Wilderer aus, bis auch Menschen dem Täter zum Opfer fallen. Außer einem Schuhabdruck und dem Kaliber der Tatwaffe gibt es keine brauchbaren Indizien. Brandner ermittelt unter JägerInnen, nicht ahnend, dass seine Ermittlungen ihn bald auf die Spur alter Bekannter führen. Der Autor lebt mit seiner Familie im Mostviertel, ist Mitglied der Autorenvereinigungen „Das Syndikat“ und der österreichischen Krimiautoren. ←

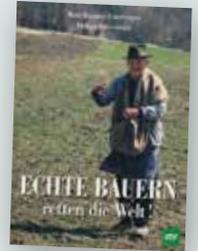


Echte Bauern retten die Welt!

Wolf-Dietmar Unterweger, Philipp Unterweger, Stocker Verlag, 2018, ISBN: 978-3-7020-1757-6, S. 232, € 39,90¹⁾

Die bewährte, naturnahe und nachhaltige Form der Landbewirtschaftung dokumentiert der bekannte Naturfotograf seit Jahrzehnten mit seiner Kamera. Auf großformatigen Bildern werden Leben, Wirtschaftsweise und ökologische Zusammenhänge

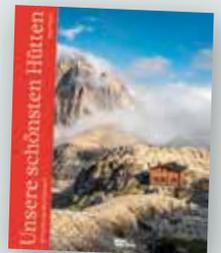
der traditionellen mitteleuropäischen Landwirtschaft dargestellt. Dazwischen begleitet Unterweger auch Bäuerinnen und Bauern, die noch mit Zugtieren pflügen und die Ernte einbringen, bei ihren täglichen Verrichtungen. Die bäuerlichen Arbeiten im Jahreskreis stehen ebenso im Fokus wie das Tierleben auf dem Hof, die bäuerliche Wohnkultur, Bauernhäuser, Bauerngärten, Streuobstwiesen, Feldraine, Hecken sowie die gesamte bäuerliche Kulturlandschaft. Ergänzt mit informativen Texten versteht sich das Werk als Fürsprecher für kleinbäuerliche Strukturen, wie sie der Weltagrarbericht global fordert. ←



Unsere schönsten Hütten: 50 Porträts aus dem Alpenraum

Sissi Pärsch, Bergwelten Verlag, 2019, ISBN: 978-3-7112-0005-1, S. 256, € 28,-¹⁾

Naturnähe und Ursprünglichkeit, Geborgenheit und Genuss – dafür stehen die Hütten im alpinen Raum. Diese Orte voller Geschichte und Heimat bieten Kulinarik, Erholung, Platz für Rast u. v. m. Hütten verschaffen in abgelegenen Bergregionen Zuflucht vor Unwettern und Schneefall. Doch ihr Charakter liegt längst nicht mehr nur in ihrer Einfachheit: Sowohl FreundInnen internationaler Hausküche als auch Familien mit Kleinkindern finden in der alpinen Hüttenwelt den richtigen Platz zum Erholen und Genießen. Die Autorin führt in diesem Buch zu den schönsten Hütten Österreichs, Bayerns, der Schweiz sowie Südtirols und porträtiert die dahinterstehenden Menschen und Geschichten. Ergänzt werden die Hüttenporträts mit hochwertigen Fotografien und verständlichen Wegbeschreibungen. ←



¹⁾ Mindestpreis

FAIRER HANDEL:

ES LIEGT IN DEINER HAND



ZEIT FÜR FAIRNESS

Die aktuelle Kaffeepreiskrise trifft Bauernfamilien rund um den Globus hart. Für unseren alltäglichen Genuss und Muntermacher arbeiten sie schwer und können trotzdem oft nicht einmal die eigenen Produktionskosten abdecken. FAIRTRADE steht für einen Mindestpreis, der als Sicherheitsnetz in schwierigen Zeiten Stabilität gibt. Außerdem profitieren die Kleinbauerngenossenschaften von einer zusätzlichen Prämie, die in wichtige Gemeinschaftsprojekte investiert wird. So kann jeder mit seiner täglichen Kaufentscheidung dabei helfen, die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Menschen in den Anbauländern zu verbessern.

WWW.FAIRTRADE.AT

Jetzt
GRATIS-ABO
bestellen!

**Auf
Wiederlesen!
5 x im Jahr.** →

Abonnieren Sie mit dieser Bestellkarte und Sie sind immer bestens informiert!

Wir freuen uns auch über LeserInnenbriefe – schreiben Sie uns Ihre Meinung an nebenstehende Adresse oder senden Sie uns eine E-Mail an: post.ru3@noel.gv.at

**Bitte Karte ausfüllen,
ausschneiden und
ab geht die Post!**

Datenschutzhinweis:
www.noel.gv.at/datenschutz



Ich ersuche um die kostenlose Zusendung des Magazins „UMWELT & energie“ und nehme zur Kenntnis, dass meine Daten für diesen Zweck durch das Amt der NÖ Landesregierung verarbeitet werden. Diese Einwilligung kann jederzeit beim Amt der NÖ Landesregierung widerrufen werden.

VOR- U. ZUNAME

FIRMA

STRASSE | NR.

PLZ | ORT

ORT | DATUM | UNTERSCHRIFT

Bitte,
wenn geht,
ausreichend
frankieren!

An das
Amt der NÖ Landesregierung
Abteilung Umwelt- & Energiewirtschaft
Landhausplatz 1
3109 St. Pölten



**Raus aus
dem Öl -**

**Rein in
die Zukunft!**



Förderung:
Heizkessel-
tausch

Tausch von Öl- oder Gaskessel auf Erneuerbare Energien

bis zu € 8.000,- Förderung und „Raus aus dem Öl“-Bonus

Weitere Informationen & Beratung zu Förderungen:
www.energieberatung-noe.at

Österreichische Post AG
MZ02Z032040M
Amt der NÖ Landesregierung, Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten

Die Abteilung Umwelt- und
Energiewirtschaft (RU3) des
Landes Niederösterreich
beteiligt sich am Umwelt-
managementsystem EMAS.



www.noe.gv.at