



UMWELT & energie

01|2014 **UMWELT** → **ENERGIE** → **KLIMA** → **NATUR** → **LEBEN** in Niederösterreich

→ **schwerpunkt: UMWELT & ernährung**

© ISTOCKPHOTO.COM/PROXIMINDER, KROUPA, MAREN BESSLER/PIXELO.DE, PICHLER/WWW.PICAT



AUSFLUGSTIPP

Europas einzigartige interaktive Erlebnis-Ausstellung
in Großschönau begeistert Familien.

GRÜNE DÄCHER UND FASSADEN

In urbanen Ballungszentren erfüllen Pflanzen
vielfältige Funktionen zur Steigerung der Lebensqualität.



→ UMWELT & ernährung

- 05 Top & Aktuell** | Zukunftsweisende Gespräche beim Treffen mit dem neuen Landwirtschaftsminister in NÖ.
- 06 Vom Kraut zum Braten und retour** | Die täglichen Essgewohnheiten beeinflussen Wohlbefinden, Gesundheit und haben auch ein hohes Klimaschutzpotenzial.
- 10 Hunger & Armut** | Laut UN Welternährungsorganisation FAO sind derzeit weltweit 842 Mio. Menschen ganzjährig vom Hunger betroffen.
- 12 Vielfältiger Appetit!** | Wer einmal die Geschmacksvielfalt alter Kulturpflanzen gekostet hat, kennt den Unterschied und möchte diese Lebensqualität nicht mehr missen.
- 14 Aus der Region – für die Region** | Der Biosphärenpark Wienerwald zeichnet Vorzeigebetriebe, welche die Biosphärenpark-Idee mittragen und im täglichen Wirtschaften umsetzen, zu Partnerbetrieben aus.
- 16 So wird Schule zum Genuss** | Höhere und mittlere Schulen mit Praxisbezug, die im Bereich regionale Lebensmittelversorgung besondere Leistungen erbringen, können mit dem Qualitätszeichen GenussSchule ausgezeichnet werden.
- 18 Schatzkisten reich an Vitaminen** | Obst- und Gemüseboxen, die direkt nach Hause geliefert werden, erfreuen sich steigender Beliebtheit.
- 19 Bio-Waldstaudekorn und Kriecherl** | In NÖ gibt es seit Ende Jänner zwei neue GenussRegionen im Waldviertel.
- 20 „Österreichische Naturpark-Spezialitäten“** | 20 Naturparke vermarkten ihre kulinarischen Leitprodukte unter einer gemeinsamen Marke.



→ ENERGIE & klima

- 21 Kurz & Bündig**
- 22 Österreichischer Klimaschutzpreis 2013** | Zu den vier Hauptsiegern zählen auch zwei aus NÖ: Die HLUW Yspertal und der landwirtschaftliche Bio-Betrieb „Wimegg“.
- 24 Engagement groß geschrieben und belohnt** | Fünf weitere NÖ Gemeinden wurden im Rahmen des e5-Landesprogramms erfolgreich zertifiziert und mit den begehrten „e“-s ausgezeichnet.
- 26 Abwasser bietet ein riesiges Energiepotenzial** | Die Waldviertler Firma Rain-O-Tec beschäftigt sich mit zukunftsweisenden Innovationen für Mensch und Umwelt.
- 28 Termine**

IMPRESSUM: Herausgeber, Verleger & Medieninhaber: Amt der NÖ Landesregierung, Gruppe Raumordnung, Umwelt und Verkehr, Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft, 3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Tel.: 02742/9005-15273, Fax: DW 14350, email: post.ru3@noel.gv.at **Redaktion:** DI Leonore Mader-Hirt, Mag.ª Silvia Osterkorn/eNu. **Titelfoto:** Lukas Kroupa. **Grafische Konzeption & Layout:** Peter Fleischhacker. **Anzeigenvertretung:** Mediacontacta Wien, Tel.: 01/5232901. **Auflage:** 30.000. **Herstellung:** Druckerei Berger, Horn. **Verlags- und Erscheinungsort:** St. Pölten.



30

© HÖTTINGER, ISTOCKPHOTO.COM/HBIKBAU



38



34

© ZUPANČ, PICHLER/WWW.RP.CAT



44

KLIMA & natur

29 Kurz & Bündig

30 Ökosysteme und ihre Dienstleistungen | Scheinbar kostenlos und unbegrenzt stellt die Natur den Menschen eine Reihe unersetzbarer Leistungen zur Verfügung.

32 Grün statt Grau | Begrünte Fassaden und Dächer stellen eine vielfältige Bereicherung für urbane Lebensräume dar.

34 Zaun & Kübel | Im Rahmen eines Projekts wurden 218 Amphibien-Wanderstrecken begutachtet und Schutzmaßnahmen verbessert.

36 Termine



38

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.

© ISTOCKPHOTO.COM/HSIVS

NATUR & leben

37 Kurz & Bündig

38 Es grünt so grün | Die ersten zarten Frühlingskräuter und Gemüsepflänzchen sind wahre Vitaminbomben und bringen gesunden Genuss auf den Teller.

42 Was können Gütesiegel tatsächlich garantieren? | Informationen über Qualität, Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln sind für KonsumentInnen eine wichtige Entscheidungsgrundlage beim täglichen Einkauf.

44 Reise durch die Sonnenwelt | Europas einzigartige interaktive Erlebnis-Ausstellung macht die kleine Waldviertler Gemeinde Großschönau um eine Attraktion reicher.

STANDARDS

46 eNu Expertise | Expertin am Wort, „So schmeckt NÖ“ im Lebensmitteleinzelhandel

48 eNu Tipps | Gesunde, klimaschonende Ernährung

50 Buchtipps

Gemeinsam Zukunft möglich machen

Foto: iStockphoto/Franz Melelec

Die Energie- und Umweltagentur NÖ ist DIE gemeinsame Anlaufstelle für alle Energie- und Umweltfragen für Bürgerinnen und Bürger, Gemeinden und Betriebe in Niederösterreich.

Dabei verfolgen wir klare Ziele:

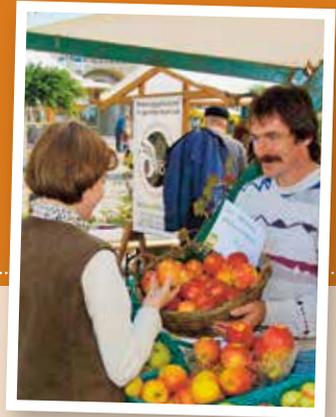
- ▶ 100 % Strom aus erneuerbaren Quellen bis 2015
- ▶ 50 % des Gesamtenergiebedarfs aus erneuerbaren Energien bis 2020
- ▶ Umfangreicher Schutz der Naturräume
- ▶ Hohe Umwelt- und Lebensqualität in Niederösterreich

Wir informieren und beraten zu folgenden Themen:

- ▶ Energie & Klima
- ▶ Umwelt & Leben
- ▶ Natur

UMWELT & ernährung

→ TOP & aktuell



Zukunftsweisende Gespräche beim Treffen mit dem neuen Landwirtschaftsminister in NÖ

Hochwasserschutz im ländlichen Raum. Beim ersten offiziellen Besuch des neuen Landwirtschaftsministers DI Andrä Rupprechter bei Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf zu Jahresbeginn, konzentrierten sich die Gespräche auf die Themen Hochwasserschutz und landwirtschaftliche Investitionsförderung. Bereits im Herbst des vergangenen Jahres ist mit dem Bundeskanzler und der zuständigen Verkehrsministe-

rin vereinbart worden, dass der Endausbau des Hochwasserschutzes an der Donau von 2023 auf 2019 vorgezogen wird. Eine weitere Facette betrifft jedoch den Hochwasserschutz im ländlichen Raum, für den der Landwirtschaftsminister zuständig ist. Es macht Sinn, das Ausbauprogramm an der Donau mit jenem im ländlichen Raum abzustimmen. Darum wurde bei diesem Treffen vereinbart, dass der Bund zusätzlich zehn Millionen Euro jährlich zur Verfügung stellen wird. Das bedeutet eine Steigerung von

20 auf 30 Mio. Euro, wodurch man Projekte vorziehen und rascher umsetzen kann. Als Beispiele nannte Pröll Maßnahmen im Hinterland des Kampflusses, des Kremflusses und Zwölfaxing.

Landwirtschaftliche Investitionsförderung. Zweiter Schwerpunkt dieses Arbeitsgesprächs war die Investitionsförderung in der Landwirtschaft, insbesondere die Bereiche tiergerechte Stallungen, Weinverarbeitung und Direktvermarktung. Die Investitionsförderung ist direkt an die Verhandlungen in der EU gekoppelt. Österreich kann erst dann die Förderrichtlinie erstellen, wenn in Brüssel die notwendigen Voraussetzungen geschaffen wurden. „Unsere Bitte an den Landwirtschaftsminister war, auf österreichischer Ebene alles zu unternehmen, um so rasch wie möglich zu einer Förderrichtlinie zu kommen“, erläutert Pröll. Es geht dabei um eine Größenordnung von rd. € 25 Mio. pro Jahr, was wiederum Investitionen von € 200 Mio. pro Jahr möglich machen würde.

Energiewende NÖ. Energie-Landesrat Pernkopf informierte den Bundesminister über das Vorantreiben der Energiewende in NÖ und dem Ziel den Strombedarf bis 2015 zu 100 % aus alternativen Energiequellen zu decken. Dafür brauche man „alle Formen der erneuerbaren Energien, als Beispiel nannte Pernkopf die Photovoltaik. „In NÖ gibt es derzeit rd. 20.000 Anlagen, allein im Vorjahr sind 3.000 neue Anlagen hinzugekommen“, freut sich Pernkopf. Auch Rupprechter setzt in der Energiepolitik auf nachwachsende Energiequellen und auf ein „eindeutiges Bekenntnis gegen die Atomtechnik“. „Green jobs“ will er von derzeit rd. 170.000 auf rd. 200.000 ausbauen. ←



v.l.n.r.: Landwirtschaftsminister DI Andrä Rupprechter, Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf

© BMLFUW/AMA-BIOARCHIV/DALLI/NIK/REINBERGER

Vom Kraut zum Braten und retour

Ob man lange konzentriert arbeiten kann oder schnell müde wird, ob man gut gelaunt oder schlecht drauf ist – das alles hat auch damit zu tun, was und wie viel gegessen wurde. Die täglichen Essgewohnheiten beeinflussen Wohlbefinden, Gesundheit und haben auch ein hohes Klimaschutzpotenzial.

Text: Rosemarie Zehetgruber

**„Gesund essen ist aktive Klimapolitik“,
ist Umwelt- und Energie-Landesrat
Dr. Stephan Pernkopf
überzeugt.**



Esskultur im Wandel der Zeit. Wie hat die eigene Großmutter gekocht, was wurde zu ihrer Zeit gegessen, wo hat sie eingekauft? Was, wie, wo isst man heute? Der Fleischkonsum pro Kopf hat sich in den letzten 50 bis 60 Jahren verdoppelt, der Käsekonsum gar versechsfacht, der Verbrauch von Erdäpfeln oder Brotgetreide hingegen nahezu halbiert. Die energieintensive Tiefkühlung war für die Großeltern der heutigen Generation ebenso Luxus wie der Konsum von Südfrüchten. Die Esskultur ist ein Seismograph des gesellschaftlichen Wandels. Die heutige Wohlstandsgesellschaft der westlichen Industrieländer kann schier uneingeschränkt konsumieren und sich dies gerade noch leisten.

Ressourcenknappheit steigt. Schon 2050 werden allerdings ca. 9,2 Mrd. Menschen auf der Erde leben. Der Bedarf an Lebens- und Futtermitteln wird entsprechend steigen sowie Boden und Wasser knapp werden.

Doch nicht nur die Zahl der Menschen steigt an, auch die Ernährungsgewohnheiten ändern sich. In Schwellen- und Entwicklungsländern werden zunehmend verarbeitete Lebensmittel konsumiert, nach „westlichem Vorbild“ steigt die Nachfrage an Fleisch. Es wird geschätzt, dass der tägliche Fleischkonsum bis zum Jahr 2050 in den Industriestaaten um ein Viertel, in den ärmeren Ländern des Südens sogar um 150 % steigen wird. Bis zum Jahr 2050 wird lt. Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ein Anstieg der Fleischproduktion um 90 % und der weltweiten Getreidernte um 50 % erwartet.

Gesellschaftliche Herausforderung. Anders als beim Wohnen oder bei der Mobilität ist die Klimabelastung, die durch die menschliche Ernährung verursacht wird, allerdings

Weggeworfene Lebensmittel sind nicht nur ethisch und ökonomisch problematisch, sondern auch eine riesige Klimabelastung.

wenig im Bewusstsein verankert. Dabei hängen 20 – 30 % der Treibhausgasemissionen in Österreich mit der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung zusammen. Jeder Haushalt kann daher in der eigenen Küche, mit dem täglichen Einkauf und beim Essen aktive Klimapolitik betreiben. In den Fachdiskussionen gelten die KonsumentInnen nicht umsonst als Schlüsselakteure bzw. -akteurinnen, ohne deren Beitrag die CO₂-Reduktionsziele nicht erreichbar sind. Wie aber kann eine klimafreundliche Ernährung aussehen?

Lebensmittel im Abfall. Durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und eine gesündere Ernährung könnten rd. 800 kg CO₂-Emissionen pro Person und Jahr eingespart werden, so eine aktuelle Berechnung für Deutschland. In Österreich landen pro Jahr rd. 157.000 t Lebensmittel und Speisereste im Restmüll. Davon könnte eine halbe Million Menschen fast ein Jahr leben. Pro Haushalt und Jahr werden Lebensmittel im Wert

Bis zum Jahr 2050 wird der tägliche Fleischkonsum in den Industriestaaten schätzungsweise um 25 %, in den ärmeren Ländern sogar um 150 % steigen.



20 – 30 % der Treibhausgasemissionen in Österreich entstehen bei der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung.



Die Wahrnehmung, was eine normale Portionsgröße ist, hat sich in den letzten Jahrzehnten verändert und die Bevölkerung immer dicker werden lassen.

von etwa 300 bis 400 Euro weggeworfen. Diese Verschwendung ist nicht nur ethisch und ökonomisch problematisch, sondern bedeutet auch eine riesige Klimabelastung. Denn all das wurde rohstoff- und energieaufwändig produziert, transportiert, gekühlt und verarbeitet. Und erst einmal weggeworfen, müssen die Lebensmittel bzw. Speisen auch noch energie- und kostenintensiv entsorgt werden. In der EU stammen rd. 40% aller weggeworfenen Lebensmittel aus privaten Haushalten, knapp 40% landen bei den Herstellern, rd. 15% in der Gastronomie und fünf Prozent beim Einzelhandel im Müll.

Qualität vor Quantität. Die Gründe für die Entsorgung genießbarer Lebensmittel sind vielfältig: In Industrie und Handel sind es etwa die geforderte Standardisierung, die Senkung der Lagerkosten oder die übliche Konvention, alle Produkte bis Ladenschluss anzubieten. Ähnlich läuft es bei Buffets und im Catering, wo bis zuletzt die Töpfe und Tablettis gefüllt sein müssen. Gasthäuser übertrumpfen sich bei den Portionsgrößen. Im Supermarkt sind Großpackungen üblich, als Ergebnis kaufen die VerbraucherInnen mehr als nötig und gewollt.

Größere Portionen. Sogar in den privaten Küchen sind die Portionsgrößen gestiegen.

Blättert man in einer älteren Ausgabe eines Kochbuchklassikers früherer Generationen und vergleicht die Rezepte mit den heutigen, bemerkt man sofort, dass bei so manchem Gericht die Portionsgröße – und somit auch der Kaloriengehalt pro Portion – über die Jahre gewaltig angestiegen ist. Sogar das Geschirr passt sich diesem Trend zum „Größenwahn“ an. Während vor einem halben Jahrhundert die Teller noch etwa 18 cm im Durchmesser maßen, sind es heute nahezu zehn Zentimeter mehr. Die Wahrnehmung, was eine normale Portionsgröße ist, hat sich in den letzten Jahrzehnten enorm verändert. Kein Wunder, dass die Bevölkerung immer dicker wird. Dabei ist Genießen eine qualitative Größe, die durch die Menge nicht gesteigert werden kann!

Flächenverbrauch zur Futtermittelproduktion. Die ÖsterreicherInnen liegen beim Fleischverbrauch an der Spitze Europas, indem sie mehr als doppelt so viel Fleisch essen, als gesund wäre. Bei Männern ist dieser Anteil sogar noch höher. Gemüse kommt dagegen zu selten auf den Tisch. Die Fleischherzeugung ist besonders energieintensiv, die Viehhaltung global für 18% aller Treib-

hausgase verantwortlich – das ist mehr als der gesamte Transportsektor. Fast 40% der weltweiten Getreide- bzw. 90% der Sojaernte wird an Tiere verfüttert. Die Futtermittelimporte aus Entwicklungs- und Schwellenländern reduzieren die dort verfügbare Agrarfläche für den Eigenbedarf der Bevölkerung. Um Futteranbauflächen oder Weideland zu gewinnen, wird Regenwald großflächig abgeholzt oder abgebrannt. Dies trägt zusätzlich zur weltweiten Klimaveränderung bei. ForscherInnen berechneten, dass eine Reduktion des Fleischkonsums auf max. 90 g pro Tag notwendig ist, um die Emissionen aus der Tierhaltung auf ihrem jetzigen Niveau zu stabilisieren. ÖsterreicherInnen konsumieren mehr als 200 g pro Tag. Gesünder essen – sprich mehr Gemüse, Obst, Getreide, Erdäpfel, Brot und dafür weniger Fleisch, Wurst – ist klimaschonend und durchaus bereits

Fast 40 % der weltweiten Getreide- bzw. 90 % der Sojaernte wird an Tiere verfüttert.

im Trend: Fast zwei Drittel der Frauen und knapp vierzig Prozent der Männer in Österreich sehen sich als „Teilzeitvegetarier“. Sie legen fleischfreie Tage ein und nehmen bewusst weniger Fleisch zu sich, genießen es dann aber richtig.

Frische aus der Region. Mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und einer gesünderen Ernährung mit einem höheren pflanzlichen Anteil wäre bereits ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz geleistet.



Die Entscheidung für regionale Produkte stärkt lokale Produktions- und Vermarktungsstrukturen.



Alle sind aufgefordert, sich Zeit zu nehmen und öfter das Beste anstatt das Nächstbeste zu essen.

Selbstverständlich besitzt aber auch die Produktqualität eine hohe Klimarelevanz. Regionale Lebensmittel haben den Vorteil kurzer Transportwege, während weit gereiste Produkte die Umwelt mit Lärm, Abgasen, Energieverbrauch und klimaschädlichem CO₂ belasten und an Frische einbüßen. Ein regionaler Einkauf stärkt zudem lokale Produktions- und Vermarktungsstrukturen.

Essen im Jahreszeitenrhythmus. Die Produktion im beheizten Treibhaus verbraucht zehnmals so viel Energie wie der Freilandanbau. Saisonales Gemüse und Obst wächst im Freiland oder in sonnenbeheizten Gewächshäusern bzw. Folientunneln. Frische, ausgereifte Früchte der Saison bieten vollen Geschmack und den höchsten Nährstoffgehalt. Ein energieintensiver Food-Trend ist die steigende Verwendung von Convenience-Produkten. Allerdings verschlechtert jeder Verarbeitungsschritt die Klimabilanz. Besonders energieaufwändig ist die Tiefkühlung. Gemüse, Pommes oder Fleisch aus dem Tiefkühlfach belasten das Klima bis zu zehnmals stärker als frische Ware.

Klimaschonende Landwirtschaft. Mit Bio-Lebensmitteln können gegenüber konventionellen Lebensmitteln bis zu 35 % der Treibhausgase eingespart werden. Gründe sind

der geringere Energieverbrauch durch den Verzicht auf energieaufwändig produzierte mineralische Düngemittel und chemisch-synthetische Pestizide. Der Verzicht auf Mineraldünger vermindert auch die klimawirksamen Lachgas-Emissionen. In der Tierhaltung reduziert der geringere Tierbesatz je Flächeneinheit und das Verbot von Kraftfutterimporten aus Übersee den Ausstoß von Treibhausgasen. Der höhere Raufutteranteil im Futter von Wiederkäuern unterstützt den Erhalt von humusreichem Grünland, das mehr CO₂ als Ackerland speichern kann.

Einkaufen, Lagern und Verwerten. Der Umgang mit Lebensmitteln im eigenen Haushalt, das Mobilitätsverhalten beim Einkauf, die Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln sind klimarelevante Bereiche mit großem CO₂-Einsparungspotenzial. Werden nur Großeinkäufe mit dem Auto durchgeführt und kleinere Erledigungen zu Fuß oder mit dem Fahrrad getätigt, wirkt sich dies nicht nur positiv auf das Klima, sondern auch auf die eigene Gesundheit aus. Der dauerbetriebene Zweitkühlschrank im Hobbykeller oder die zu große Tiefkühltruhe sind Energieräuber. Energieeffiziente Herde und Geschirrspüler, an die Haushaltsgröße angepasste Kühl- und Gefrierschränke sowie deren richtige Temperatureinstellung, die am besten geeignete Programmwahl beim Geschirrspüler oder das Kochen mit Deckel und der Verzicht aufs Vorheizen beim Backrohr vermindern den Energieverbrauch

spürbar. Mit einer klimabewussten Kaufentscheidung, einer etwas gesünderen Ernährungsweise und der Wahl von mehr regionalen, saisonalen und Bio-Lebensmitteln, können die ernährungsbedingten Treibhausgas-Emissionen bis zu 40 % reduziert werden. ←

Rosemarie Zehetgruber ist Ernährungsexpertin und auf Forschung und Beratung zu nachhaltiger Außer-Haus-Verpflegung spezialisiert.

www.gutessen.at

Übergewicht bei Kindern

Übergewicht und Adipositas zählen zu den größten gesundheitlichen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts. Jedes fünfte Kind in Europa ist übergewichtig. Lt. Ernährungsbericht 2012 sind in Österreich knapp ein Viertel der SchülerInnen im Alter zwischen sieben und 14 Jahren übergewichtig bzw. adipös, Tendenz steigend. „Zu viel Limonade, zu wenig Obst und Gemüse, Bewegungs- und Schlafmangel und zu viel TV- bzw. Computerzeit“ gelten lt. der europäischen IDEFICS-Studie als Hauptursachen für diese Entwicklung. 80 % der Werbung im Kinder-TV wird für fett- und zuckerreiche Lebensmittel gemacht (Nielsen 2013). Das weltweite Werbebudget für gesundheitsschädliche Konsumprodukte beträgt 120 Mrd. Dollar. Das ist mehr, als das Bruttosozialprodukt der meisten Länder dieser Erde. ←

© BILDEW/NEWMARK (4)



Hunger & Armut

Ursachen und Zusammenhänge

Während die Kosten für Nahrungsmittel stetig steigen, sinken die Preise für landwirtschaftliche Erzeugnisse in den Produktionsländern. Laut FAO sind derzeit weltweit 842 Mio. Menschen ganzjährig vom Hunger betroffen. Text: Ingrid Schwarz

Tendenz steigend. Noch immer sind die Zahlen der Menschen, die weltweit von Hunger betroffen sind, alarmierend hoch. Die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) veröffentlichte im Vorfeld des Welt-ernährungstages 2013 die aktuellen Zahlen: 842 Mio. Menschen hungern weltweit. Auch neue Berechnungsmethoden und Definitionen zum Thema Hunger können den ansteigenden Trend nicht beschönigen. Dabei zählen nur jene Menschen, die ganzjährig von Hunger betroffen sind – laut FAO Definition – zu den Hungernden bzw. als hungrig.

Fragwürdige Zahlen. Es ist eine jahrelange Forderung von Nichtregierungsorganisationen, die Preise für Nahrungsmittel stärker in die Analyse einzubeziehen. Es geht darum, wie hoch der Anteil des Einkommens ist, der für Nahrungsmittel aufgewendet werden

Hunger ist immer noch vorwiegend eine Frage der Verteilung, und die Ursachen sind in strukturellen Ungerechtigkeiten zu suchen.

muss. Wer 80 % des Einkommens für die Ernährung ausgeben muss, kann sich bei steigenden Preisen sehr schnell keine Nahrungsmittel mehr leisten. Im Jahr 2009 waren insgesamt 150 Mio. Menschen aufgrund dieser Entwicklung von Hunger betroffen.

Unterschiedlicher Kalorienbedarf. Ein weiterer kritischer Punkt ist die Definition des notwendigen Energieverbrauches. Die FAO legt für ihre Statistiken und Berechnungen einen Kalorienverbrauch für einen „bewegungsarmen Lebensstil“ fest, wissend, dass viele Betroffene harte und anstrengende Arbeit leisten müssen. Würde allein für die Berechnung ein „moderater Lebensstil“ – also ein höherer Kalorienbedarf – zugrunde gelegt werden, wäre die Zahl der weltweit von Hunger Betroffenen weit höher. Konkret

wären es 50 % mehr – in absoluten Zahlen sind das 1.297 Mio. Menschen.

Ursachen. Noch immer muss in der breiten Öffentlichkeit – auch in Klassenzimmern und Uni-Hörsälen – gegen ein Vorurteil angekämpft werden, das oft als Argument für die Hungerproblematik angeführt wird. Die wachsende Weltbevölkerung und die steigende Zahl der Menschen, die von Hunger betroffen sind, haben keinen direkten Zusammenhang. Hunger ist immer noch vorwiegend eine Frage der Verteilung und die Ursachen sind in strukturellen Ungerechtigkeiten zu suchen. Mit den weltweiten Ressourcen für Nahrungsmittel könnten aktuell 12 Mrd. Menschen ernährt werden.

Zentrale Rolle der Frauen ... Betroffen von Hunger sind vorwiegend Menschen, die in der Landwirtschaft arbeiten, also Nahrungsmittel-

Wer 80 % des Einkommens für die Ernährung ausgeben muss, kann sich bei steigenden Preisen sehr schnell keine Nahrungsmittel mehr leisten.



Der seit den 1980er Jahren stark gesunkene Preis für Rohkakao ist für Kleinbauern und -bäuerinnen zunehmend existenzbedrohend.

Wenn das Einkommen der Frauen steigt, wirkt sich das oft unmittelbar positiv auf die Ernährungssituation aller Familienmitglieder aus.

produzentInnen in prekären und ausbeuterischen Arbeitsverhältnissen. Weiters sind Frauen wesentlich öfter von Hunger betroffen als Männer. In den Ländern des Südens arbeiten 79 % der berufstätigen Frauen in der Landwirtschaft und in der Nahrungsmittelproduktion, die Erträge der Frauen sind aber um 20 bis 30 % niedriger als die der Männer. Frauen haben auch einen schlechteren Zugang zu Saatgut, Düngemitteln und Werkzeugen. Wenn sie mit denselben Mitteln wie Männer in der Landwirtschaft tätig sein könnten, würde sich die Zahl der Hungernden weltweit um bis zu 150 Mio. Menschen verringern. Somit kommt Frauen bei der Bekämpfung von Hunger eine zentrale Position zu. Denn wenn ihr Einkommen steigt und sie für die finanziellen Mittel in einer Familie verantwortlich sind, wirkt sich das oft unmittelbar auf die Ernährungssituation aller Familienmitglieder aus und Kinder erhalten einen besseren Zugang zu Gesundheit und Bildung.

... und Kinder. Gemäß dem World Food Programm sind bei der Grundversorgung mit Nahrungsmitteln die Ernährungsprogramme für Mütter und Kinder ein zentraler Punkt. Auch Schulmahlzeiten fallen unter diese Maßnahmen, denn in Ländern des Südens gehen allein 66 Mio. Vorschulkinder hungrig in die Schule. Insgesamt sterben jährlich 2,6 Mio. Kinder unter fünf Jahren an den Folgen von Hunger, das sind ein Drittel aller Sterbefälle von Kindern weltweit.

Dramatische Entwicklung. Obwohl die Preise für Nahrungsmittel steigen, fällt die

Preisentwicklung für landwirtschaftliche Erzeugnisse in der Nahrungsmittelproduktion. Die beiden nachfolgenden Beispiele, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten, vermitteln die Tragweite dieser Entwicklungen.

Genussprodukt mit bitterem Nachgeschmack. Die Preise für Rohkakao sind seit den 1980er Jahren um die Hälfte zurückgegangen. Heute kommen nur 6 % des Verkaufspreises von Schokolade den Bauern und Bäuerinnen in den Anbauländern, wie der Elfenbeinküste, Ghana, Indonesien, Nigeria oder Brasilien, zugute. Im Jahr 1980 waren es noch 16 %. Die Gewinnspanne der Konzerne hat sich aber in derselben Zeitspanne von 56 % auf 70 % des Verkaufspreises erhöht. Der Preis für Rohkakao ist für Kleinbauern und -bäuerinnen zunehmend existenzbedrohend, mit all den strukturellen Konsequenzen wie Kinderarbeit und der Gefährdung durch Armut und Hunger. Und dies bei einem Luxusprodukt, das als beliebteste Süßigkeit der Welt gilt und dessen bitterer Nachgeschmack KonsumentInnen entscheidend durch den Kauf von zertifizierter Fair-Trade Schokolade mildern könnten.

Grundnahrungsmittel Reis. Als ein Beispiel für die Lösung des Hungerproblems wurde in den letzten Jahren zunehmend der gentechnisch veränderte „Goldene Reis“ genannt. Der hohe Anteil an Vitamin A wird besonders gepriesen. KritikerInnen, wie die indische Umweltaktivistin und Trägerin des Alternativen Nobelpreises Vandana Shiva, geben zu bedenken, dass es in Indien beispielsweise traditionelle rote Reissorten

gibt, die noch viel reicher an Vitamin A sind als gentechnisch veränderte Sorten. Vandana Shiva spricht sich für Biodiversität und Artenreichtum und eine nachhaltige gentechnikfreie landwirtschaftliche Entwicklung aus, bei der traditionelles Wissen und traditionelle Sorten an Getreide, Gemüse und Früchten gefördert werden sollen. Das alles vor dem Hintergrund der Entwicklung, dass in Indien in den letzten 15 Jahren zahlreiche Selbstmorde von Bäuerinnen und Bauern die Weltöffentlichkeit erschüttert haben! Laut offiziellen Statistiken haben sich in diesem Zeitraum 270.000 Menschen durch den Druck von Überschuldung durch Saatgut-Lizenzgebühren und durch die hohen Kosten in der Landwirtschaft das Leben genommen.

Lösungsansätze. Konkrete Schritte für die Bekämpfung von Hunger und Armut sind die faire Bezahlung von Bauern, Bäuerinnen und ArbeiterInnen in der Landwirtschaft, die Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten sowie das Verbot von ausbeuterischer Kinderarbeit. Gefördert werden soll eine nachhaltige und diversifizierte, artenreiche und umweltschonende Landwirtschaft. ←

Mag.^a Dr.ⁱⁿ Ingrid Schwarz ist Geschäftsführerin von Südwind Niederösterreich Süd, Lehrbeauftragte am Institut für Geographie und Regionalforschung an der Universität Wien und Lehrbeauftragte an der Kirchlichen Pädagogischen Hochschule.

QUELLEN: FIAN, 2013 und 2014; FAO, 2011; UNICEF, 2011; Südwind Factsheet 2013, Make Chocolate Fair Rede von Vandana Shiva anlässlich des Kassler Bürgerpreises 2012

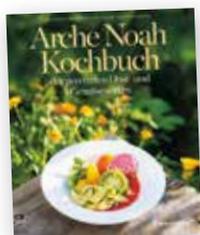
www.fian.at
www.makechocoladefair.org

© ISTOCKPHOTO.COM/SADIKULEC, FAIRTRADE/KIMMO LEHTONEN (2)



Vielfältiger Appetit!

Alte Kulturpflanzen zurück in die Küche



Wer einmal die Geschmacksvielfalt gekostet hat, kennt den Unterschied und möchte diese Lebensqualität nicht mehr missen. Text: Katrin Ehlert

Ein bedrohliches Szenario. Wer kennt den Geschmack der Haferwurzel, der GenießerInnen manchmal an den Geschmack von feinen Austern erinnert, oder wer hat schon einmal seinen Salat mit der roten Gartenmelde verziert? So paradox es klingt: Gegessen zu werden, ist die Überlebenschance für Nutzpflanzen, die vom Aussterben und Vergessen bedroht sind. Wer erinnert sich noch an die vielen wohlschmeckenden Apfelsorten in der eigenen Kindheit? Um 1900 wuchsen in Österreich rd. 3.000 bis 5.000 Apfelsorten, heute sind es nur mehr 400 bis 500. Und davon gelangen wieder nur rd. 20 in die Supermarktregale. In den ärmeren Ländern des Südens schaut es nicht weniger dramatisch aus. In Indien wurden um 1900 noch etwa 30.000 lokale Reissorten angebaut. In den späten 1970er Jahren nur mehr 12.

Ursachen und Folgen des Sortenschwunds. Mit der zunehmenden Industrialisierung und Rationalisierung verschwand

die Kulturpflanzenvielfalt in atemberaubendem Tempo – die Welternährungsorganisation (FAO) schätzt, dass in den letzten 100 Jahren rund 75 % der Sorten unwiederbringlich verloren gegangen sind! Ein Beispiel dafür ist die Grazer Wirsingsorte ‚Messendorfer Kohl‘. Diese Sorte ist aus der Literatur und aus Erzählungen bekannt und wurde bis in die 1970er Jahre angebaut. Bisher wurde jedoch von der Sorte kein Saatgut gefunden, das noch keimfähig wäre. Sie gilt daher als ausgestorben. Gründe für diese negative Entwicklung sind u. a. tiefgreifende soziale Veränderungen, die sich in neuen Koch- und Essgewohnheiten widerspiegeln. Mit Fastfood und Fertiggerichten reagierte die boomende Nahrungsmittelindustrie darauf, die heute neben dem Handel die Anforderungen an die landwirtschaftlichen Produk-

te bestimmt. Oft geschah dies auf Kosten von Geschmacksqualität und Inhaltsstoffen. Saatgutzüchtung, Pflanzenproduktion und chemische Industrie rücken immer enger zusammen, flankiert durch gesetzliche Bestimmungen, die die Vielfalt zusätzlich bedrohen.

Ernährungsgrundlage. Man kann heute nur bedingt abschätzen, welche „genetischen Ressourcen“ eines Tages „wertvoll“ bzw. überlebenswichtig sein werden. Die Vielfalt stärkt jedenfalls die Abwehrkräfte der Natur und hilft Störungen in den Agrar-Ökosystemen abzufedern. Je vielfältiger, desto stabiler. Auch für AllergikerInnen ist es unter den tausenden (noch) vorhandenen Nutzpflanzenarten einfacher, Nahrungsalternativen zu finden.

Vielfalt spart Kosten. Laut Berechnungen der UNO wird die EuropäerInnen der Artenschwund im Jahr 2050 mehr als € 1,1 Mrd. pro Jahr kosten. Das weltweite Brutto-

Rund 100 Kulturpflanzenarten – von mehr als 4.800 bekannten – machen heute 90 % der weltweiten Nahrungsmittelernte aus.

Gegessen zu werden, ist die Überlebenschance für vom Aussterben und Vergessen bedrohte Nutzpflanzen.



inlandsprodukt (BIP) wird dadurch jährlich um drei Prozent reduziert. Die Vielfalt unterstützt auch die Anpassung an extreme Wetterbedingungen. In Zeiten des Klimawandels erhöht sich der Stellenwert von lokal angepassten Pflanzentypen.

Stärkung der Ernährungssouveränität.

Aktuell dominieren zehn Agrochemie-Konzerne den weltweiten Saatgutmarkt und schaffen damit massive Abhängigkeiten in der Landwirtschaft. Noch in diesem Jahr will das EU-Parlament über die umstrittene Saatgutverordnung abstimmen. Im Vorfeld wird diese Verordnung von Umwelt- und Erhaltungsorganisationen stark kritisiert, da dadurch die Vielfalt diskriminiert und die Wahlfreiheit von GärtnerInnen beim Zugang zu nicht-industriellen Pflanzen stark eingeschränkt wird. Viele alte und seltene Sorten von Obst, Gemüse und Getreide würden infolgedessen aussterben. Die Verordnung orientiert sich an den Industriesorten. Diese Kriterien können viele „alte“ Sorten nicht erfüllen, womit die Vielfalt in Gefahr ist, in die Illegalität getrieben zu werden. Die wenigen Ausnahmeparagraphen für „alte“ Sorten, die den Schutz der Biodiversität sicherstellen sollen, sind aus Sicht von Arche Noah völlig unzureichend.

Der Geschmack kehrt zurück. Etwas mehr als 100 Kulturpflanzenarten – von mehr als 4.800 bekannten – machen heute 90% der weltweiten Nahrungsmittelernte aus. Doch dieses Szenario beginnt sich langsam zu wandeln. Das ist auch das Ziel des Vereins Arche Noah im Waldviertel, der in Nahrungspflanzen auch Bestandteile der kulturellen Identität sieht. Immer mehr Menschen lernen die Geschmacksintensität und die Formen-

und Farbenvielfalt „alter“ Kulturpflanzenarten zu schätzen.

Selbstgezogene Raritäten.

Leider ist diese Vielfalt auf den Märkten und im Handel (noch) kaum zu finden. Vielleicht ist das der Grund, warum der Trend zum selber GärtnerInnen unaufhaltsam wächst – „Urban Gardening“ lässt sogar StädterInnen zu GärtnerInnen werden. Immer mehr Menschen erkennen, dass es etwas ganz Besonderes ist, die selbst angebauten Paradeiser vom eigenen Balkon mit dem selbst gezogenen Basilikum zu ernten, zuzubereiten und zu essen. Wenn es sich dann noch um eine alte Sorte, z. B. eine gelbe Buschtomate, handelt oder um rotes Basilikum, hat man darüber hinaus noch einen Seltenheitswert auf dem Teller, der seinesgleichen sucht.

Verein Arche Noah. Seit über 22 Jahren erhält und pflegt Arche Noah tausende gefährdete Gemüse-, Obst- und Getreidesorten und tritt somit für ein Bewahren dieses Kultur- und Pflanzenreichtums ein. Dank der Unterstützung von über 10.000 engagierten Mitgliedern und Förderern arbeitet der Verein erfolgreich daran, traditionelle und seltene Sorten wieder in die Gärten und auf den Markt zu bringen. Vor allem soll der Austausch von Saatgut zur Verbreitung von Raritäten beitragen. Dafür entstanden Kooperationen mit Biobauern und -bäuerinnen aus ganz Österreich, dem Lebensmitteleinzelhandel und vielen Organisationen, die gemeinsam Jungpflanze, Bäumchen oder Saatgut mit Seltenheitswert wieder verfügbar machen. Ein Positivbeispiel ist die Znaimer Gurke, die 1867 eine „Weltmarke“ war: Gurkenfässer wurden von Südböhmen bis nach Amerika und In-

Gemeinsam mit den Vielfalts- PartnerInnen werden

Raritäten wieder verfügbar gemacht.

dien exportiert. Heute ist sie trotz ihres viel gerühmten Geschmacks seit vielen Jahrzehnten verschwunden. Hybridsorten dominieren über 90% des Gurkenmarkts. Die Znaimer Gurke wurde allerdings von Arche Noah erhalten und ist dort auch erhältlich.

Nachhaltigkeitsaspekt. Die Arche Noah Mitglieder verbindet, dass sie Sortenentwicklung mit einer respektvollen Haltung gegenüber den Kulturpflanzen betreiben wollen, Gartenbau und Landwirtschaft als Kultur-Leistung anerkennen, das Einkaufen als gezielten Beitrag zu einer nachhaltigen Landwirtschaft verstehen, Kochen zu einer Liebeserklärung werden lassen sowie einen verantwortungsvollen Umgang mit Pflanzen, Tieren und ProduzentInnen forcieren. In Vergessenheit geratene Kulturpflanzen werden wohl nur dann ihren Weg zurück in die Küchen finden, wenn sie wieder Teil der Alltagsküche werden. An diesem Punkt setzt der Verein Arche Noah an und zeigt, wie traditionelle Gemüse- und Obstsorten die moderne Küche bereichern können, beispielsweise mit dem Arche Noah Kochbuch. ☞

DI Kartin Ehlert ist im Bereich Öffentlichkeitsarbeit beim Verein Arche Noah tätig.

INFO: Arche Noah, Obere Straße 40, 3553 Schiltern, Tel.: 02734/8626, info@arche-noah.at; Öffnungszeiten Schaugarten u. Shop: 4. 4. – 5. 10. 2014, Di – Fr 10.00 – 16.00 Uhr, Sa, So u. Feiert. 10.00 – 18.00 Uhr

www.arche-noah.at

© ARCHE NOAH (6)

Aus der Region – für die Region

Der Biosphärenpark Wienerwald zeichnet Vorzeigebetriebe, welche die Biosphärenpark-Idee mittragen und im täglichen Wirtschaften umsetzen, zu Partnerbetrieben aus. Text: Alexandra Herczeg

Direktvermarktung. Die regionale Herkunft der Produkte und das Prinzip Nachhaltigkeit im Allgemeinen werden für die KonsumentInnen von heute immer wichtiger. Die Partnerbetriebe der Branche ‚Landwirtschaft mit Direktvermarktung‘ erfüllen Nachhaltigkeits- und Qualitätskriterien, die unabhängig überprüft werden und mit den Zielen und Aufgaben des Biosphärenparks in Einklang stehen“, führt Biosphärenpark-Direktorin Mag.^a Hermine Hackl aus. In der ersten Phase werden Betriebe aus der Kategorie Landwirtschaft mit Direktvermarktung ausgezeichnet.

So schmeckt der Trockenrasen. Die Produkte von Renate und Erich Frank, dem Bioschafhof Sonnleitner schmecken nicht nur gut, sondern erhalten auch die Kulturland-

schaft im Biosphärenpark Wienerwald. „Unsere Herden sind die ganze wärmere Jahreszeit über im Biosphärenpark Wienerwald an der Thermenlinie auf Weiden – wie der Perchtoldsdorfer Heide, zwischen Pfaffstätten und Gumpoldskirchen, sowie auf dem Eichkogel – unterwegs. Dort finden sie die besten Kräuter und pflegen gleichzeitig die Standorte von seltenen Pflanzen und Tieren“, erklärt Erich Frank. Seit 20 Jahren züchtet die Familie eine vom Aussterben bedrohte Schafrasse, das Krainer Steinschaf. Zu kaufen gibt es neben frischem Lammfleisch, Wurstwaren und luftgetrocknetem Schinken auch Wollprodukte und medizinisch gegerbte Lammfelle. Hofladen und geregelte Verkaufszeiten gibt es am Bioschafhof Sonnleitner nicht, da die Familie täglich viele Stunden mit ihren Herden zur nächsten Weidefläche wandert. Gegen Vorbestellung können die

Waren entweder bei einer der Weiden abgeholt oder im Raum zwischen Wr. Neustadt und Perchtoldsdorf zugestellt werden.

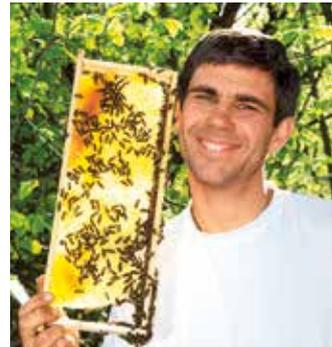
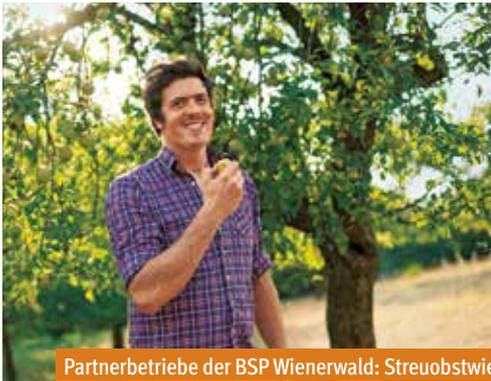
Alte Obstsorten im Blickpunkt. Auf den wunderschönen Streuobstwiesen von Familie Kruschke reifen alte Obstsorten bis zur Veredelung zu köstlichen Bio-Säften heran. Neben diversen Apfelsorten gedeihen in den zwei Biosphärenpark-Gemeinden Breitenfurt und Laab im Walde auch Birnen, Zwetschken und Kirschen wunderbar. Zu erstehen sind die Köstlichkeiten nach telefonischer Anfrage direkt am Hof.

Ein Geschenk an den Kaiser. Lässt man am Hof Karakul den Blick schweifen, entdeckt man schnell die namensgebenden Karakulschafe. Diese robuste Schafrasse kann vor allem mit ihrem edlen Fell punkten, welches noch heute gerne von Würdenträgern getragen wird. Die ersten Karakulschafe der Familie Kruschke waren besonders edle Tiere, entstammen sie doch einem Gastgeschenk an Kaiser Franz Josef und fanden später am Hof von Niko Kruschke eine neue Heimat.

Die vom Aussterben bedrohten Krainer Steinschafe

vom Sonnleitnerhof sind perfekt an die kargen

Trocken- und Halbtrockenrasen des Wienerwalds angepasst.



Partnerbetriebe der BSP Wienerwald: Streuobstwiesen der Familie Krischke, Imkerei Fridau, „Bienenfreund“ Ron Richter, Käse vom Annahof

Noch heute weiden unter den Streuobstbäumen die namensgebenden Karkulschafe der Familie Krischke.

Wilder Westen im südlichen Wienerwald.

Aufmerksame BesucherInnen werden bei ihrer Reise durch den Wienerwald auf den Weiden und Weiden das eine oder andere Rind oder Pferd entdecken. Kommt man dann nach Altenmarkt, eröffnet sich den Erholungssuchenden eine andere Welt: Auf den Weiden der Familie Kocher am Biohof Edibichl grasen besonders imposante Tiere, die Bisons. Im Hofladen gibt es Frischfleisch vom Bison, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Biofleisch vom Bioweidemastrind sowie Schweinefleisch vom Turpolje, einer seltenen alten Haustierrasse. Geschlachtet wird alle zwei bis drei Monate direkt am Hof. Gelegenheiten einen Blick hinter die Hoftore zu werfen, gibt es bei diversen Hoffesten wie dem Ostereiersuchen oder der Nikolausfeier. Probiert werden können die liebevoll zubereiteten Spezialitäten, z. B. Bisonburger, auch bei Festen wie dem Frühlingfest im Lainzer Tiergarten oder dem „Tag der Artenvielfalt“ des Biosphärenparks Wienerwald.

Welt der Bienen. Verschiedenste Honig- und Propolisvariationen sowie Wachsprodukte werden von den Bio-ImkerInnen kreiert – ihre Bienen sind auch wichtige Bestäuber vieler Kulturpflanzen. Biosphärenpark-Partner ist u. a. der Bio-Demeterbetrieb Apis-Z von Roland Berger und Wolfgang Schmidt in Klosterneuburg. Neben Honig und Bienenwachskerzen haben sie sich auf die Apitherapie – dem Heilen mit Bienenprodukten – spezialisiert. „Das naturbelassene Bienenwachs verwenden wir beispielsweise für Wachskompres-

Auf den Weiden der Familie Kocher am Biohof Edibichl grasen Bisons.

sen und in der Naturkosmetik. In Zusammenarbeit mit Ärzten und Therapeuten fördern wir das Wissen um die Heilwirkung der Erzeugnisse aus dem Bienenvolk“, führt Berger aus. Nur wenige Kilometer weiter in Kritzendorf bei Imkermeister Robert Hinterhölzl fühlen sich die Bienen im Naturgarten besonders wohl. Im Passivhaus der Familie werden zudem Bio-Dinkelspelzen-Kissen hergestellt, wobei auch sämtliche Stromabnehmer durch Ökostrom gespeist werden.

Umweltbildung im Bienenstock. Die PartnerimkerInnen sind auch im Bereich der Umweltbildung sehr fleißig. So bietet die Imkerei Fridau in Elsbach nicht nur diverse Honig und Bienenwachsprodukte an – die u. a. am

Tullner Wochenmarkt und in der Kartause Mauerbach verkauft werden – sondern auch einen Blick hinter die Kulissen. Gerade die jungen BesucherInnen haben große Freude damit, bei Schulexkursionen den Betrieb kennenlernen zu dürfen und hautnah die landwirtschaftliche Arbeit mitzuerleben.

„Bienenfreund“ in Kindergärten und Schulen. Auch der Biobetrieb von Ron und Annett Richter bietet ein umfassendes Bildungsprogramm an. Hier können Groß und Klein nicht nur im Betrieb in St. Christophen mit den fleißigen Bienenvölkern in Kontakt kommen, sondern die Bienen kommen auf Anfrage auch in den Kindergarten oder die Schule. Zu sehen ist der Schaubienenstock immer wieder in der Garten Tulln, dem Tiergarten Schönbrunn oder bei Veranstaltungen des Biosphärenparks Wienerwald.

Der Bio-Demeterbetrieb Apis-Z hat sich u. a. auf das Heilen mit Bienenprodukten spezialisiert.

Erlebnis für Jung und Alt. Nur wenige Autominuten von der Wiener Stadtgrenze entfernt, erreicht man den idyllisch gelegenen Annahof. Die Tiere werden hier geboren, aufgezogen, tiergerecht gehalten und durch das dem Hof zugehörige Grün- und Ackerland mit qualitativ hochwertigem Bio-Futter versorgt. Eine weitere Besonderheit ist die Verarbeitung der Milch in der hofeigenen Molkerei und die Schlachtung direkt am Hof. Obstbäume und Hühnerhaltung ergänzen die landwirtschaftliche Produktion. Jeden Freitag und Samstag öffnet Familie Schabbauer die Hof- und Stalltüren für Interessierte und vertreibt ihre Erzeugnisse im Hofladen. ←

INFO: Biosphärenpark Wienerwald, Mag.^a Alexandra Herczeg, Tel.: 02233/54187, ah@bpww.at

www.bpww.at,
www.bioschafhof-sonnleitner.at,
www.karakul.at, www.bisonfleisch.at,
www.apis-z.at, www.bienenwunder.at

Partnerbetriebe des Biosphärenparks Wienerwald

(Stand: 1/14)

- **Bioschafhof Sonnleitner:** Tel.: 02633/48679, office@bioschafhof-sonnleitner.at
- **Hof Karakul – Fam. Krischke:** Tel.: 0676/5447026, peterkrischke@dreh.at, niko.krishcke@karakul.at
- **Biohof Edibichl – Lukas Kocher:** Tel.: 02673/24186, office@bisonfleisch.at
- **Apis-Z – Dr. Roland Berger:** Tel.: 0699/12564605, office@apis-z.at
- **IM Mag. Robert Hinterhölzl:** Tel.: 0664/8122272, brief@bienenwunder.at
- **Imkerei Fridau:** Tel.: 02271/26220, imkerei-fridau@aon.at
- **Bienenfreund Ron Richter:** Tel.: 0681/10450401, Ron@derbienenfreund.at
- **Annahof – Fam. Schabbauer:** Tel.: 02239/5908, bio@annahof-laab.at ←

© WOLFF(3), LEMBERGER, ZUPANC



So wird Schule zum Genuss

Die eNu-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ zeichnet höhere und mittlere Schulen mit Praxis-Bezug, die im Bereich regionale Lebensmittelversorgung besondere Anstrengungen unternehmen, mit dem Qualitätszeichen GenussSchule aus.

Regionalität, Praxisbezug und Präsentation. Im Bereich Lebensmittel sind vor allem Qualität, Produktherkunft und Rückverfolgbarkeit von Interesse. Mit der neuen Auszeichnung GenussSchule soll Bewusstsein für diese Themen bei der jungen Generation verankert werden. Regionalität, Praxisbezug und Außenauftritt sind zentrale Elemente der „So schmeckt Niederösterreich“-GenussSchule. Die Vielfalt heimischer Produkte, deren positiver Einfluss auf Ernährung und Gesundheit sowie deren Vermarktungsmöglichkeiten werden hervorgehoben. Die Auszeichnung kön-

deutung von Produktherkunft und Rückverfolgbarkeit auf. Je früher daher mit der Bewusstseinsbildung begonnen wird, desto besser. Schulen sind dabei natürlich wichtige Partnerinnen.“

Mindestkriterien. Der Lehrplan der Schule muss praxisbezogene Gegenstände, wie Küchenführung, Service oder Ernährungs- und Gesundheitslehre, aufweisen. Außerdem müssen die in der Schulküche verarbeiteten Zutaten vorwiegend aus Österreich stammen und regionale Produkte bevorzugt zum Einsatz kommen. Auch die Verwendung sogenannter „Convenience Produkte“ – dabei handelt es sich um Vorgefertigtes – sollte sich unter Rücksichtnahme auf die örtlichen Ressourcen

„So schmeckt Niederösterreich“ Partnerbetrieben Wert gelegt. Zusätzlich wird an der Schule jedes Jahr ein Basic-GenussWorkshop von „So schmeckt Niederösterreich“ für die Schülerinnen und Schüler der dritten und vierten Jahrgänge durchgeführt. Mit der Auszeichnung verpflichten sich die Schulen auch zur Kommunikation des Qualitätszeichens auf der Website und bei diversen anderen Außenauftritten.

Kann-Kriterien. Besonders engagierte Schulen können über die Mindestkriterien hinaus noch weitere Punkte erfüllen. Dazu zählen beispielsweise Exkursionen zu Unternehmen in GenussRegionen und „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieben sowie die Durchführung von Fachvorträgen im Rahmen des Unterrichts. Aber auch die Planung und die Veranstaltung kulinarischer Events für Eltern und KooperationspartnerInnen sowie themenspezifische Schulprojekte sind Teil der Kann-Kriterien. Außerdem kann für die an den Basic-GenussWorkshops teilnehmenden Schülerinnen und Schüler ein GenussZeugnis erworben werden.

Um die Auszeichnung zu erlangen, müssen zahlreiche Kriterien erfüllt werden.

nen alle mittleren und höheren Lehranstalten in Niederösterreich mit einem drei- bzw. fünfjährigen Lehrgang anstreben, sofern die Ausbildung eine fachpraktische Prüfung in Küche und Service beinhaltet. Um das Qualitätszeichen zu erhalten, müssen zahlreiche Mindest- und Kann-Kriterien erfüllt werden. Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf bestätigt: „In den vergangenen Jahren zeigten uns Lebensmittelskandale mehrmals die Be-

auf die Stufe „küchenfertig“ bzw. „garfertig“ beschränken. Neben der Ernennung einer für das Projekt GenussSchule verantwortlichen Person in der Schule, stehen vor allem auch Kooperationen mit regionalen Betrieben aus Landwirtschaft, Handel und Gastronomie im Mittelpunkt. Dabei wird besonders auf Kooperationen mit Betrieben in GenussRegionen bzw.

Die HLW Biedermannsdorf wurde zur ersten NÖ GenussSchule ausgezeichnet.



Genussschule HLW Biedermannsdorf (v.l.n.r.): Mag. (FH) Christina Mutenthaler (eNu), Anna Seper (Schülerin), Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, Mariella Ondrejka (Schülerin)

In Workshops und bei Vorträgen werden die SchülerInnen über die Zusammenhänge von Ernährung und Klimaschutz informiert.

Vorreiterrolle. Mit der Auszeichnung zur ersten „So schmeckt Niederösterreich“ GenussSchule erntete die Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe (HLW) Biedermannsdorf nun die Lorbeeren für die erfolgreichen Kooperationen und den Austausch mit regionalen LebensmittelproduzentInnen. „Fleisch und Fisch beziehen wir schon seit Jahren von Betrieben aus der näheren Umgebung. Mit der Ernennung zur GenussSchule haben wir uns nun weitere Ziele gesteckt, um unseren Schülerinnen und Schülern die Qualität und Bedeutung der Produktherkunft näher zu bringen. Wir werden unser Engagement weiter verstärken“, erläutert der motivierte Fachvorstand Dipl.-Päd. Dieter Kranzl.

Bildungsarbeit. In der HLW Biedermannsdorf haben insgesamt 120 SchülerInnen am Basic-GenussWorkshop teilgenommen. Dabei wurden ihnen in vier Unterrichtsstunden Informationen rund um die Themen Regionalität, Herkunft und Nachhaltigkeit vermit-

sowie die Grundsätze nachhaltiger Ernährung erklärt. Danach erarbeiteten die SchülerInnen gruppenweise im Stationenbetrieb entsprechende Inhalte mittels Zuordnen von Gemüse und Obst nach Saison, Abschätzen des Wasserverbrauchs bei der Lebensmittelproduktion sowie Gebrauchsgütern, Gütezeichenquiz, Klimadomino und Verkostungsstation mit regionalen Schmankerln. Als Abschluss wurde noch eine Marketingaufgabe zum Thema Kulinarik gelöst, wobei Unternehmensegeist, innovative Ideen und Marketing Know-how im Mittelpunkt standen. „Bei den GenussWorkshops lernen die Schülerinnen und Schüler unter anderem wie Ernährung mit Klimaschutz zusammenhängt und wie Lebensmittel im Abfall vermieden werden können“, erklärt Mag.^a (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Initiative „So

telt. Zur Einstimmung wurden die verschiedenen Initiativen und Gütezeichen mit Bezug zur Regionalität

schmeckt Niederösterreich“.

Learning by doing. „So schmeckt Niederösterreich“ arbeitet bereits seit mehreren Jahren erfolgreich mit Schulen bzw. Schülerinnen zusammen. Zum Beispiel zeichneten beim Mostfest 2013 die SchülerInnen des Francisco Josephinums und der LFS Unterleiten für die Gerichte, das Service und die Dekoration verantwortlich. Auch der Grüne Kreuz Ball 2013 wurde durch die tatkräftige Unterstützung der LFS Unterleiten zu einem Highlight unter niederösterreichischer Patronanz. Für die Schülerinnen und Schüler stellen die gemeinsamen Veranstaltungen und

Öffentliche Veranstaltungen und Aktionen bieten SchülerInnen eine Möglichkeit, das theoretisch Gelernte in die Praxis umzusetzen.

Aktionen eine Möglichkeit dar, das theoretisch Gelernte in die Praxis umzusetzen. „So schmeckt Niederösterreich“ plant künftig auch mit der HLW Biedermannsdorf gemeinsame Projekte. ←

www.soschmecktnoe.at
www.enu.at



Schatzkisten reich an Vitaminen

Obst- und Gemüsekistln direkt nach Hause geliefert, erfreuen sich bei KonsumentInnen steigender Beliebtheit.

© ADAMAH, KROMER (2)

Zahlreiche Vorteile. Zeit ist heutzutage eine sehr knappe Ressource und fehlt auch oft zum Einkaufen. Die beliebten Obst- und Gemüsekistln können bequem übers Internet bestellt werden. Sie beinhalten vorwiegend regionale Produkte aus biologischer

Landwirtschaft mit dementsprechend kurzen Transportwegen. im Sommer, fleischiges Gemüse im Herbst, Knollengemüse und Hülsenfrüchte im Winter – diese saisonalen Lebensmittel und deren Eigenschaften wirken sich positiv auf das körperliche Wohlfühl des Menschen aus. Sie stehen für Qualität, Frische, Geschmack und Aroma. Bei vielen AnbieterInnen können auch Produkte aus der Region bestellt werden, zum Beispiel Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte oder Honig. Auch diese

Zusatzprodukte stammen meist aus kontrollierter, nachvollziehbarer Herkunft.

Die angebotenen Kistln stehen für gesunde Kost mit Herkunftsgarantie.

schon

Abwechslungsreich. Die Vielfalt an österreichischen Produkten spiegelt sich auch in den angebotenen Kistln wieder. Je nach Saison gibt's zum Beispiel mal knackiges Grüngemüse, mal bunte Wurzeln – eine echte Herausforderung für alle Köchinnen und Köche. Manche AnbieterInnen liefern gleich Rezeptideen mit. Dadurch wird Zeit gespart und das tägliche Menü abwechslungsreicher.

Kochen nach Saison. Bevor die ÖsterreicherInnen begannen Früchte und Produkte aus fernen Ländern zu importieren, bestand ihre Ernährung vor allem aus regionalen Produkten der Saison. Grüne Blätter

Variantenreich. Aufgrund des Erfolgs haben die AnbieterInnen ihr Sortiment erweitert und zur Ursprungsform weitere Varianten etabliert. So gibt es neben der regionalen Bio-Saisonkiste auch ein Mutter-Kind-Kistl oder auch diverse „Kochkistln“ (z. B.: Helifresh oder Kochabo). Natürlich können die Kistln je nach Wunsch in der Größe variieren und individuelle Lieferintervalle mitvereinbart werden. Wer auch im Winter absolut nicht auf buntes Obst verzichten möchte, kann sich bei einigen AnbieterInnen den Inhalt seiner Kiste durch tropische Früchte aus kontrolliert biologischem Anbau und fairem Handel aufpeppen lassen. ←

NÖ Anbieter von Obst- und Gemüsekistln

„So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe:

- **Bioladen Kromer „s gesunde Körper!“:** beliefert die Bezirke Mistelbach und Gänserndorf; www.bioladen-kromer.at
- **Biofritz:** beliefert das nördliche Weinviertel bis Stockerau, Tulln und Hollabrunn; www.biofritz.com
- **Grillis Arche:** www.grillis-arche.at
- **Funny Veggie e.U.:** beliefert Wien und Wien Umgebung; www.funnyveggie.at

Weitere AnbieterInnen:

- **Biohof Adamah:** beliefert Wien und Umgebung; www.adamah.at
- **Biogemüse Monika Jasansky:** beliefert die Bezirke Wiener Neustadt und Neunkirchen; m.jasansky@aon.at
- **Biomitter:** beliefert Teile Wiens und NÖs (im Westen bis St. Pölten, im Süden bis zum Semmering); www.biomitter.at
- **Die grüne Grille:** beliefert Langenlois und den Bezirk Krems; www.gruene-grille.at
- **Gemüsekistl Kamptal:** beliefert das Kamptal von Langenlois bis Horn oder auf Anfrage; Markus.hohenecker@aon.at
- **Naturkostladen G'sunde Pause:** beliefert Gmünd und Umgebung; www.gsundepause.at
- **WurzelWerk:** beliefert Großraum Hollabrunn; www.wurzelwerk.co.at ←

INFO: www.soschmecktnoe.at, www.bio-austria.at, www.umweltberatung.at



Bio-Waldstaudekorn



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH



Kriecherl



Bio-Waldstaudekorn und Kriecherl aus dem Waldviertel

In Niederösterreich gibt es seit Ende Jänner zwei neue GenussRegionen.

Einheit aus Produkt und Region. Mit dem Ziel die Vielfalt kulinarischer Spezialitäten in Österreich zu präsentieren, wurde die Initiative GenussRegion Österreich vom Lebensministerium, der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH und den Bundesländern ins Leben gerufen. Herkunft, Tradition und das Wissen um Anbau und Verarbeitung regionsspezifischer Produkte stehen im Mittelpunkt. Produkt und Region werden so zu einer Einheit. Österreichweit gibt es 119 GenussRegionen, 32 davon in Niederösterreich. Ganz neu im Bunde sind dabei die GenussRegionen Waldviertler Bio-Waldstaudekorn und Waldviertler Kriecherl.

Besondere Roggenvarietät. Das Waldstaudekorn ist eine überjährige Varietät (Abweichung) des Roggens, welcher sich durch eine geringe Korngröße und einen hohen Nähr- und Geschmacksstoffgehalt auszeichnet. Das Anbaugebiet konzentriert sich auf

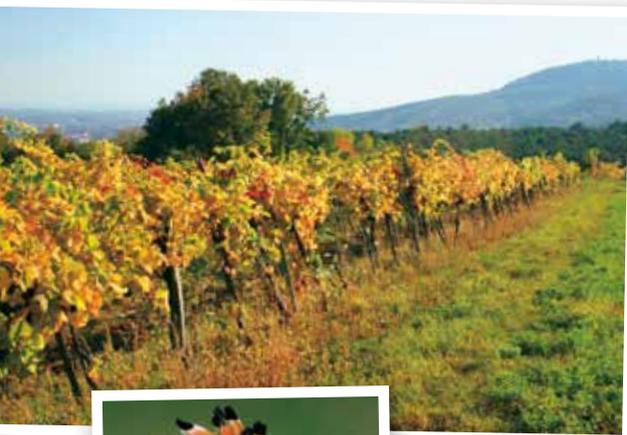
das nordöstliche Waldviertel. Aufgrund der geringen Seehöhe im Vergleich zu den westlichen Gebieten des Waldviertels ist hier die Gefahr der Auswinterung durch hohe und lange Schneelagen gemindert. Das Waldstaudekorn wird in der GenussRegion ausschließlich in biologischer oder bio-dynamischer Wirtschaftsweise erzeugt und die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Mehl und Reis werden nicht thermisch behandelt.

Österreichisches Wildobst. Das gelbe Kriecherl ist das Leitprodukt der GenussRegion Waldviertler Kriecherl. Durch einen genetischen Zufall entstand diese Wildobstart vor 6.000 Jahren in Österreich. Sie gehört somit zu den ältesten Kulturpflanzen

mitteleuropäischen Ursprungs und hat eine besondere Formenvielfalt entwickelt. Die Frucht mit ihrem einzigartigen aromatischen Geschmack erinnert an Pflaumen oder Zwetschken – allerdings mit einer Zitrusnote und einem ausgewogenen Säure-Zucker-Spiegel. Die Kriecherlbäume wachsen hauptsächlich am westlichen Rand des Waldviertels und haben sich dort ideal an das Klima angepasst. Für diese weltweit einzigartige Frucht gibt es vom Destillat über Sirup, Nektar, Schokolade, Essig etc. zahlreiche Verarbeitungsmöglichkeiten. ←

Das Waldstaudekorn ist eine überjährige Varietät des Roggens, und das Kriecherl zählt zu den ältesten mitteleuropäischen Kulturpflanzen.

www.soschmecktnoe.at
www.genuss-region.at
www.kriecherl.at



Tiere wie Wiedehopf und Ziesel sind auf den Lebensraum Weingarten angewiesen.



Landschaftspflege

durch Vermarktung regionaler Spezialitäten

KonsumentInnen können zum Erhalt von intakten, charakteristischen Kulturlandschaften beitragen, indem sie traditionell erzeugten landwirtschaftlichen Produkten aus der Region und Weinen aus nachhaltiger Bewirtschaftung den Vorzug geben.

© DRICZOWSKI/STERN (2), NATURPARK ÖST.

Genuss und beste Qualität. Die österreichischen Naturparke repräsentieren charakteristische Kulturlandschaften. Die Schönheit und der Reiz, den heute die Naturparke ausmachen, entstanden in vielen Fällen dadurch, dass Bäuerinnen und Bauern auf traditionelle Weise ihre Produkte erzeugten und das heute noch tun. 20 Naturparke haben sich zusammengeschlossen, entwickeln ihre kulinarischen Leitprodukte weiter und vermarkten diese unter der Marke „Österreichische Naturpark-Spezialitäten“. Die Marke steht für Genuss und beste Qualität, Naturnähe und Erhaltung der Kulturlandschaft. Könnten diese bäuerlichen Spezialitäten nicht mehr erzeugt und vermarktet werden, weil sie mehr und mehr von agrar-industriell gefertigten Produkten verdrängt werden, wäre auch die typische Kulturlandschaft gefährdet. In Nie-



20 Naturparke vermarkten ihre kulinarischen Leitprodukte unter der gemeinsamen Marke „Österreichische Naturpark-Spezialitäten“.

derösterreich beteiligen sich die Naturparke Eisenwurzen, Heidenreichsteiner Moor, Leiser Berge, Jauerling-Wachau und Spargach im Wienerwald.

Ein Achterl für den Naturschutz. Vögel wie Wiedehopf, Bienenfresser, Steinkauz und Blutspecht oder auch Ziesel sind auf Weingärten und ihre Zwischenstrukturen als Lebens- und Nahrungsraum angewiesen. „Um unsere Arbeit lokal zu verankern, brauchen wir die aktive Zusammenarbeit mit den Bewirtschaftenden der Landschaft am Wagram. Nur mit ihrer Unterstützung werden unsere Naturschutzprojek-

te langfristig erfolgreich sein“, sind die Mitglieder des Vereins ‚Wagrapur‘ überzeugt. Aus diesem Grund haben sie gemeinsam mit WinzerInnen aus der Region zweckgewidmete Weine kreiert. Die genannten Tierarten zieren jeweils das Etikett. Mit dem Kauf der Weine kann man Schutz- und Erhaltungsmaßnahmen unterstützen. Das gleiche Prinzip verfolgt der Biosphärenpark Wienerwald und prämiert jedes Jahr Weine von WinzerInnen, die mit nachhaltiger Bewirtschaftung zur Förderung der Artenvielfalt und einer intakten Kulturlandschaft beitragen. ←

www.naturparke.at/de/Naturpark
www.wagrapur.at

ENERGIE & klima

KURZ & bündig

Dicke Luft im Büro

In über 360 Büros wurden bei einer österreichweiten Erhebung wesentliche Indikatoren für gesunde Raumluftqualität untersucht. Die unabhängige Plattform für gesunde Luft in Innenräumen MeineRaumluft.at veröffentlichte die wenig erfreulichen Studienergebnisse: Während des Messzeitraums wurden in fast allen Büros die Richtwerte punktuell über- bzw. unterschritten. Gemessen wurden dabei zentrale Indikatoren für gesunde Raumluft wie Luftfeuchtigkeit, Raumtemperatur, Luftaustauschrate, CO₂-Gehalt und Anzahl der Luftionen. ArbeitsmedizinerInnen weisen auf die Folgen, wie Ermüdung, Kopfschmerzen, Schwindelgefühl, Leistungsabfall und Krankenstände, für ArbeitnehmerInnen als auch ArbeitgeberInnen hin. Gesunde Raumluft ist ein wichtiger Faktor für die Arbeitsleistung. Unternehmen können bei der Plattform MeineRaumluft.at



noch bis Ende März Messgeräte zur Raumluft-Erhebung ausleihen und sich Tipps zu diesem Thema holen. ←

INFO: www.meineraumluft.at

Solarmülltonnen verringern CO₂-Emissionen

Die Stadt Krems setzt im Rahmen der Optimierung der Abfalllogistik u. a. auf den Einsatz von Solarmülltonnen. Diese betreiben eine durch Sonnenstrom angetriebene Presse im Inneren des Behälters, wodurch der Müll in der Tonne platzsparender gelagert werden kann und somit weniger oft abgeholt werden muss. So wird eine geringere Anzahl an Anfahrten erreicht und die Höhe der CO₂-Emissionen sowie Feinstaubbelas-

tung verringert. Die Innenstadt ist ebenfalls weniger verschmutzt und durch die Verringerung der Abholungen reduzieren sich auch die Kosten. Ein Teil der Anschaffungskosten wird über Sponsoring finanziert: Werbende Firmen können so ihr Engagement für den Umweltschutz unter Beweis stellen. „Durch komprimierte solarbetriebene Sammelbehälter ergibt sich eine win-win-Situ-



ation zwischen Ökologie und Ökonomie“, freut sich auch Christian Braun, Leiter des Arbeitsgebiets Abfallbewirtschaftung und Umweltberatung der Stadt Krems. ←

INFO: www.krems-energieautark.at

Beratungsoffensive Energie-Einspar-Contracting

Contracting erleichtert die Finanzierung von Effizienzmaßnahmen in Gemeinden. Die Energie- und Umweltagentur NÖ (eNu) kann als unabhängige Partnerin fungieren und professionell unterstützen: Von der Auswahl geeigneter Objekte bis hin zur Suche nach einem Contractor. Energie-Einspar-Contracting ist ein Vertrag zwischen einem Contracting-Nehmer (Gemeinde) und einem Contractor über die Umsetzung von Energiesparmaßnahmen, wie etwa einer thermischen Sanierung. Dabei finanziert der Contractor im Voraus die Energiesparmaßnahmen und bekommt dafür im Gegenzug die durch die Effizienzmaßnahmen eingesparten Energiekosten. Effizienz-Potenziale können in vielen Bereichen gehoben werden, wie etwa bei der thermischen Sanierung von Gebäuden, der Erneuerung des Heizsystems, der Modernisierung der Straßenbeleuchtung, der Verwendung effizienter Pumpensysteme oder dem Lastmanagement der Haustechnik. Neben dem finanziellen Aspekt profitieren die Gemeinden auch von einer vom Contractor abgegebenen Erfolgsgarantie sowie der Erfahrung des Contractors bei Planung, Errichtung und Betrieb der Anlagen. ←



ben werden, wie etwa bei der thermischen Sanierung von Gebäuden, der Erneuerung des Heizsystems, der Modernisierung der Straßenbeleuchtung, der Verwendung effizienter Pumpensysteme oder dem Lastmanagement der Haustechnik. Neben dem finanziellen Aspekt profitieren die Gemeinden auch von einer vom Contractor abgegebenen Erfolgsgarantie sowie der Erfahrung des Contractors bei Planung, Errichtung und Betrieb der Anlagen. ←

INFO: Umwelt-Gemeinde-Service unter Tel.: 02742/221444 oder www.umweltgemeinde.at.

Badener eCar Sharing Projekt

Unter dem Namen „bea – das Badener eCar Sharing“ realisieren das Energiereferat der Stadtgemeinde Baden und der Weltladen gemeinsam mit KooperationspartnerInnen aus der Wirtschaft ein innovatives Mobilitätsprojekt. Für eine Jahresgebühr von € 99,- und lediglich € 0,17 pro gefahrenem Kilometer können sich ab März 30 BadnerInnen einen umweltfreundlichen und geräumigen Elektro-Kangoo teilen. „bea“ wird ihren Standplatz im Zentrum Badens, am Parkplatz der Sparkasse in der Grabengasse, haben. Dort kann das Fahrzeug für die NutzerInnen kostenlos getankt werden. Der Weltladen befindet sich direkt ums Eck und ist als erste Ansprechstelle für die operative Abwicklung verantwortlich. ←

INFO: www.drive-bea.at



reichischer
Klimaschutzpreis

Plattform für Kreativität, Innovation und Zukunftsdenken

Die Bedeutung des Österreichischen Klimaschutzpreises ist in den vergangenen fünf Jahren bereits zum Wahrzeichen für eine aktive landesweite Klimaschutzpolitik geworden.

UMWELT & energie präsentiert die vier besten Siegerprojekte 2013, darunter zwei aus Niederösterreich.

Großes allgemeines Interesse. Insgesamt wurden 230 zukunftsweisende Projekte für aktiven Klimaschutz zum Österreichischen Klimaschutzpreis 2013 eingereicht, der von Lebensministerium und ORF bereits zum sechsten Mal vergeben wurde. Aus allen Einreichungen hat eine Fachjury die besten 16 Projekte in vier Kategorien nominiert, die sich daraufhin einer öffentlichen Abstimmung stellten. Rd. 57.000 Österreicherinnen und Österreicher gaben ihre Stimme für eines der nominierten Projekte ab und zeigten damit, dass das Interesse am Klimaschutz ungebrochen ist. Mit dieser Auszeichnung werden Menschen vor den Vorhang geholt, die zeigen, wie man mit innovativen Ideen und Maßnahmen das Leben in diesem Land nachhaltiger gestalten kann.

Derzeit leben jährlich 2.500 StudentInnen aus aller Welt während ihrer Ausbildung in einem der fünf Passivhäuser.

Die HLUW Yspertal ist österreichweit die einzige Schule, die Jugendliche für eine rohstoff- und energiesparende bzw. nachhaltige und ökosoziale Wirtschaft ausbildet.

ten kann. Alle Preisträgerinnen und Preisträger dürfen künftig auch das Logo des Österreichischen Klimaschutzpreises in der Kommunikation für ihr Projekt verwenden.

StudentInnenleben in Passivhäusern.

„Die OeAD-Wohnraumverwaltung hat den Passivhausstandard zu ihrem Mindestanspruch bei der Errichtung von OeAD-Studentengästehäusern erklärt und im Zuge dessen ihren ökologischen Fußabdruck bereits maßgeblich senken können. Das von ihr eingereichte Projekt „Passive house for active students“ konnte in der Kategorie „Klimaschutz in Betrieben“ als Haupt Sieger punkten. Mit der Realisierung von insgesamt fünf Objekten die-

ser Art ist es mittlerweile jährlich 2.500 Studierenden aus aller Welt möglich, während ihrer Ausbildung in einem Passivhaus zu leben und zu studieren. Das Unternehmen setzt mit dieser Initiative ein deutliches Zeichen und beweist einmal mehr die Vorreiterrolle Österreichs bei energieeffizienten Bauweisen. Darüber hinaus wird das gesammelte Know-how über die Passivhausbauweise mit den internationalen Studierenden geteilt und auf diese Weise das Bewusstsein dafür in die ganze Welt weitergetragen. Die Sommerakademie „Green.Building.Solutions.“ der OeAD-Wohnraumverwaltung greift die zentralen ökologischen, ökonomischen, technischen und gesellschaftlichen Aspekte nachhaltigen und energieeffizienten Planens und Bauens auf und bietet ihren AbsolventInnen die Möglichkeit, fachspezifische



Die PreisträgerInnen: GF Mag. Günther Jedliczka (OeAD Wohnraumverwaltung), Annemarie u. Herbert Hochwallner (Bio-Betrieb „Wimegg“), Schülerin Johanna, Dir. Mag. Johann Zechner, Mag.^a Edith Wernad (HLUW Yspertal), Herbert Muchitsch, Robert Schwemmer, Frank Reiche (NAPORO Klima Dämmstoff GmbH)

Inhalte aus interdisziplinärer Perspektive zu beleuchten und praxisnah kennenzulernen.

Nachhaltige Ausbildung. In der Kategorie „Klimaschutz im Alltag“ ging die Höhere Lehranstalt für Umwelt und Wirtschaft (HLUW) Yspertal mit dem Projekt „Nachhaltige Ausbildung HLUW Yspertal“ als Siegerin hervor. Einerseits wird hier eine theoretische Schulausbildung für Umwelt-, Wasser- und Kommunalwirtschaft angeboten, gleichzeitig werden die Inhalte bei zahlreichen Projekten unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsidee auch in die Praxis umgesetzt. Die Schule ist seit 2008 Trägerin des Österreichischen Umweltzeichens. Sie wird energetisch mit Sonnenkollektoren, Photovoltaik- und Windkraftanlagen (dzt. im Versuchsbetrieb), einer Elektroquadantkstelle, einem Kleinwasserkraftwerk, einer Hackschnitzelheizung und per Wärmerückgewinnung aus Abwasser versorgt. Der gesamte Energieverbrauch und die Energiegewinnung werden

„schaft“ wurde der Morgenhof – ebenfalls im Bundesland NÖ gelegen – mit dem Projekt „Wimegg“ zum Sieger gekürt. Annemarie und Herbert Hochwallner versuchen in ihrem Biobetrieb, die bestmögliche Lebensqualität für Tier und Mensch zu erreichen und gleichzeitig unabhängig von fossilen Energieträgern zu werden. Auf 65 ha – davon 15 ha Wald – betreiben sie eine extensive Milchviehhaltung, und 600 Mostobstbäume in Streuobstlage liefern Obst für Säfte. Mit dem Anbau und der Zucht von fast verloren gegangenen Pflanzenarten und Tiergattungen wird ein wichtiger Beitrag zur Biodiversität geleistet. Gebaut wird mit Baustoffen aus der Region, wie Stein, Lehm und Holz. Die Photovoltaikanlage liefert Strom für eine energieeffiziente Heutrocknungsanlage, ein Elektroauto sowie einen -stapler. Der aktuelle Umsetzungsstand des Projekts liegt bei 80%, wobei bereits jetzt am Hof mehr Energie erzeugt als verbraucht wird.

Der Bio-Betrieb „Wimegg“ vereint nachhaltige Land- und Energiewirtschaft und wirkt als Vorbild für andere mit „Tagen der offenen Tür“.

von einem Energiemanagementsystem gesteuert, das auch von den SchülerInnen betreut, dokumentiert und kontrolliert wird.

Land- und Energiewirtschaft von morgen. In der Kategorie „Klimaschutz in der Landwirt-

Hanf dämmt grüner. In der Kategorie „Klimaschutz durch Innovation“ findet sich das Projekt „Fassadendämmung aus österreichischem Hanf“ – eingereicht von NAPORO Klima Dämmstoff GmbH in Oberösterreich

Die österreichischen Hanf-Dämmplatten aus nachwachsenden Rohstoffen binden mehr CO₂, als bei ihrer Herstellung freigesetzt wird.

© BMLFUW/VEER, SPEER (4)

– ebenfalls unter den Siegern. Jährlich werden in Österreich und Deutschland etwa 50 Mio. m² Fassaden gedämmt. Dabei bestehen Wärmedämmverbundsysteme (WDVS), zurzeit vorwiegend aus EPS (expandiertes Polystyrol). Die NAPORO Klima Dämmstoff GmbH hat die „Hanffaser-Platte“, eine Dämmplatte aus österreichischem Hanf, entwickelt, die – genau wie herkömmliche WDVS – im Massivbau verwendet werden kann. Unter dem Motto „Hanf dämmt grüner“ wird das Material seit 2013 vom oberösterreichischen Unternehmen Capatect Baustoffindustrie GmbH vertrieben. Die Hanf-Dämmplatte aus nachwachsenden Rohstoffen bindet – im Gegensatz zu gängigen Dämmstoffen – mehr CO₂, als bei ihrer Herstellung freigesetzt wird, kann zu neuen Dämmplatten recycelt oder als Rohstoff zur Biogasgewinnung verwertet werden.

Juniorenpreis. Auch die großen Ideen der Jüngsten wurden 2013 wieder ausgezeichnet: Für ihr Projekt „Heimliche Stromfresser“ erhielt die dritte Klasse der NMS1-HS1 Feldkirchen, in Kärnten, bereits im Juni des Vorjahres den Österreichischen Klimaschutzpreis Junior. ☞

www.klimaaktiv.at, www.housing.oead.at, www.hluw.info, www.naporo.com



Bisamberg



Ober-Grafendorf



Pressbaum



Allhartsberg

Engagement groß geschrieben und belohnt

Nach Baden, Großschönau, Pitten und Wieselburg wurden inzwischen weitere fünf NÖ Gemeinden im Rahmen des e5-Landesprogramms erfolgreich zertifiziert und erhielten die begehrten „e“-s als Bestätigung für ihr energieeffizientes Arbeiten.

Jedes „e“ zählt. e5 ist ein europaweites Qualitätsmanagement-Programm, welches die teilnehmenden Gemeinden bei der Modernisierung ihrer Energiepolitik unterstützt. Im Mittelpunkt stehen dabei die effizientere Nutzung von Energie, der Ausbau erneuerbarer Energien sowie die Definition von Klimaschutzziele und das Festlegen von Maßnahmen zu deren Erreichung. Je nach Umsetzungsgrad werden die Kommunen mit maximal fünf „e“-s ausgezeichnet. Bei der Planung und Umsetzung der Projekte werden die

Die Leistungen der Gemeinden werden mit maximal fünf „e“-s ausgezeichnet.

Gemeinden von der Energie- und Umweltagentur NÖ begleitet und fachlich unterstützt. „In Niederösterreich nehmen derzeit zehn Gemeinden am e5-Programm teil und unterstützen das Land NÖ aktiv bei der Erreichung der Energie- und Klimaziele“, freut sich auch Landesrat Dr. Stephan Pernkopf über das große Engagement.

Vorausschauend geplant. Die Marktgemeinde Allhartsberg gehört mit ihrer ökologischen Siedlung zu den Visionären. Die

Grundlagen dafür wurden bereits vor über 20 Jahren mit dem Kauf und der entsprechenden Widmung eines Südhanges geschaffen, wobei dessen Besiedlung mit einer Anschlusspflicht ans örtliche Fernwärmenetz gekoppelt ist. Außerdem wurden alle Schulen im Ort saniert und die öffentlichen Gebäude werden allesamt mit Nahwärme versorgt. Ein ortsansässiger Betrieb liefert Abwärme an Kindergarten und Sportstätte und hilft den AllhartsbergerInnen somit pro Jahr 31 t CO₂ einzusparen. Auch die Anschaffung eines mit Sonnenstrom betriebenen Elektroautos sowie PV-Anlagen mit einer Gesamtleistung von 120 kWp wurden bereits umgesetzt. In Allhartsberg wurde der Umsetzungsgrad von mittlerweile 54 % mit drei „e“-s belohnt.

BürgerInnen im Fokus. Bisamberg berät die BürgerInnen in allen Fragen rund um Energie, Umweltschutz und Mobilität und bietet der Bevölkerung zudem eine gute Förderung für Maßnahmen zur Energieeffizienz. Die e5-Energieplanung basiert beispielsweise auf dem umfassenden Energie- und Kli-

Allhartsberg gehört mit seiner ökologischen Siedlung zu den Visionären.

maleitbild. Mithilfe von Energieberatungstagen, regelmäßigen Veranstaltungen und dem PV-BürgerInnenbeteiligungsprojekt „Bürgersolarwerk“, das 91,5 kWp leistet, erfolgen laufend Umsetzungen. Die preisgekrönte „Musik und Kreativmeile“ macht das zu Fuß gehen im Ortszentrum zum Erlebnis. Der Umsetzungsgrad in Bisamberg liegt bei 44 %. Dafür wurden zwei „e“-s vergeben.

Klimaschutz hat Tradition. Die Marktgemeinde Ober-Grafendorf erreichte einen Umsetzungsgrad von 54 % und erzielte somit die Auszeichnung mit drei „e“-s. Klimaschutz hat in der Gemeinde jahrelange Tradition: Die Errichtung von PV-Anlagen ist wichtig, wobei 50 kWp der Gesamtleistung mithilfe eines BürgerInnenbeteiligungsprojekts ermöglicht wurden. Ein Energiesparwettbewerb unter NutzerInnen aller Gemeindegebäude brachte tolle Ergebnisse. Alle Gemeindewohngebäude wurden thermisch saniert und entsprechen jetzt einem guten energetischen Standard. Durch den Umstieg von Gas auf Nahwärme bei drei kommunalen Objekten werden pro Jahr knapp 200 t



Auszeichnungsveranstaltung der jüngsten e5-Gemeinden



Ternitz

CO₂ eingespart. Im Bereich Mobilität setzt sich die Gemeinde für den Erhalt der Mariazellerbahn ein und hat für den Individualverkehr bereits mehrere Zonen mit Geschwindigkeitsbeschränkungen eingeführt.

Miteinander. Mit einem Umsetzungsgrad von 41% wurde das Engagement der Ge-

meinde Pressbaum mit zwei „e“-s honoriert. Ein zentraler Punkt ist für diese Gemeinde die Bewusstseinsbildung: Pressbaum setzt auf das Einbeziehen der BürgerInnen bei Veranstaltungen und den wichtigsten Planungsprozessen. Die kommunalen Einrichtungen werden mit zertifiziertem Ökostrom versorgt. Außerdem wurden das Fahrradverleihsystem nextbike und eine Mitfahrbörse eingerichtet sowie eine Elektrotankstelle installiert. Der Bau eines Kindergartens in Niedrigstenergie-Qualität, thermische Sanierungen von Schulen und weiteren Gebäuden im Stadtgebiet zeigen ebenfalls das große Engagement der Gemeinde im Bereich Energieeffizienz.

BürgerInnenbeteiligung ist in e5-Gemeinden eine wichtige Voraussetzung zur Steigerung der Energieeffizienz.

meinde Pressbaum mit zwei „e“-s honoriert. Ein zentraler Punkt ist für diese Gemeinde die Bewusstseinsbildung: Pressbaum setzt auf das Einbeziehen der BürgerInnen bei Veranstaltungen und den wichtigsten Planungsprozessen. Die kommunalen Einrichtungen werden mit zertifiziertem Ökostrom versorgt. Außerdem wurden das Fahrradverleihsystem nextbike und eine Mitfahrbörse eingerichtet sowie eine Elektrotankstelle installiert. Der Bau eines Kindergartens in Niedrigstenergie-Qualität, thermische Sanierungen von Schulen und weiteren Gebäuden im Stadtgebiet zeigen ebenfalls das große Engagement der Gemeinde im Bereich Energieeffizienz.

Ökologisch eingeehzt. Der Großteil der Gemeindegebäude sowie etwa 90% der Wohnhäuser in der Stadt Ternitz werden bereits durch ein Biomasseheizwerk mit erneuerbarer Energie versorgt. Der Umset-

zungsgrad beträgt 41% und führte zur Auszeichnung mit zwei „e“-s. Die Stadtgemeinde treibt mittels eines BürgerInnenbeteiligungsprojektes den Ausbau von Photovoltaikanlagen voran, hat die Straßenbeleuchtung energieeffizienter gestaltet und ein Elektroauto für den Fuhrpark angeschafft. Außerdem wurden durch ein großes Ener-

giesparprojekt unter NutzerInnen von Verwaltungsgebäuden, Schulen und Kindergärten große Einsparungen erzielt. Die Bewusstseinsbildung ist für Ternitz ebenfalls von großer Wichtigkeit: Mittels Schulworkshops und Energieberatungen für Haushalte werden die BürgerInnen für Energiethemen sensibilisiert.

Zuwachs in der e5-Familie. Als zehnte NÖ Gemeinde beteiligt sich seit Kurzem auch Laa an der Thaya am e5-Programm. Diese im nördlichen Weinviertel liegende Thermenstadt möchte ihren BesucherInnen Erholung in einer gesunden Umwelt bieten. Deshalb haben Umwelt- und Klimaschutz hier schon lange Tradition. Die Stadtgemeinde hat mittels Gemeinderatsbeschluss ihren Weg zur Energieautarkie festgelegt und stützt sich dabei auf die Säulen Energieeffizienz und

Nutzung erneuerbarer Energieträger. Bereits umgesetzt wurde die wärmetechnische Sanierung von Volks- und Hauptschule und der beiden Kindergärten. Auch die Straßenbeleuchtung mit 1.500 Leuchtpunkten wird auf effiziente LED-Technik umgestellt, ein Elektroauto und eine entsprechende Tankstelle sind bereits im Einsatz. Die 2012 vom Kuratorium für Verkehrssicherheit als „Fahrradfreundliche Gemeinde“ ausgezeichnete Stadt Laa an der Thaya sieht aber auch den Austausch mit anderen e5-Gemeinden als wichtige Grundlage für ihr erfolgreiches Arbeiten. Für die Modellregion Land um Laa wird die Energieautarkie als Ziel angestrebt. Die Stadtgemeinde übernimmt dabei eine wichtige Vorreiterrolle bei den gemeindeeigenen Anlagen oder als Informationsdreh-

Für die Modellregion Land um Laa wird die Energieautarkie als Ziel angestrebt.

scheibe für die Bevölkerung. Die Erhebung der Energiedaten für Laa an der Thaya soll im März 2014 abgeschlossen sein, danach erfolgt die energetische Bewertung durch die Energie- und Umweltagentur NÖ. Im Anschluss werden alle 78 Handlungsmöglichkeiten des e5-Programms gemeinsam bearbeitet und als Grundlage für die Energieplanung verwendet. Die externe Evaluierung wird in den nächsten Jahren angestrebt.

www.enu.at/e5

© RÜSTER, GÖE, BISAMBERG, GÖE, OBER-GRANDDORF, MAXIAN, PRINZ/ENU, UNGER



Erfinder Johannes Rainer vor der Anlage im Krankenhaus Krems.



Abwasser bietet ein riesiges Energiepotenzial

Die Firma Rain-O-Tec beschäftigt sich mit zukunftsweisenden Innovationen für Mensch und Umwelt. Im Rahmen dieses Unternehmens hat Johannes Rainer das Abwasserwärmehückgewinnungssystem Wärmetower für unterschiedlichste Einsatzbereiche entwickelt.

Erfindung aus dem Waldviertel. Das Waldviertel ist schon lange bekannt als eine Region großartiger Handwerker und innovativer Menschen. Johannes Rainer, Installateurmeister aus Martinsberg im Bezirk Zwettl, spart mit seiner Idee zur Wärmerückgewinnung große Mengen an Heizkosten bei Bädern, Großküchen und Wäschereien etc. ein und wurde dafür von der NÖ Wirtschaftskammer mit einem Innovationspreis ausgezeichnet. Die Firma Rain-O-Tec konnte dabei den Hauptpreis in der Sparte Produktentwicklung und Dienstleistung entgegen nehmen. Seit 1987 ist das Unternehmen im Bereich Installationen tätig und verfügt neben modernsten Produktionsansätzen zur Bearbeitung von Aufträgen über alle Voraussetzungen für die Entwicklung, Konstruktion und den Bau der dafür erforderlichen Anlagen. Damit hat sich Rain-O-Tec mit großem Erfolg auf die Unternehmensbereiche Gas- und Wasserinstallationen, Erdwärme, Biomasse, Photovoltaik sowie Holzheizungen spezialisiert.

Wie alles begann... Wie so oft im Leben war der Zufall ein Wegbereiter für diese neue Technologie. „Vor etwa fünf Jahren ä-

gerte ich mich sehr, dass meine Töchter so lange unter der Dusche stehen und das warme Wasser einfach so im Kanal verschwindet“, berichtet Rainer. Daraufhin forschte und entwickelte der Installateur eine einfache, aber wirksame Möglichkeit der Wärmerückgewinnung aus Abwasser. Bisher gibt es am Markt zwar die Möglichkeit, Wärme aus dem Kanal via Wärmepumpe zurückzugewinnen. Dabei besteht aber das Problem, dass im Sommer die Beheizung der Gebäude nicht erforderlich ist und im Winter, wenn die Wärme benötigt wird, die Kanäle oft vereisen. Andere Produkte sehen wiederum nur eine Wärmerückgewinnung aus sauberem Abwasser vor, denn allfällige Verschmutzungen senken rasch die Effizienz und damit auch den Wirkungsgrad.

Ein neuer Weg. Das von Rainer neu entwickelte Abwasserwärmehückgewinnungssystem verfügt über eine einfache, aber effiziente Reinigungsvorrichtung und arbeitet mit altbewährten Naturgesetzen. Der neue Wärmetower basiert auf dem einfachen, physikalischen Prinzip eines Wärmetauschers.

Die bisher größte Anlage im Hummelhofbad in Linz ist nun über ein Jahr in Betrieb und spart bis zu 1.000 kWh Energie pro Tag ein.

Die Restwärme des sogenannten Grauwassers erwärmt das Frischwasser, so dass dieses mit einer höheren Temperatur dem Boiler zugeführt wird. Dadurch ist weniger Energie für die Heißwasseraufbereitung erforderlich. Grobe Verunreinigungen verbleiben im vorhandenen Fettabscheider oder im eingebauten Vorfilter. Das warme Abwasser wird in einen Glattrohrwärmetauscher geleitet, wo es seine Wärmeenergie an das Frischwasser abgibt. Der Wärmetauscher wird einmal täglich gereinigt.

Effektivität. Die bisher größte Anlage im Hummelhofbad in Linz ist nun ein Jahr in Betrieb und spart täglich bis zu 1.000 kWh an Energie ein. Der Energiebedarf liegt dabei bei minimalen sechs Kilowattstunden pro Jahr. In Österreich hat Leitungswasser im Winter ungefähr acht und im Sommer rd. 14 °C. „Eine Anhebung auf 15 bis 20 °C führt somit zu einem deutlich geringeren Wärmebedarf für die Warmwasserbereitung“, er-



Auch das Otto-Wagner Spital in Wien und das Hummelhofbad in Linz setzen auf Abwasserwärmerückgewinnung.



Das Hallenbad Zwettl ist Vorreiter in Sachen Energieeffizienz, und im Freizeitzentrum Ybbs werden Heizkosten mittels Abwasserwärmenutzung eingespart.



läutert Rainer das System. Bis zu zwei Drittel der Heizkosten bzw. der Kosten für die Wärmbereitstellung können mit der Wärmerückgewinnung eingespart werden.

Rasche Amortisation. Sowohl VAMED als auch die Linz AG und einige Bäder bzw. Krankenhäuser in Niederösterreich haben diese Erfindung seit rund einem Jahr erfolgreich getestet. Besonders geschätzt werden der geringe Betreuungs- und Stromaufwand und die rasche Amortisation der Investition.

Kunden und Kundinnen schätzen den geringen Wartungsaufwand und die rasche Amortisation.

Da die Innovation nun auch von der Bundesförderstelle Kommunalkredit Public Consulting (KPC) mit 30% gefördert wird, musste ein Gutachten über die energetische Amortisation erstellt werden. In weniger als einem halben Jahr spart eine solche Anlage mehr Energie ein, als bei ihrer Produktion aufgewendet wird. Dies beweist auch das Gutachten der TGM in Wien, das für die Förderungserlangung in Auftrag gegeben wurde.

„Für unsere Kunden und Kundinnen spielt aber meist die finanzielle Amortisation eine größere Rolle“, ist Rainer überzeugt. „Der Return on Investment liegt je nach Energiepreis zwischen drei und sechs Jahren“, ist er stolz auf sein nachhaltiges und energiesparendes Produkt.

Einsatzbereiche. Erfolgreiche Projekte haben die Eignung des Wärmetowers für die unterschiedlichen Einsatzbereiche bewiesen. Dazu zählen:

- **Kleinanlagen** wie Friseure, kleine Wäschereien, Küchen bis zu 300 Essen pro Tag bzw. vier Wohneinheiten mit rd. 300 l Abwasser pro Stunde. Bei täglich rund drei Kubikmeter Abwasser und einem Delta T von 20 °C ergibt sich eine Leistung von sieben Kilowatt pro Stunde, bei zehn Stunden täglich rd. 70 kWh.

- **Gewerbeanlagen** wie Küchen für Spitäler oder Kuranstalten, Fitnesscenter, kleine Pensionen, Therapiezentren, Berufsschulen mit rd. 600 l Abwasser pro Stunde. Bei täglich rund sechs Kubikmeter Abwasser und einem Delta T von 20 °C ergibt sich eine Leistung von 14 kWh pro Stunde, bei zehn Stunden

täglich rd. 140 kWh.

- **Industrieanlagen** wie Großküchen, Freizeitzentren, Wellnessbereiche, Wohnhausanlagen, Waschstraßen, Pflegeheime, Berufsschulen mit rd. 1000 l Abwasser pro Stunde. Bei täglich ca. 12 m³ Abwasser und einem Delta T von 20 °C ergibt sich eine Leistung von 23 kW pro Stunde, bei zehn Stunden täglich rd. 230 kWh.

- **Großanlagen** wie Schwimmbäder, Großwäschereien, Therapieanstalten, Brauereien, Spitäler.

Durch die stetige Weiterentwicklung des Produktes, das bereits bis nach Frankreich und Italien exportiert wird, sollen weitere Einsatzmöglichkeiten des Wärmetowers eröffnet werden. ←

www.rain-o-tec.at

www.youtube.com/watch?v=OZYnmW6uCjY

Die Einsatzbereiche reichen von Hallenbädern über Großküchen sowie Wäschereien bis zu Friseurstudios u. v. m.

© ANGER ©

TERMINE



Ausbildung zum/zur Kommunalen Mobilitätsbeauftragten

Der Lehrgang zur/zum Kommunalen Mobilitätsbeauftragten vermittelt ein fundiertes Basiswissen zum breiten Spektrum nachhaltiger Verkehrsgestaltung in der Gemeinde. Kommunale Mobilitätsbeauftragte sind kompetente Ansprechpersonen für Verkehrsbelange, die u. a. mit regionalen Mobilitätszentralen effizient zusammenarbeiten.

Termine/Ort: Modul 1: 31. 3. – 1. 4. 2014,



9.00 – 17.00 Uhr; Modul 2: 26. – 27. 5. 2014, 9.00 – 17.00 Uhr, St. Pölten

Kosten: € 740,- (nur Tag 1 „Kommunale RadbeauftragteR“: € 280,-); Fördermöglichkeiten für Gemeinden gegeben

Schriftliche Anmeldung:

bis 20. 3. 2014

INFO: www.klimabuendnis.at/lehrgaenge

Ausbildung zum/zur EnergieberaterIn: A-Kurs

Dieser Grundkurs ist sowohl ein optimaler Einstieg in den Bereich Klima-Umwelt-Technik-Energie als auch eine Weiterbildung für jene EnergieberaterInnen, die bereits in dieser Branche tätig sind.

Termine/Ort: 19. – 21., 24. – 25. und 31. 3. 2014, jeweils von 8.30 – 17.10 Uhr; Don Bosco Haus, 1130 Wien

Kosten: € 980,- (inkl. 20 % USt.)

INFO & ANMELDUNG: Energie- und Umweltagentur NÖ, DIⁱⁿ Beatrix Liebhart, Tel.: 0676/83688567, beatrix.liebhart@eba-bildungskoordination.at, www.enu.at

Lehrgang „Kommunale BodenschutzbeauftragteR“

Klimabündnis Österreich bildet GemeindevorteilerInnen und Interessierte zu Kommunalen Bodenschutzbeauftragten aus. Expertinnen und Experten aus der Wissenschaft und PraktikerInnen liefern theoretische Grundlagen genauso wie praktische Handlungsanleitungen.

Termin/Ort: 8. – 9. 4. 2013, Rathaus Guntramsdorf

Kosten: € 740,- (inkl. Tagesverpflegung, Materialien, Exkursion) – mit Bildungsscheck des Landes NÖ für NÖ GemeindevorteilerInnen: € 240,-

INFO: www.klimabuendnis.at/lehrgaenge

Basiskurs Trinkwasser-WasserversorgerInnenschulung

In dieser fachlichen Schulung des Personals für Wasserversorgungsanlagen (max. 10 m³ Trinkwasser pro Tag) werden neben aktuellen rechtlichen Vorschriften auch Kontroll- und Wartungsarbeiten für Brunnen, Quellen und Verteilungsnetze erörtert.

Termine/Ort: 6. 3. 2014, 8.30 – 17.00 Uhr, Energie- und Umweltagentur NÖ, Grenz-gasse 10, 3100 St. Pölten

Kosten: € 130,-

INFO & ANMELDUNG: Energie- und Umweltagentur NÖ, Büro Mödling, Tel.: 02236/860664, moedling@enu.at



15. Österreichischer Klimatag

Termin/Ort: 2. – 4. 4. 2014, Universität Innsbruck

Veranstalter: Climate Change Centre Austria

INFO: cca.boku.ac.at/veranstaltungen/15-osterreichischer-klimatag-2

MSc-Lehrgang Management & Umwelt

Das Rüstzeug für Erfolg mit Umweltschutz erlangen die TeilnehmerInnen in diesem Lehrgang, der sich wesentlich von anderen Angeboten unterscheidet: Ausgewogene



fachliche Interdisziplinarität, teilnehmerorientierte Methoden mit hohem Lerneffekt und konkrete Praxiswirkung durch Lehrgangsjahre, die in Kleingruppen bearbeitet und danach in den einzelnen Diplomarbeiten vertieft werden. Zahlreiche Erfolgsbeispiele zeugen von unmittelbarer Praxiswirkung.

Start: Juni 2014

Dauer: 54 Lehrgangsmodule, 16 Monate

Ort(e): Lunz am See, St. Pölten, Krems

Zielgruppe: (künftige) Führungskräfte mit Umwelt-Aufgaben in Unternehmen, Städten, Gemeinden, Behörden etc.

INFO: Umwelt Management Austria, Tel.: 02742/21454, office@uma.or.at, www.uma.or.at

KLIMA & natur

KURZ & bündig

Umwelt-, Energie- und Klimabericht des Landes NÖ

Der neu erschienene Umwelt-, Energie- und Klimabericht liefert einen Rückblick auf alle erreichten Ziele im Zeitraum 2009 bis 2012 und zeigt gleichzeitig die Perspektiven für 2013 bis 2016 auf. Das Land NÖ ist auf Kurs – in der Energiepolitik, genauso wie in den wichtigen Bereichen Umwelt-

und Klima. Von der blau-gelben Energiebewegung über die erfolgreiche Abfallvermeidung bis hin zu den unzähligen Naturschutzprojekten des Landes wird mit dem vorliegenden Bericht



anhand von Leitprojekten eine Rückschau auf Erfolge ermöglicht, aber auch die geplanten Maßnahmen für die nächsten Jahre sind nachzulesen. Neben den zahlreichen Standardthemen widmet sich das Sonderkapitel „Energie und Klima“ den Rahmenbedingungen sowie den Erfolgen der ehrgeizigen NÖ Energie- und Klimapolitik. ←

KOSTENLOSER DOWNLOAD: www.noel.gv.at/bilder/d75/NOe_UmweltEnergieKlimabericht_Nov_2013.pdf

Netzwerk Ernährung NÖ

Vor zehn Jahren wurde das Netzwerk Ernährung NÖ gegründet, welches aus Organisationen wie Energie- und Umweltagentur NÖ, Bio Austria NÖ, Landwirtschaftskammer NÖ, Slow Food, Arbeiterkammer NÖ, Klimabündnis, Agrar Plus, „So schmeckt Niederösterreich“, LAKO – Landwirtschaftliche Bildung in NÖ, „die umweltberatung“ Wien und selbstständigen ErnährungsberaterInnen besteht. Wichtige Ziele des Netzwerks sind die breit angelegte Bewusst-

seinsbildung und Positionierung des Themas „Ernährungsökologie und Nachhaltiger Lebensstil“ bei unterschiedlichen Zielgruppen, die Nutzung von Synergien und eine verstärkte Kooperation. Bei den Treffen wer-



den aktuelle Themen diskutiert, beispielsweise „Vorteile der Biolandwirtschaft“. ←

INFO: Energie- und Umweltagentur NÖ, Tel.: 02742/21919, office@enu.at, www.enu.at

Obst & Gemüse Saisonposter

In Österreich gibt es das ganze Jahr hindurch viele hochwertige Produkte und jede Jahreszeit hat ihre kulinarischen Besonderheiten: Im Frühling haben Spargel und Salat, im Sommer Paradeiser und Marillen, im Herbst Kürbis und Äpfel Saison und im Winter kann auf Lagergemüse wie Karotten und Erdäpfel zurückgegriffen werden. All diese regionalen Produkte sind besonders geschmacksintensiv, nährstoffreich und haben keine langen Transportwege hinter sich. Das Saisonposter zeigt in übersichtlicher Weise zu welcher Jahreszeit verschiedene Obst- und Gemüsesorten in Niederösterreich frisch verfügbar sind und wie vielfältig die Küche im Wechsel



der Jahreszeiten sein kann. ←

BESTELLUNG: Kostenloser Download unter www.enu.at/obst-und-gemuese-saisonposter bzw. Bestellung zu einem Unkostenbeitrag von € 5,- unter Tel.: 02742/21919

Lebensmittel für die ganze Welt

Die Bereitstellung einer ausreichenden Menge an Lebensmitteln bei wachsender Weltbevölkerung ist eine der größten Herausforderungen der Gegenwart. Bevölkerungszuwachs, Landfraß, rückläufige Produktionssteigerungen sowie Landgrabbing und Nahrungsmittelspekulationen verschärfen die Problematik. Bei einem ExpertInnengespräch im Dezember letzten Jahres wurde über Lösungsansätze wie bessere Verteilungspolitik, nachhaltige Entwicklungshilfe sowie bewusstes Konsumverhalten diskutiert. Auch der Film „Die Zukunft pflanzen – Bio für neun Milliarden“ beschäftigt sich mit den Themen Hunger und Mangelernährung. Der Dokumentarfilm von Maria-Monique Robin zeigt anhand von Beispielen, dass ökologische Landwirtschaft genug Nahrung für alle Menschen bereitstellen könnte. ←

INFO: Der Film – inkl. Moderation – kann bei Klimabündnis NÖ gebucht werden; Kosten: € 130,-; www.klimabuendnis.at/klimaimpuls.at



Ökosysteme und ihre Dienstleistungen

Scheinbar kostenlos und unbegrenzt stellt die Natur den Menschen eine Reihe unersetzbarer Leistungen zur Verfügung. Der Wert dieser Dienstleistungen wird allerdings viel zu wenig geschätzt. Nur durch einen bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt können diese dauerhaft erhalten bleiben. Text: Bernhard Frank

Lebensgrundlage. Funktionierende Ökosysteme sind die Grundlage für das Wohlergehen von uns Menschen. Unzählige Güter und Dienstleistungen werden von Ökosystemen bereitgestellt, ohne die ein Überleben undenkbar wäre. Neben den offensichtlichen Vorteilen, die gesunde Lebensräume für uns bieten – zum Beispiel der fruchtbare Boden als Voraussetzung für die Produktion von Nahrungsmitteln – gibt es eine Reihe von weniger augenscheinlichen, jedoch ebenso wichtigen Dienstleistungen.

Der wahre Wert der Natur bleibt oft verborgen, weil die mit ihr verbundenen „Ökosystemdienstleistungen“ scheinbar kostenlos und unbegrenzt zur Verfügung stehen.

Wert der Natur. Es ist unbestritten, dass es die Natur an sich wert ist, geschützt und erhalten zu werden. Hierfür gibt es eine vom Menschen unabhängige moralische Ver-

pflichtung. Wie wertvoll die Natur ist, erfährt man bei jedem Spaziergang durch intakte Landschaften, beim Anblick der ersten Frühlingsboten nach einem langen Winter oder beim Sammeln von Pilzen und Beeren im Wald. Der wahre Wert der Natur bleibt jedoch oft verborgen, weil die mit ihr verbundenen „Ökosystemdienstleistungen“ scheinbar kostenlos und unbegrenzt zur Verfügung stehen. Allzu oft wird dabei übersehen, dass

Leistungsvielfalt. Unter „Ökosystemdienstleistungen“ versteht man alle Vorteile, die der Mensch von einem Ökosystem bezieht. Dazu gehören unter anderem die Bereitstel-

Zu den „Ökosystemdienstleistungen“ zählen u. a. die Bereitstellung von Nahrung und Wasser, die Regulierung von Klima und Naturgefahren sowie Naturtourismus und Erholung.

diese für den Menschen unersetzbaren Leistungen nur von funktionierenden Ökosystemen auf Dauer bereitgestellt werden können.

lung von Nahrung und Wasser, die Regulierung von Klima und Naturgefahren sowie kulturelle Dienstleistungen, z. B. Naturtourismus und Erholung.

Trinkwasserbereitstellung. Versorgungsleistungen beinhalten die von Ökosystemen produzierten Güter. Zahlreiche für unser tägliches Leben unentbehrliche Produkte gehören zu dieser Gruppe, allen voran Trinkwasser. Der Bedarf daran ist riesig, da es nicht nur als Trinkwasser sondern auch für die Produktion vieler anderer Güter verwendet wird. In einer Studie der Universität für Bodenkultur wurde festgestellt, dass in den privaten Haushalten Österreichs im Jahr 2011 durchschnittlich 135 Liter Wasser pro Tag ver-



Naturpark Falkenstein



Storchschnabel mit Bläuling



Von den knapp 260 wichtigsten landwirtschaftlich genutzten Pflanzenarten der EU benötigen 84 % Insekten als Bestäuber.

braucht werden. Dabei flossen täglich nur rund 36 Liter aus dem Wasserhahn, während der Rest zur Spülung von WCs, in der Dusche, im Außenbereich oder für Geschirrspüler und Waschmaschine verwendet wurde.

Nahrungsmittelerzeugung. Im Bereich der Lebensmittelproduktion sind wir ebenfalls massiv auf Ökosystemdienstleistungen angewiesen. Insbesondere die Landwirtschaft benötigt auf Dauer intakte Böden mit einem ausgeglichenen Wasserhaushalt und ausreichend Nährstoffen für das Pflanzenwachstum. Von Natur aus werden die Menschen auch mit dem Rohstoff Holz versorgt. Als erneuerbare Quelle für Energie, als Baumaterial und in der Papierherstellung ist es vielseitig einsetzbar und von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Die Vorteile von Holz sind, dass es nachwächst, CO₂ speichert und leicht verarbeitet und entsorgt werden kann.

Indirekte Leistungen. Zu den Regulierungsleistungen von Ökosystemen zählen beispielsweise die reinigende Wirkung von Bodenschichten auf das Grundwasser, die Verringerung von Hochwässern durch den Wasserrückhalt in Auenlebensräumen oder der Erosionsschutz durch Hecken. Dies sind Leistungen, durch die uns die Natur auf indirekte Art und Weise hilft. Die Bestäubungsleistung durch Insekten gehört ebenfalls dazu. Zahlreiche Kulturpflanzen – und somit

in weiterer Folge auch der Mensch – sind auf die Bestäubungsleistung angewiesen: Von den knapp 260 wichtigsten landwirtschaftlich genutzten Pflanzenarten der EU benötigen 84 % Insekten als Bestäuber.

Bereicherung. Neben den soeben genannten Lebensvoraussetzungen liefern Ökosysteme für uns Menschen auch die Grundlage für vielfältige kulturelle Entwicklungen. Sie bieten ästhetische Landschaften mit Raum zur Erholung und Regeneration, sie sorgen für Inspiration und spirituelle Erfüllung und dienen als Vorbild für so manche technischen Innovationen.

Ökonomischer Wert. Um die Vielfalt und Tragweite von Ökosystemdienstleistungen besser und verständlicher kommunizieren zu können, wurden immer wieder Versuche unternommen, diese Vorteile monetär zu bewerten. Beispielsweise wurde von deutschen und französischen WissenschaftlerInnen der ökonomische „Wert“ von Bienen und anderen Bestäubern berechnet. Weltweit gesehen hat diese Leistung einen Wert von rd. € 150 Mrd. pro Jahr. In Österreich beträgt nach Angaben des Umweltdachverbands der volkswirtschaftliche

Wert der Bestäubung rd. € 500 Mio.

Schutzgebiete. Eine ähnliche Bewertung erfolgte auch für die Leistungen des europäischen Schutzgebietsnetzwerks Natura 2000. Das Netzwerk besteht aus 26.400 einzelnen Schutzgebieten und umfasst 18 % der Fläche der Europäischen Union. Für die gesamten Ökosystemdienstleistungen, die von Natura 2000-Gebieten ausgehen, wurde ein Wert von € 200 bis 300 Mrd. pro Jahr errechnet. Inkludiert und finanziell bewertet sind unter anderem die Beiträge des Netzwerks zur Kohlenstoffspeicherung, zur touristischen Nutzung, zur Schadensreduktion von extremen Wetterereignissen, zur Bereitstellung und Reinigung von Trinkwasser und zur Ernährung.

Zum eigenen Wohl. Die hier vorgestellten Beispiele sind lediglich eine kleine Auswahl der für uns Menschen wichtigen Vorteile, die wir aus funktionierenden Ökosystemen ziehen. Sie belegen jedoch sehr deutlich, dass

Für die gesamten Ökosystemdienstleistungen, die von Natura 2000-Gebieten ausgehen, wurde ein Wert von € 200 bis 300 Mrd. pro Jahr errechnet.

ein Überleben ohne diese Leistungen nicht möglich ist. Somit sollte schon alleine für unser eigenes Wohlergehen die Erhaltung intakter Lebensräume unser oberstes Ziel sein. ←

Mag. Bernhard Frank, Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Naturschutz

© HERBST (2), HÖTTINGER, CUMULUS

Grüne Dächer und Fassaden bringen ein Stück Natur zurück in die Stadt.

Grün statt Grau

Mehr Farbe für die Stadt

Begrünte Fassaden und Dächer sind eine optische Bereicherung für städtische Lebensräume, holen ein Stück Natur zurück in die urbanen Ballungszentren und eignen sich sogar zum Anbau von Obst und Gemüse. Text: Tom Červinka

Leben findet Stadt. Der Anteil der StadtbewohnerInnen an der Gesamtbevölkerung nimmt weltweit rasant zu. Schon jetzt lebt mehr als die Hälfte aller Menschen in Städten. Waren es in den 1950er Jahren noch knapp 30%, so wird der Anteil der städtischen Bevölkerung allen Prognosen zufolge schon im Jahr 2030 über 60% der Weltbevölkerung ausmachen. Damit einher geht die Verdichtung in den Zentren, die eine ungezügelte Ausdehnung ins Umland und die Zersiedelung der Stadtränder, wenn schon nicht aufhalten, dann zumindest verlangsamen soll. Die Natur bleibt dabei leider allzu oft auf der Strecke, denn innerstädtisches Bauland ist heiß begehrt, dementsprechend teuer und damit viel zu wertvoll, um in Form von öffentlich zugänglichen Park- oder Grünflächen für die AnwohnerInnen erhalten zu bleiben.

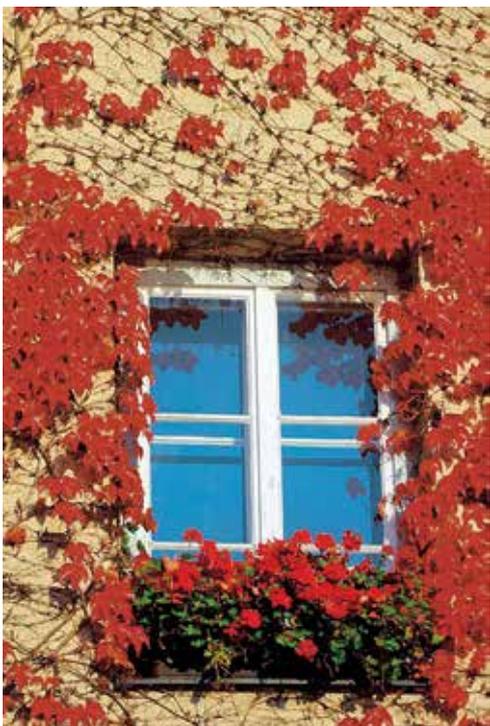
Mehr Pflanzen braucht die Stadt. Mit sinkendem Grünanteil sind die Auswirkungen auf das Leben in der Stadt unmittelbar spürbar: In den Sommermonaten heizen sich

die steinernen Speichermassen auf, das städtische Klima wird zunehmend trockener und heißer. An den besonnten Fassaden baut sich eine warme Thermik auf, womit auch die natürliche Fensterlüftung kaum noch Abkühlung bringt. Die alternative, künstliche Kühlung mit Klimaanlage verbraucht ein Vielfaches der Energie für die Gebäudeheizung und ist damit nicht nur aus ökologischer Sicht fragwürdig, sondern auch kostspielig. In den Nachtstunden wird die tagsüber in den Gebäudehüllen gespeicherte Wärme wieder in den Stadtraum abgegeben – es bilden sich urbane Hitzeinseln. Bei lang anhaltenden Schönwetterperioden mit sommerlichen Hochtemperaturen finden die BewohnerInnen der Stadt oft wochenlang keine Abkühlung. Infolge der fehlenden Filterwirkung durch mangelnde Bepflanzung steigt aber auch der Anteil von Emissionsgiften in der Atemluft – im selben Maß erhöht sich die Staubpartikelkonzentration. Ebenso geht durch den Wegfall von grünen Schallabsorbieren, wie Bäumen und

Pflanzen sorgen für Sonnenschutz und Abkühlung, filtern die Luft und absorbieren Schall.

Sträuchern, der Lärmpegel in die Höhe. Ein weiteres Problem resultiert aus der Versiegelung von Bodenflächen und dem Mangel an innerstädtischen Grünflächen. Überschüssiges Regenwasser kann nicht mehr gebunden werden und wird direkt in die Kanalisation eingeleitet. Starkregenfälle führen immer öfter zu Kanalarückstaus und verursachen Überschwemmungen.

Grüne Gebäude. Grüne Interventionen in der Stadt sind vor diesem Hintergrund mehr als nur eine Behübschung des Lebensumfeldes, sondern stellen eine sinnvolle ökologische Alternative dar, um Städte lebenswerter zu gestalten und sind gleichzeitig ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz. Werden Dächer und Fassaden begrünt, gehen dabei auch keine wertvollen Bauflächen verloren. Als Vision zur Renaturierung urbaner Lebensräume und bauliches Statement gegen die Zersiedelung der Stadtränder versteht



Bosco Verticale: Mitten im Zentrum von Mailand entsteht ein Pilotprojekt für die Errichtung von begrünten Hochhäusern.



Hundertwasser Therme in Bad Blumau.

sich auch das europäische Vorzeigeprojekt „Bosco Verticale“, der vertikale Wald.

Wald mitten in Mailand. Mitten im dichtest verbauten Zentrum von Mailand, einer der von Smog und Abgasen am stärksten betroffenen Großstädte Europas, steht eines der ambitioniertesten Bauprojekte Italiens kurz vor der Fertigstellung. Rund ein Hektar Wald wächst dort in Form von zwei begrünten

Durch die Begrünung von Fassaden und Dächern gehen keine kostbaren Baugründe verloren.

Hochhäusern mit 80 bzw. über 110m Höhe aus dem Asphaltschungel. Über 700 Bäume mit einer Höhe von drei bis neun Metern, rd. 5.000 Sträucher und Büsche sowie rd. 11.000 weitere Bodenpflanzen werden in Zukunft von der Fassade nicht viel Sichtbares übriglassen. Die Mehrkosten für die weit auskragenden Betonplatten, die das Substrat und die Pflanzen tragen, belaufen sich nach Angabe der Architekten auf lediglich fünf Prozent der gesamten Bausumme. Demgegenüber steht ein immenser Gewinn an Lebensqualität – nicht nur für die BewohnerInnen, sondern für das gesamte Umfeld. Denn vom verbesserten Mikroklima profitieren alle in der näheren Umgebung. Der Architekt Stefano Boeri sieht die beiden grünen Türme als Pilotprojekt für künftige Hochhäuser und als verdichtete Alternative zur Zersiedelung des Stadtrandes. Denn jeder der beiden Türme bietet einen alternativen Lebensraum im Gegenwert von rd. 50.000 m² Einfamilienhausbrei in den Vororten.

Potenziale und Wechselwirkungen. Die wesentlichen Wirkungen von Fassaden- und Dachbegrünungen umfassen sowohl klimatische, ökologische, medizinische als auch gestalterische Aspekte. Mit den Potenzialen und Wechselwirkungen grüner Gebäude befasste sich auch die Architektur fakultät der Technischen Universität Darmstadt und fasste ihre Ergebnisse im Rahmen des 300-seitigen interdisziplinären Leitfadens „Gebäude, Begrünung und Energie“ zusammen. Die AutorInnen kommen darin zum Schluss,

dass allein der Umfang von nachträglich, direkt begrünbaren Bestandsflächen, wie ungenutzte Flachdächer, Brandwände, fensterlose Wandscheiben, Gewerbe- und Industriebauten, Verkehrsbauten, Stützmauern etc., die für Stadtgrün verfügbare Bodenfläche in den typischen europäischen Städten um ein Vielfaches übersteigt.

Kühlung. Großflächige Fassaden- und Dachbegrünungen wirken wie ein Sonnenschutz und vermeiden eine Überhitzung der Gebäudeoberfläche. Sie verringern damit das Aufheizen der dahinterliegenden Wohn- oder Arbeitsräume und gleichen Temperaturextreme aus. Bei Regen nehmen sie einen großen Teil des Niederschlagswassers auf, überschüssiges Wasser wird zeitverzögert abgegeben und entlastet damit die Kanalisation. Durch Verdunstungskühlung und ausgleichende Luftbefeuchtung wird gleichzeitig auch das Stadtklima positiv beein-

flusst. Als großflächige Schallabsorptionsflächen bewirken begrünte Fassaden beispielsweise auch eine Reduktion der Schallreflexion und vermindern die städtische Geräuschkulisse.

Grüne Luftfilter. Ganz nebenbei ermöglichen grüne Dächer auch den Anbau von Obst und Gemüse und bringen Lebensraum und Nahrungsangebot für Tiere in die Stadt zurück. Nicht zuletzt leisten diese urbanen Grünflächen aber auch einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der Luftqualität, indem sie CO₂ und Feinstaubpartikel binden, die Luft filtern und mit Sauerstoff anreichern. So haben ForscherInnen der American Chemical Society im Zuge einer groß angelegten Studie festgestellt, dass Bäume, Sträucher und Gräser in der Lage sind, Stickoxide um 40 % und die mikroskopische Partikelmasse – sprich Feinstaub – um 60 % zu reduzieren. Eine bahnbrechende Erkenntnis, wenn man bedenkt, dass die Luftverschmutzung durch den Verkehr jährlich mindestens doppelt so viele Menschenleben fordert wie Verkehrsunfälle. Zu dieser Schlussfolgerung kam das Massachusetts Institute of Technology (MIT) in seiner aktuellen Untersuchung über die indirekten Auswirkungen des zunehmenden Verkehrs auf Mensch und Umwelt. „Grund genug die Stahl- und Beton-Canyons in den Städten zu begrünen“, lautet so auch das Fazit der StudienautorInnen der Chemical Society. ←

DI Tom Červinka hat Architektur studiert und arbeitet als freier Journalist.

© GASTET, PIXELIUD.DE/MAREN BESSLER, BARRECA/JAVARRA, WIKIMEDIA/RENATE OBERINGER



Zaun & Kübel

Wie Frosch & Co. geholfen werden kann

Bei Fröschen, Kröten und Molchen beginnt im Frühjahr wieder der Wettlauf mit dem Tod, wenn sie bei ihrer Wanderung zu Laichgewässern eine Straße überqueren müssen.

Alle 20 in Niederösterreich heimischen Arten stehen auf den „Roten Listen gefährdeter Tierarten“. Text: Barbara Grabner

Gefährliche Hochzeitsreise. Wenn die Temperaturen auch nachts wieder konstant über 5°C steigen und auch noch Regen fällt, machen sich Amphibien auf den Weg zu ihren Laichgewässern. Leider endet diese nächtliche Hochzeitsreise jedes Jahr für Tausende von ihnen tödlich! Im Rahmen des durch die EU und das Land NÖ geförderten Projektes „Amphibien an Niederösterreichs Straßen“ widmen sich der Naturschutzbund NÖ, die Österreichische Gesellschaft für Herpetologie (ÖGH) gemeinsam mit den NÖ Landesabteilungen Naturschutz und Straßenbetrieb, seit 2009 diesem Thema. Nun liegen erste Ergebnisse vor.

In Niederösterreich kommt vor allem die Zaun-Kübel-Methode zur Anwendung.

Schutzmaßnahmen. Lurche werden in Niederösterreich in erster Linie mittels temporären Schutzmaßnahmen nach der so genannten Zaun-Kübel Methode vor dem Straßentod bewahrt. Permanente, weniger arbeitsintensive Amphibienleitanlagen nach dem Stand der Technik gibt es an Niederösterreichs Bundes- und Landesstraßen derzeit

nur eine, und zwar in Hohenau. Bei der Zaun-Kübel-Methode wird ein Zaun aufgestellt und alle paar Meter ein Kübel eingegraben. Die Kröten wandern entlang des Zauns und fallen in die Kübel, die von freiwilligen HelferInnen an einen sicheren Ort gebracht werden, um dort die Tiere wieder in die Freiheit zu entlassen.

Wanderrouten im Visier. Im Zuge des Projekts „Amphibien an Niederösterreichs Straßen“ wurden insgesamt 218 Wanderstrecken begutachtet. Lediglich die Hälfte ist mittels eines Amphibienzauns gesichert. Die Bandbreite der besichtigten Vorrichtungen reichte vom einfachen Schneezaun ohne Fangkübel bis hin zur permanenten Anlage. Die ProjektmitarbeiterInnen überprüften die Funktionsfähigkeit der Schutzmaßnahmen und stellten fest, an welchen Strecken permanente Leitanlagen errichtet werden sollten und welche Verbesserungen an den Amphibienzäunen durchgeführt werden müssen. „Viele der Todesstre-

Mit diesem Amphibien-Projekt wurde die Funktionstüchtigkeit der Schutzmaßnahmen überprüft und verbessert.

cken waren weder bekannt, noch wurden sie betreut. Etliche Zäune konnten ihre Funktion aufgrund mangelhaften Materials, fehlerhafter Aufstellung, nicht ausreichender Länge oder anderer Mängel nicht optimal erfüllen, sodass viele Tiere trotzdem auf die Straße gelangten und überfahren wurden,“ erzählt Projektleiterin Mag.^a Margit Gross vom Naturschutzbund NÖ.

Gemeinsam zum Erfolg. Die Regionalbetreuer pflegen engen Kontakt mit allen AkteurInnen. Ihre Anregungen und Verbesserungsvorschläge werden als wertvoll empfunden, und es ist das Bemühen seitens der Straßenmeistereien und der ZaunbetreuerInnen erkennbar, diese auch umzusetzen. „Bis auf wenige Ausnahmen ist die Zusammenarbeit zwischen Freiwilligen, Behörden und Straßenmeistereien bestens verlaufen“, resümiert Mag. Axel Schmidt, Regionalbetreuer im Wald- und Mostviertel. „Es hat sich wieder einmal gezeigt, dass die Leute



Im Rahmen des Projektes „Amphibien an NÖ Straßen“ wurden 218 Wanderstrecken begutachtet.



Durch die gute Zusammenarbeit der freiwilligen HelferInnen, Straßenmeistereien und Behörden konnte die Erfolgsbilanz gesteigert werden.

durch's Reden zusammenkommen und wir viel bewegen können, wenn alle an einem Strang ziehen.“

Enthusiasmus der Freiwilligen. „Manche Zäune waren teils in einem schlechtem Zustand oder unsachgemäß aufgestellt, oder die Kübel wurden nicht rechtzeitig geleert. Die Situation hat sich mittlerweile deutlich verbessert“, bestätigt Johannes Hill, Regionalbetreuer im Weinviertel. „Eine Straßenmeisterei hat aus eigener Initiative bei ihren Bautätigkeiten große Rohre eingegraben, damit die Amphibien gefahrlos die Straße unterqueren können.“ Sein Kollege Mag. Rudolf Klepsch, Regionalbetreuer für das Industrieviertel und den Wienerwald, ist vom Enthusiasmus der ehrenamtlich tätigen ZaunbetreuerInnen tief beeindruckt. Diese gehen ein- bis zweimal täglich die oft mehrere hundert Meter langen Schutzzäune ab, um die in Fangkübel gefallenen Kröten, Frösche und Molche einzusammeln, sie über die Straße zu tragen oder an einem anderen sicheren Ort freizulassen. „Ein schönes Erlebnis für mich war, als an einer bisher ungeschützten Strecke unmittelbar nach der Aufstellung des Zaunes von den BetreuerInnen dieselbe Anzahl an Erdkröten sicher über die Straße getragen wurde, die ich im Vorjahr als überfah-

ren gezählt hatte“, betont Klepsch.

Straßensperre und Tunnellampe. Sehr wirksam ist eine befristete Straßensperre. So hat die nächtliche Straßensperre im Ludwigsthal hunderten Lurchen das Leben gerettet und der Betreuerin viel Arbeit abgenommen hat. Eine eher ungewöhnliche Initiative: Ein Zaunbetreuer stellte am Ende eines langen Krötentunnels eine winzige Laterne hin, damit die Amphibien diesen besser annehmen! „Meine bisherigen Erfahrungen stimmen mich durchwegs positiv, auch wenn wir noch viel Arbeit vor uns haben“, schöpft Schmidt Hoffnung.

Schützende Hände. Zufrieden zeigt sich auch Gross: „Durch die gemeinsamen Begehungen mit den Vertretern der Straßenmeistereien und den intensiven Gesprächen mit allen Beteiligten wurde allen die Dringlichkeit von Schutzmaßnahmen im Straßennetz vor Augen geführt.“ Die Erfolgsbilanz ist beachtlich: Moderne Amphibienzäune wurden angekauft, neue BetreuerInnengruppen gefunden, etliche Verbesserungsvorschläge umgesetzt. Außerdem gelang der Aufbau eines Netzwerks unter den ZaunbetreuerInnen, sodass heute zwischen den einzelnen Gruppen und Personen ein Erfahrungs-

austausch möglich ist.“ Allerdings ist es mit dem Schutz entlang der Straßen nicht getan. Die Lurche müssen auch geeignete Laichhabitate finden! Kleine, fischfreie Stillgewässer gibt es jedoch leider immer seltener. ←

Mag.^a Barbara Grabner, Naturschutzbund NÖ

Alle können zum Amphibienschutz beitragen

- Im Frühjahr sollte auf Warnschilder mit dem Hinweis auf Krötenwanderung geachtet bzw. entlang von Amphibienschutzzäunen besonders vorsichtig Auto gefahren werden.
- In der Dämmerung bedarf es außerdem einer besonderen Rücksicht auf NaturschützerInnen im Einsatz.
- Wird ein Lurch auch nicht vom Autoreifen erwischt, reicht schon eine Geschwindigkeit von 30 km/h, dass unter dem Auto befindliche Tiere durch den Luftdruck zerfetzt werden. Dennoch sollte man aber nie versuchen, den Tieren auszuweichen oder sie durch eine Vollbremsung vor dem Überfahren zu retten.
- Wenn möglich sind Straßenabschnitte mit Amphibienwanderung insbesondere in warmen Regennächten zu meiden und eventuell auch ein kleiner Umweg in Kauf zu nehmen.
- Wer einen eigenen Garten besitzt, kann durch das Pflanzen von heimischen Stauden und Laubgewächsen das Angebot an Würmern, Schnecken und Insekten als wichtige Nahrungsquelle für Amphibien erhöhen. ←

INFO: www.noe-naturschutzbund.at/Projekte

© HÖLZL, NUSKEN (2), SCHMID, ZUPANČ, ARCHIV/ÖNB

Lurche brauchen geeignete Laichhabitate, denn kleine, fischfreie Stillgewässer werden leider immer seltener.

→ TERMINE



© NP THAYATAL/MANHART, NP THAYATAL, DONAUAUEN/ROBATH, DONAUAUEN/KEHN, ISTOCKPHOTO.COM/ARTISTICCAPTURES

Frühlingserwachen im Thayatal

Endlich Frühling – frisches Grün und bunte Farben locken zu einem botanischen Streifzug durch den Nationalparkwald mit Nationalpark-Rangern.

Termin/Treffpunkt: 23. 3. 2014, 14.00 – 17.30 Uhr, Parkplatz Ruine Kaja

Kosten: Erw. € 8,- ←

ANMELDUNG: NP Thayatal, Hardegg, Tel.: 02949/7005, office@np-thayatal.at, www.np-thayatal.at

Fit in den Frühling – Gesundheitstag der Stadtgemeinde Hardegg

Wer fit in den Frühling starten will, kann diese umfangreichen, kostenlosen Programmangebote nutzen: Neben Vorträgen und der Präsentation von Fitnessgeräten gibt's Beratung über gesundes Essen, Frühlingkräuter und Schmankerln aus der Naturküche. Einige medizinische Tests können direkt vor Ort durchgeführt werden. Nationalpark-Ranger und „Kräuterhexe“ Helga Donnerbauer bietet Kostproben und gibt Tipps für „Frisches Grün aus der Naturküche“.

Termin/Treffpunkt: 29. 3. 2014, 14.00 Uhr, Nationalparkhaus Hardegg ←

INFO: www.np-thayatal.at



Auf Dr. Dolittle's Spuren – Wanderung

Tierstimmen als Fremdsprachenunterricht für AnfängerInnen! Ein Sprachkurs der besonderen Art, der für alle Altersgruppen und Familien geeignet ist. Spielerisch lernt man Vogelstimmen und andere Naturgeräusche sowohl zu erkennen, als auch nachzumachen. Die richtige Handhabung eines Fernglases wird ebenfalls geübt.

Termin/Treffpunkt: 15. 3. 2014, 13.00 – 16.00 Uhr, Schönau a. d. Donau, Parkplatz beim Hochwasserschutzdamm ←

ANMELDUNG: SchlossOrth NP-Zentrum, Tel.: 02212/3555, schlossorth@donauauen.at, www.donauauen.at



Apotheke Au – Themen-Führung

Im Rahmen der Orther Bärlauchtage erhält man jede Menge Infos zum Thema Heilkräuter der Au wie auch allgemein zu den Lebensräumen der Donau-Auen sowie der Tier- und Pflanzenwelt.

Termin/Treffpunkt: 6. 4. 2014, 13.30 – 15.00 und 15.30 – 17.00 Uhr, schlossORTH Nationalpark-Zentrum
Kosten: Erw. € 6,50; Kinder (6 – 19 J.), StudentInnen, Lehrlinge, Senioren € 4,-; NÖ Card BesitzerInnen: € 2,50 ←

INFO & ANMELDUNG: schlossORTH, NP-Zentrum, Tel.: 02212/3555, schlossorth@donauauen.at, www.donauauen.at

Die Donauauen bei Tulln – Exkursion



Trotz Donauregulierung, forst- und jagdwirtschaftlicher Intensivierung, Verkehrsinfrastruktur und zweier großer Laufkraftwerke sind die Tullnerfelder Donauauen noch von zum Teil hohem naturschutzfachlichem Wert. Als Europaschutzgebiet ausgewiesen, sollte ihre Arten- und Lebensraumvielfalt langfristig garantiert werden.

Termin/Treffpunkt: 29. 3. 2014, 9.18 Uhr, Vorplatz Hbf. Tulln

ANMELDUNG: Naturschutzbund NÖ, Tel.: 01/4029394, www.noee-naturschutzbund.at

Angebote zum Thema „Ernährung“

Für die unterschiedlichsten Zielgruppen wie Gemeinden, Schulen, KonsumentInnen und MultiplikatorInnen bietet die Energie- und Umweltagentur NÖ (eNu) zahlreiche Vorträge und Workshops rund um diese weitreichende Thematik. ←

TERMINVEREINBARUNG & BUCHUNG & KOSTEN: Energie- und Umweltagentur NÖ, Tel.: 02742/21919, www.enu.at/angebot-ernaehrung-und-kulinarik



NATUR & leben

KURZ & bündig



Lebensmittel teilen

Seit Mai 2013 bietet die vom Lebensmittelministerium und dem Verein „Wiener Tafel“ initiierte Internetplattform myfoodsharing.at Personen, die zu viel eingekauft, gekocht oder geerntet haben, die Möglichkeit, sich als „EssensteilerInnen“ anzumelden und ihre Lebensmittel in virtuelle Warenkörbe zu posten. InteressentInnen können sich die Ware entweder direkt bei den AnbieterInnen abholen oder mit diesen einen Treffpunkt vereinbaren. Auch ein „FairTeiler“ – eine Art organisierter Tauschplatz – kann einbezogen werden. Dafür bieten sich beispielsweise Geschäfte an, die einen Lagerraum zur Verfügung stellen, in dem die Lebensmittel bis zur Abholung deponiert werden können. Grundbedingung ist in jedem Fall, dass das Essen nichts kosten darf. Außerdem gibt es klare Hygienevorschriften: Leicht verderbliche Speisen wie solche, die rohe Eier, Faschiertes oder Fisch enthalten, dürfen nicht weitergeschenkt werden. Seit dem Start dieser Initiative konnten lt. KURIER (25.12.2013) rd. 3.000 kg Lebensmittel vor dem Müll gerettet werden und es gab bis zu diesem Zeitpunkt 3.144 NutzerInnen. ←

INFO: at.myfoodsharing.org

Wie lange sind Lebensmittel genießbar?

Österreichweit landen rd. 157.000 t Lebensmittel im Müll. Pro Haushalt entspricht das einem Geldwert von jährlich € 300,-. Seit 2008 setzten das Land NÖ und die NÖ Umweltverbände (ehemals Abfallverbände) zahlreiche Maßnahmen, um dieser Verschwendung entgegen zu wirken. Neben dem bewussten Einkauf mit Einkaufsliste und der richtigen Lagerhaltung ist es auch wichtig zu wissen, wie lange ein Produkt tatsächlich genießbar ist. Das Mindesthaltbar-

keitsdatum gibt nämlich lediglich an, bis zu welchem Termin eine Ware bei sachgerechter Lagerung auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu konsumieren ist. Welche Lagerung fürs jeweilige Lebensmittel „sachgerecht“ ist, verbirgt sich hinter der Angabe der Lagertemperatur oder der Bezeichnung „Trocken aufbewahren“. Ob das Produkt noch essbar ist, stellt man am besten optisch, durch Riechen und Kosten fest: Verschimmelter, Angefaultes, Übelriechendes ist gleich zu entsorgen. Getrocknetes kann meist noch



verzehrt werden. Manchmal verändert sich lediglich die Konsistenz, z. B. setzt sich Wasser ab, das wieder eingemischt werden kann. „Zu verbrauchen bis...“ steht auf Lebensmitteln, die sich schnell mikrobiologisch verändern und damit gesundheitsschädlich werden können, z. B. Faschiertes, Geflügel, Fisch etc. Nur wenige Produkte, z. B. Eier, sind mit der Aufschrift „Zu verkaufen bis...“ versehen. Diese sagt jedoch nichts über die gesundheitliche Qualität des erworbenen Produkts aus. ←

INFO: [www.noee.gv.at/Umwelt/Abfall/Ressourcenschonung/Lebensmittel im Abfall.html](http://www.noee.gv.at/Umwelt/Abfall/Ressourcenschonung/Lebensmittel%20im%20Abfall.html)

Eine Bohne hält die Welt in Stimmung



Stark oder mild? Kaffee ist ein liebgewonnenes Genussmittel vieler ÖsterreicherInnen und sollte im Optimalfall aus biologischem Anbau stammen sowie das FairTrade Gütesiegel tragen. Die Zubereitung ist Geschmackssache – zur Wahl stehen Vollautomaten, Kapsel-, Padfilter- oder klassische Filtermaschinen. Espresso aus Vollautomaten und Kapselgeräten ist zumeist stärker und liefert schöne Crema. Kaffee aus Padmaschinen ist eher milder und geschmacklich mit Filterkaffee zu vergleichen, da mit weniger Druck (ca. 1 – 2 bar) aufgebriht wird.

Die Qual der Wahl? Grundsätzlich gilt es, beim Einkauf auf den Energieverbrauch des Gerätes zu achten und eine Maschine mit Abschaltautomatik zu wählen.

- Die traditionelle Filtermaschine ist am kostengünstigsten und gut geeignet für die Zubereitung und Warmhaltung von größeren Mengen.
- Padmaschinen haben den Vorteil, dass die Pads für alle Maschinen passen. Außerdem werden sie aus Zellstoff hergestellt und sind wie Filtertüten kompostierbar.
- Kapselgeräte sind an ein kostenintensives System gebunden, was eine Einschränkung in Bezug auf Kaffeesorten und Variationen bedeutet. Auch hinsichtlich Ökobilanz schneiden die aus Plastik gefertigten Kapseln weit weniger gut ab. Das Schlusslicht bilden jedoch die energieintensiv produzierten Alu-Kapseln.
- Vollautomaten haben einen höheren Anschaffungspreis, dafür sind die laufenden Kosten im Vergleich wesentlich niedriger. Außerdem bieten sie individuelle Einstellungsmöglichkeiten für Kaffeestärke bzw. Wassermenge sowie eine Aufschäumdüse für Milch. ←

INFO: Energie- und Umweltagentur NÖ, Tel.: 02742/21919, office@enu.at

www.enu.at/nachhaltig-leben



**Wildkräuter sind wahre Vitaminbomben
und bringen gesunden Genuss auf den Teller.**



Es grünt so grün, wenn die ersten Frühlingsboten erwachen

Besonders reich an Nährstoffen sind die ersten zarten Frühlingskräuter und Gemüsepflänzchen.

Winter ade. Mit dem Erwachen der Natur aus dem Winterschlaf kommen auch die ersten Kräuter in unseren Gärten und draußen in der Natur hervor. Sie sind reich an natürlichen Nährstoffen und helfen uns, den „Vitaminspeicher“ nach dem Winter wieder aufzufüllen. Wildkräuter schmecken vorzüglich zu Salaten, Suppen und Saucen. Einige, wie Bärlauch, Portulak oder Hopfensprossen, sind nur kurz verfügbar, andere, z.B. Brennnessel, Löwenzahn oder Saueramp-

fer, gedeihen bis in den Herbst hinein. Im Frühling sind die Pflanzen allerdings besonders zart und delikat.

Powerkost. Was macht das erste Grün so wertvoll? Dazu Mag.^a Gerti Jaksch-Fliegen-schnee, Ernährungswissenschaftlerin und Geschäftsführerin des Weltladens Baden: „Die Frühlingssonne und die Kraft des Bodens geben den jungen Pflanzen ihren ganz besonderen Geschmack und hohen Nährstoffge-

Je frischer junge Kräuter verwendet werden, desto gesünder sind sie.

halt. Junge Kräuter sind reich an Vitaminen und Nährstoffen. Je frischer man sie verwendet, desto gesünder sind sie. Daher sollte man beim Kochen die Kräuter erst ganz zum Schluss über die Speisen streuen.“ Ernte, Lagerung und letztlich die Zubereitung sind also entscheidend für den Erhalt der Qualität. Frühlingsgemüse sollte man möglichst erntefrisch und ausgereift kaufen sowie

→ KÜCHENGEHEIMNIS

Hühnerbrust mit Bärlauchfülle



Zutaten (4 Portionen): 4 Stück Hühnerbrüste (ca. 500 g) ausgelöst und ohne Haut, Salz, Pfeffer, 3 EL Öl, Weißwein; Fülle: 200 g Bärlauch, Saft einer halben Zitrone, 3 EL Olivenöl, 10 Oliven
Zubereitung: Bärlauch fein hacken, mit Zitronensaft und Olivenöl pürieren, Oliven vierteln. Hühnerbrüste mittels Längsschnitt aufklappen, innen salzen, mit Fülle bestreichen, Oliven darauflegen, straff einrollen, mit Zahnstochern fixieren. Die gefüllten Brüste außen mit Salz und Pfeffer gut würzen, rundherum anbraten, mit einem Schuss Wein angießen und im Rohr bei 200 °C ca. acht bis zehn Minuten fertig garen. ←

QUELLE: „Erstes Grün – Frühlingsküche“, Rosemarie Zehetgruber, Christine Klestorfer, Österreichischer Agrarverlag 2005, ISBN 3-7040-1989-5



© ISTOCKPHOTO.COM/HEIKERAU/HSVRS (2)/VALENTYNOVIC/LUCY_CERNOW/SZELMEK



Keimlinge werden zu Sprossen.



Der Knoblauchgeruch ist ein Charakteristikum des Bärlauchs.

Bei selbst gezogenen Keimlingen und Sprossen zeigt sich der „Erfolg“ bereits nach wenigen Tagen.

rasch verwenden, da es meist nicht lagerfähig ist. Durch die richtige Zubereitung – kurze Garzeiten, in wenig Wasser dünsten oder dämpfen, in Folie oder Wok garen – bleiben die wertvollen Nährstoffe erhalten.

Wildpflanzen selber sammeln. Ein besonderes Vergnügen ist es, junge Kräuter selbst zu sammeln. Aus Rücksicht auf die eigene Gesundheit und die Natur, sollten dabei allerdings einige Regeln beachtet werden:

- Nur Pflanzen sammeln, die man kennt.
- Nur junge und gesunde Pflanzen ernten.
- Blätter vorsichtig und nie alle einer Pflanze abzupfen.
- Wegen möglicher Schadstoff- bzw. Pestizidbelastung nicht an Straßenrändern, nahe von Betriebsgeländen, neben Feldern oder

Gemüseärten sammeln.

■ Ernten mit Respekt vor der Natur: nur dort sammeln, wo Pflanzen in großen Mengen vorkommen und nur so viel, wie man zum eigenen Verbrauch benötigt.

Im Handel. Wer nicht selber Kräuter sammeln oder anpflanzen will, jedoch Wert auf hochwertige, gesunde Nahrungsmittel legt, findet Alternativen im einschlägigen Handel. Dazu Expertin Jaksch-Fliegenschnee: „Ganzjährigen Kräutergenuss bieten österreichische Kräuter in



hoher, geprüfter biologischer Qualität, wie sie beispielsweise hier im Weltladen Baden erhältlich sind. Neben dem Vorteil für die Konsumenten und Konsumentinnen, hochwertige Produkte zu erhalten, stützen wir mit dem Kauf die heimischen Bauern und Bäuerinnen, was mir persönlich ein besonderes Anliegen ist. Gleichzeitig tragen wir aber auch eine Mitverantwortung für die Landwirtschaft in den Ländern des Südens.

Daher ist diese Kombination aus fair gehandelten und regionalen Produkten, wie sie im Weltladen angeboten wird, eine sehr sinnvolle.“

Als Keimlinge bezeichnet man gekeimte Samen, wenn sich erste grüne Blättchen zeigen, werden diese zu Sprossen.

KÜCHENGEHEIMNIS

Vegane Wegerich-Frühlingsuppe

Zutaten (4 – 6 Portionen): 1 Zwiebel, 1 EL Öl, 1 Lorbeerblatt, 1 Gemüsebrühwürfel, 2 große Kartoffeln, 250 g Spitz- oder Breitwegerichblätter, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 Zweige Gundermann, fein gehackt

Zubereitung: Öl erhitzen und die feingeschnittene Zwiebel darin leicht bräunen. Das Lorbeerblatt, 1 Liter Wasser sowie den Brühwürfel dazugeben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und zehn Minuten mitkochen lassen. Breitwegerichblätter in Streifen schneiden, in den Topf geben und weitere zehn Minuten bei kleiner Flamme kochen lassen. Die Suppe vom Herd nehmen, die Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und unterrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Gundermannblättern bestreuen.



Der Gundermann verleiht Kräutersuppen ein angenehmes, kräftiges Aroma mit einem leicht herben Geschmack, deshalb nicht zu viel verwenden! Die enthaltenen Bitterstoffe im Gundermann wirken appetitfördernd und verdauungsanregend. ☞

QUELLE: „Das Wald- und Wiesenkochbuch“, Dietmar Eirich, W. Ludwig Verlag 2000, ISBN 3-7787-3884-4



Gundermann





Auf der Fensterbank kann man Kräuter, Keimling und Sprossen ziehen.

© ISOPHOTO.COM/BO1982/MARTIN MCCARTHY/NVANG/ANTALUA_BRENGA

Kräutergarten auf der Fensterbank. Eine weitere Möglichkeit um frisches Grün in den Speiseplan zu bringen, ist der Kräutergarten auf der Fensterbank. Selbst gezogene Keimlinge und Sprossen belohnen die fleißigen GärtnerInnen durch schnelles Wachstum und das Vergnügen, Selbstgezogenes zu ernten und zu servieren. Dazu Jaksch-Fliegenschnee: „Kräuter selbst zu ziehen, hat auch einen hohen pädagogischen Wert. Vor allem für Kinder ist es spannend zu beobachten, wie die ersten grünen Blättchen hervorkommen – und das geschieht bei Keimlingen bereits nach sehr kurzer Zeit. Die angebauten Kräuter dann selbst zu ernten und zu verzehren ist ein weiterer Genuss. Kinder lernen auf diese Weise auch den Wert von Nahrungsmitteln zu schätzen.“ Keimlinge und Sprossen enthalten eine Menge an Kalium, Kalzium, Phosphor, Magnesium und Zink. Auch der Gehalt an Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen (s. unten) ist sehr hoch. Als Keimlinge bezeichnet man gekeimte Samen, im nächsten Stadium, wenn sich erste grüne Blättchen zeigen, werden sie zu Sprossen. Zum Keimen eignen sich Getreide wie Weizen, Gerste, Dinkel, Hirse und Hülsenfrüchte, z. B. Linsen, Erbsen, Sojabohnen etc., am besten aus biologischem Anbau. Als Keimgefäß kann man ein Einmachglas verwenden. Die Samen werden hinein gestreut und mehrmals täglich gut gespült. Bereits nach zwei bis drei Tagen bilden sich Keimlinge. ←

Was sind sekundäre Pflanzenstoffe?

Wildgemüse und Wildkräuter sind überaus reich an sekundären Pflanzenstoffen. Diese werden von Pflanzen als Farb- und Lockstoffe, als Abwehrstoffe gegen Schädlinge und Krankheiten oder als Wachstumsregulatoren gebildet. Für den Menschen wirken diese Stoffe auf vielfältige Weise gesundheitsfördernd: Sie regulieren Blutzucker und Cholesterinspiegel, schützen vor Krebs, Herz-Kreislaufkrankungen sowie Infektionen und stärken das Immunsystem. ←

Kleine Kräuterkunde



Bärlauch.

Wenn sich im Frühling Knoblauchduft in Wäldern und Auen

bemerkbar macht, hat der Bärlauch Hochsaison. Dieser Geruch ist sein unverkennbares Merkmal, daher wird er auch „wilder Knoblauch“ genannt. Die beste Erntezeit ist vor der Blüte – von März bis Mai. Die Blätter sind im Kühlschrank nur wenige Tage haltbar. Vorsicht ist vor Verwechslung mit dem giftigen Maiglöckchen und der giftigen Herbstzeitlosen geboten! Bärlauch ist in seiner Wirkung dem Knoblauch sehr ähnlich: entzündungshemmend, Cholesterin und Blutdruck senkend. Ebenso kann er bei Blähungen eingesetzt werden. Er wird gerne für Aufstriche, Saucen bzw. als Salat- und Spinatbeigabe verwendet.

Brunnenkresse. Sie gedeiht in schnell fließenden, reinen Gewässern und Gräben und blüht von März bis Mai. Geerntet wird am besten vor der Blüte im Frühjahr. Brunnenkresse wird frisch zu Suppen, Salaten und Gemüse verwendet. Sie kann auch im Garten oder am Balkon gezogen werden.



Brennnessel.

Schon in alter Zeit wusste man um die vielfältigen Eigenschaften der Brennnessel. Sie ist reich an Vitaminen und Eisen und enthält sehr viele sekundäre Pflanzenstoffe (Flavonoide) und Chlorophyll. Brennnessel hilft bei Harnwegsinfekten und Nierenbeschwerden. Ihr

hoher Anteil an Kieselsäure stärkt die Abwehrkräfte, sie wirkt Stoffwechsel anregend, Blutdruck und Cholesterin senkend und wird in der Küche als Spinatersatz, Salatbeigabe oder als Tee genutzt.

Die jungen Blätter sind von März bis April zu ernten, die älteren können bis Oktober geerntet werden. Die Brennhaare verlieren ihre Wirkung durch Trocknen, Erhitzen und feines Zerkleinern.



Löwenzahn.

Er ist fast überall zu finden und wird seit dem Mittelalter als Heil- und Gemüsepflanze geschätzt. Die Blätter des wilden Löwenzahns können ab März bis in den Herbst hinein geerntet werden. Sie sind reich an Vitamin C und E, an Eisen und Betacarotin.

Die Blätter eignen sich für Salate, Suppen und als Gemüse. ←



QUELLEN: „Erstes Grün – Frühlingsküche“, Rosemarie Zehetgruber/Christine Klestorfer, Österreichischer Agrarverlag 2005, ISBN 3-7040-1989-5 „Genuss Naturkräuter“, Veronika Gravogl, Österreichischer Agrarverlag 2003, ISBN 3-7040-1990-9

© ISOPHOTO.COM/H5VPS/ALASDAIR THOMSON/VORIKVA/SMALL_FROG



Gütesiegel

Was können sie tatsächlich garantieren?

Heutzutage bilden Informationen über Qualität, Herkunft und Herstellungsprozesse von Lebensmitteln für viele KonsumentInnen eine wichtige Entscheidungsgrundlage beim täglichen Einkauf. Text: Doris Rührig

Sicherheit beim Einkauf. KonsumentInnen sehen sich gegenwärtig mit einer enormen Auswahl an Produkten bzw. Marken konfrontiert und häufig stellt sich die Frage, woher Auskünfte über Qualität, Herkunft und Inhaltsstoffe von Produkten gewonnen werden können. Informationen, die in Zeiten eines langsam steigenden nachhaltigen Konsumverhaltens für die Kaufentscheidung immer wichtiger werden.

Bei gekennzeichneten Bio-Lebensmitteln müssen mindestens 95 % der Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

Für österreichische und europäische Lebensmittel existiert eine Vielzahl an Qualitäts- und Gütesiegeln, die viel versprechen, aber nicht jedes Label steht automatisch für Qualität. Um deren Aussagekraft tatsächlich beurteilen zu können, ist es notwendig, sich mit den Vergabekriterien und Kontrollmaßnahmen auseinanderzusetzen.

Erfüllung zusätzlicher Auflagen. Lebensmittel mit gehobener Qualität erfüllen zusätzliche Anforderungen, die deutlich über den gesetzlichen Mindestanforderungen liegen. Diese betreffen die Regionalförderung, kurze Beförderungswege stehen im Vordergrund und durch die höhere Qualität von regionalen und saisonalen Produkten können Konservierungsmittel eingespart werden. Auch bei der Verarbeitung gibt es Einschränkungen, wie das Verbot von Gentechnik oder ein reduzierter Einsatz von Zusatzstoffen. Weitere zusätzliche Auflagen betreffen Einschränkungen bei der Tierbehandlung. So sind

bestimmte Medikamente oder Futterzusätze, beispielsweise Antibiotika oder Hormone, verboten. Weiters muss auf ressourcenschonende Verpackungen geachtet werden.

Bio-Produkte. Bei Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft sind die Richtlinien der EU-Bio-Verordnungen einzuhalten. Die

biologische Produktion verfolgt verschiedene Ziele, wie die Errichtung eines nachhaltigen Bewirtschaftungssystems, die Produktion von qualitativ hochwertigen Erzeugnissen und die Herstellung einer reichen Vielfalt an Lebensmitteln. Um als Bio-Lebensmittel ausgezeichnet zu werden, müssen mindestens 95 % der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Kombi-Produkte. Lebensmittel aus integrierter Produktion sind Kombi-Produkte aus konventioneller und biologischer Landwirtschaft. Im Fokus stehen der minimale Einsatz von Kunstdüngern und Spritzmitteln und die Erhaltung der Artenvielfalt.

Artgerechte Tierhaltung. Bei Lebensmitteln aus artgerechter Haltung wird unter anderem auf Nahrungsaufnahme, freie Bewegungsmöglichkeiten, Liegeplätze und auch Sozialverhalten der Tiere geachtet.

Gerechter Handel. Der Kauf von Lebensmitteln aus fairem Handel unterstützt die partnerschaftlichen Beziehungen zwischen



**Unabhängige Kontrollstellen
überprüfen die Einhaltung
der Produktionsrichtlinien
und Richtigkeit der Angaben.**

den Industrie- und den ärmeren Produktionsländern. Dazu haben Fair-Trade-Handelsorganisationen verschiedene Richtlinien wie den Aufbau einer stabilen Handelsbeziehung, faire Entlohnung, Verbot von Kinderarbeit etc. festgelegt.

Transparenz durch Kontrolle. Neben Eigenkontrollen der Betriebe werden regelmäßige Überprüfungen durch unabhängige Stellen durchgeführt, die sich auf alle Produktionsstufen über die Weiterverarbeitung bis zum Verkauf erstrecken. Unabhängige PrüferInnen führen unangemeldete Vor-Ort-Kontrollen, aber auch angemeldete umfassende Betriebsaudits durch. Zusätzlich werden Laboranalysen gemacht, um zu gewährleisten, dass bestehende Grenzwerte nicht überschritten werden. ←

Mag.^a Doris Rührig hat das Studium der Internationalen Betriebswirtschaft mit dem Schwerpunkt Energie- und Umweltmanagement abgeschlossen.

Eine Auswahl der bekanntesten Labels



Das **AMA Gütesiegel** wird für konventionell erzeugte Lebensmittel, welche überdurchschnittliche Qualitätsanforderungen erfüllen, vergeben. Es steht für nachvollziehbare Herkunft sowie unabhängige Kontrollen.



Das **AMA Biozeichen** gewährleistet, dass diese Produkte ausschließlich aus biologischer Landwirtschaft stammen. Mindestens einmal jährlich werden artgerechte Tierhaltung, Futtermiteinsatz, Bodenbearbeitung, Düngemiteinsatz sowie Be- und Verarbeitungsräume kontrolliert.



BIO Austria ist ein Label für Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Es stehen die fünf Grundwerte – Ökologie, Würde der Tiere, Forschung und Innovation, faire Preise und biobäuerliche Lebensmittelkultur – im Fokus.



Das **EU-Bio-Logo** kennzeichnet Produkte, die gemäß der EU-Verordnung zum ökologischen Landbau hergestellt wurden. Neben dem EU-Bio-Logo können sich auch nationale Kennzeichnungen auf den Produkten befinden.



Gutes vom Bauernhof kennzeichnet regionale Qualitätsprodukte aus bäuerlicher Produktion.



Das **FAIRTRADE-Gütesiegel** stellt sicher, dass die gekennzeichneten Produkte den von Fairtrade International festgelegten sozialen, ökonomischen und ökologischen Richtlinien entsprechen. Zertifizierungen sowie Kontrollen werden durch die unabhängige Zertifizierungsstelle FLO CERT GmbH durchgeführt.



MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation, die 1997 gegründet wurde, um eine Lösung für das Problem der Überfischung zu bieten. Grundsätzlich handelt es sich bei diesem Zeichen um ein Umweltsiegel, da bei der Bewertung nach MSC-Standard geprüft wird, wie groß ein Fischbestand ist, ob den Lebensräumen im Meer Schäden zugefügt werden und ob das Management der Fischerei effektiv ist. ←

QUELLEN: www.lebensministerium.at, www.ama-marketing.at, www.bio-austria.at, www.gutesvombauernhof.at, www.fairtrade.at, www.msc.org, wien.arbeiterkammer.at/publikationen

© ISTOCKPHOTO.COM/PAC77/GILAVIA

Für Begeisterung sorgt die Vielfalt an Aktionsmöglichkeiten und Informationen ...



Reise durch die Sonnenwelt

Europas einzigartige interaktive Erlebnis-Ausstellung macht Großschönau um eine Attraktion reicher.

Ausgezeichnet durch große Ideen. Großschönau im Waldviertel ist eine 1.200 EinwohnerInnen zählende Gemeinde, die sich vor allem im letzten Jahrzehnt zur Vorzeigegemeinde im Bereich Energie und Klimaschutz entwickelt hat. Zahlreiche hochkarätige Auszeichnungen, wie der Europäische Dorferneuerungspreis 2002, der ÖGUT-Umweltpreis 2007, die Auszeichnung zur Klimaschutzgemeinde 2008 und 2010, der Solarpreis 2009 und der Climate Star 2012, legen dafür ein eindrucksvolles Zeugnis ab.

Motivation. Es gibt viele Gründe, warum die Menschen in den hochindustrialisierten Staaten immer mehr Energie und Ressourcen verbrauchen: Allgemeines Streben nach immer Größerem und Höherem, verbunden mit Bequemlichkeit und Leistung sind nur einige davon, ebenso die scheinbare Gleichgültigkeit der Gesellschaft, Politik, Wirtschaft und KonsumentInnen in Bezug auf die Schöpfungsverantwortung im Res-

sourcenverbrauch. Dies hat die Brüder Josef und Martin Bruckner schon vor über 30 Jahren veranlasst, sich intensiv mit den Zusammenhängen von Klimawandel und Energieverbrauch zu beschäftigen, mit dem Ziel, Bewusstsein für dieses Thema zu schaffen und sich als Umweltpioniere bestmöglich zu positionieren.

Der Weg ist das Ziel. Großschönau ist seit den frühen 80er Jahren ein Ort für visionäre nachhaltige Entwicklungen. So wurde hier 1982 niederösterreichweit die erste automatische Biomassefeuerung in einem öffentlichen Gebäude eingebaut, 1986 die erste österreichische Umweltmesse – die BIOEM – veranstaltet und 2004 erfolgte die Gründung der Sonnenplatz Großschönau GmbH mit dem Schwerpunkt „Hausbau der Zukunft“. Daraus entwickelte sich das erste Europäische Passivhausdorf zum Probewohnen®, in dem seit der Eröffnung 2007 bereits über 5.000 Gäste das Wohngefühl in einem Passivhaus aktiv testen konnten. Die beiden derzeit zur Verfügung stehenden Pro-

bewohnhäuser erhielten das Passivhauszertifikat des Passivhausinstituts Darmstadt für zertifizierte Passivhausbauten. Als Herzstück war schon immer ein Schulungs- und Ausbildungszentrum am Standort Sonnenplatz geplant. Im November 2011 war es dann soweit, als nach nur neunmonatiger Bauzeit das Forschungs- und Kompetenzzentrum für Bauen und Energie feierlich eröffnet werden konnte. Das Bürogebäude mit der angeschlossenen Ausstellungshalle ist ein Plus-Energie-Gebäude, dass 2012 bereits mit klima:aktiv Gold ausgezeichnet wurde.

Modellregion Lainsitztal. Als weiteres regionales Highlight kann die Klima- und Energie-Modellregion Lainsitztal bezeichnet werden. 2010 ist es gelungen, unter dem Arbeitstitel „Übermorgen selbst versorgen“ die gesamte Region zusammenzuschließen. Parallel dazu wurde 2004 von regionalen Akteuren der gemeinnützige Verein Sonnenplatz Großschönau gegründet. Die Vision des Vereins ist es, ressourcenschonendes Bauen, Wohnen und Leben rascher zu verbreiten. 2009 sind die fünf Regionsgemeinden Bad Großpertholz, Großschönau, St. Martin, Unserfrau-Altweitra und Weitra dem Verein Sonnenplatz beigetreten und haben damit die Bedeutung der Initiative für die Region ein-

Großschönau ist seit Beginn der 80er Jahre ein Ort für visionäre nachhaltige Entwicklungen.



... im packenden Parcours auf 2.000 m².



drucksvoll bekundet. Als Obmann fungiert Bürgermeister Peter Höbarth aus St. Martin. Zur Umsetzung der Vision wurde ein Konzept für eine Erlebnis-Ausstellung „Sonnenwelt“ entwickelt, um so die breite Masse für das Thema energieeffizientes Bauen, Wohnen und Leben sensibilisieren zu können.

Zeitreise. Die Sonnenwelt Großschönau ist eine interaktive Dauerausstellung zu den Themen Klimaschutz und Menschheitsgeschichte. Die feierliche Eröffnung dieses grenzüberschreitenden Projektes, das vom gemeinnützigen Verein Sonnenplatz Großschönau umgesetzt wurde, fand im Mai 2013 statt. Diese in Europa einzigartige Erlebnis-Ausstellung hat sich aus den vielen bereits erwähnten Initiativen im Vorfeld entwickelt und fügt sich so in die Gesamtstrategie der Marktgemeinde Großschönau sowie der gesamten Region ein.

Handlungsperspektiven. Die Sonnenwelt will die Zusammenhänge zwischen dem ei-

Menschen aller Altersgruppen sollen für klimarelevante Themen wie Ressourcenschonung und Energieeffizienz begeistert werden.

genen Tun und den Veränderungen unserer Umwelt verständlich und Lust auf verantwortungsbewusstes Handeln in Zukunft machen. „Wir wollen mit der Sonnenwelt einen wesentlichen Beitrag zur Änderung unseres derzeitigen verschwenderischen Lebensstandards hin zu einem klima- und ressourcenschonenden Lebensstil leisten“, resümiert Bruckner. „Weil ich will, dass meine Kinder Erben sind – und nicht bloß Hinterbliebene.“

Spiel, Spaß und Spannung. Auf den Spuren der Menschheitsgeschichte der letzten 10.000 Jahre können BesucherInnen aller

„Die Sonnenwelt zeigt uns, was wir aus der Vergangenheit lernen können, damit es uns auch in Zukunft gut geht“, erläutert Bgm. Martin Bruckner die Grundidee.

Altersgruppen im antiken Ägypten und Rom das Wissen alter Kulturen entdecken und mögliche Wege in eine sonnige Zukunft erforschen. Angreifen und Ausprobieren ist bei zahlreichen Mitmach-Stationen ausdrücklich erwünscht! Für Begeisterung sorgt die Vielfalt an Aktionsmöglichkeiten und Informationen im packenden Parcours auf 2.000 m²: Das Wechselspiel von Sonne, Atmosphäre und Erde wird bestaunt und verschiedene Materialien mit einer Wärmebildkamera getestet. Vom Nomadenzelt aus Mammutknochen über das Geheimnis vom Bau der ägyptischen Pyramiden bis hin zum Haus im antiken Rom führt die historische Entdeckungsreise ins Mittelalter und beleuchtet die unterschiedlichen Wohnsituationen in Stadt und Land um 1900. Dann geht es weiter über den Bauboom der Nachkriegszeit, die erste Ölkrise und die „Zehn Goldenen Regeln des Passivhauses“ bis zu möglichen Zukunftsszenarien. Der Rundgang durch die zwölf verschiedenen Zeitzonen bietet allen BesucherInnen ab drei Jahren etwas Interessantes: egal ob Geschichte oder Technik, Kultur oder Abenteuer.

Kooperation mit HLUW Yspertal. Bei einem Medien-Event mit Schulen im letzten Jahr wurde mit VertreterInnen der Höheren Lehranstalt für Umwelt und Wirtschaft (HLUW) Yspertal eine intensive Zusammenarbeit – vor allem auf der Basis von pädagogischen Projekten – vereinbart. Umwelt-, Energie-, Klimaforschung sollen in Zukunft

die Eckpfeiler dieser Kooperation sein. „Der Besuch der Erlebnis-Ausstellung und des ‚Sonnenplatzes‘ sollte zum Pflichtprogramm für alle Schülerinnen und Schüler von der Volksschule bis zur höheren Schule gehören“, ist Mag. Gunter Gortan, Biologielehrer an der HLUW Yspertal, überzeugt. „Man kann an einem Projekttag mehr über unsere Welt auf dem Weg zu einer nachhaltigen Gesellschaft vermitteln, als in zahlreichen Schulstunden.“

Der hungrige Planet. Dass Energie jede/n betrifft, zeigt auch die aktuelle Sonderausstellung zum Thema „Der hungrige Planet“. Der Fotograf Peter Menzel entführt in ausgewählte Länder der Welt und veranschaulicht auf großformatigen Bildern mit faszinierenden Familienportraits die Nahrungsmenge, die eine Familie in einer Woche verbraucht. Die Sonnenwelt kann auch mit einem Multimediateaguide erkundet werden. Dabei können Punkte gesammelt und das eigene Wissen spielerisch getestet werden.

Rahmenprogramm. Im Außenbereich begeistert der frei zugängliche, weitläufige Energie-Erlebnis-Spielplatz mit dem ersten Steinlabyrinth im Waldviertel vor allem die jungen BesucherInnen. Auch der Waldviertler Schmankerl Shop und das Café laden zum Verweilen ein. ☺

INFO: Die Sonnenwelt ist wieder ab 1. 3. 2014, Di – So, 9.00 – 17.00 Uhr geöffnet; kostenlose Führungen für EinzelbesucherInnen Di – Fr jeweils um 10.00 und 14.00 Uhr.

www.sonnenwelt.at, www.sonnenplatz.at

© PICHLER/WWW.KPIC.AT (4)



Mag.ª (FH)
Christina Mutenthaler

Expertin am Wort

Woher kommt unser Essen?

Neben hoher Qualität bei Lebensmitteln gewinnt vor allem das Wissen um die Herkunft der Produkte bei den KonsumentInnen an Bedeutung. Diesem Trend folgt auch der Handel, welcher in jüngster Vergangenheit verstärkt auf den Ausbau seines Sortiments durch regionale Produkte setzt. Text: Christina Mutenthaler

© MUTENTHALER

Rückbesinnung. Die Lebensmittelskandale der letzten Jahre verunsichern die Bevölkerung und führen zu Skepsis gegenüber der globalen Lebensmittelproduktion sowie der Anonymisierung. Diese Umstände erhöhen das Interesse an regionalen Produkten bei den KonsumentInnen und auch beim Handel. Lebensmittel aus der Region

ProduzentInnen und VerarbeiterInnen wird eine breit angelegte Vermarktungs-Plattform geboten.

punkten mit kurzen Transportwegen, Frische, hoher Qualität und hervorragendem Geschmack sowie einer Wertschöpfung, die in der Region bleibt.

Neue Perspektiven. Bereits seit 2005 besteht die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“, die das Ziel verfolgt, den KonsumentInnen die Vielfalt, die besondere Qualität und die zahlreichen weiteren Vorteile heimischer Lebensmittel näherzubringen. Auch den ProduzentInnen und VerarbeiterInnen wird eine breit angelegte, gemeinsame Vermarktungs-Plattform geboten. Den un-

terschiedlichsten PartnerInnen – vom Handel über Gastronomie und Tourismus bis hin zur Kultur – werden durch gemeinsame Aktionen interessante Perspektiven aufgezeigt.

Bewusstsein schaffen. Gemeinsam mit den über 300 „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieben aus Landwirtschaft, Gewerbe, Handel und Gastronomie werden bewusstseinsbildende Maßnahmen wie Veranstaltungen, Schulprojekte oder Handelskooperationen durchgeführt. Dadurch werden Arbeits-

plätze in den Regionen gesichert, ein Beitrag zum Klima- und Umweltschutz geleistet, der Bevölkerung Sicherheit beim Lebensmittelkauf gegeben und Brücken zwischen KonsumentInnen und ProduzentInnen hergestellt.

GenussRegionen. Die Vielfalt und Qualität der NÖ Spezialitäten werden vor allem auch durch die 32 GenussRegionen sichtbar gemacht. Diese reichen vom Marchfelder Gemüse und Waldviertler Mohn über Lilienfelder Voralpenwild und Waldviertler Karpfen bis zur Wachauer Marille, Pielachtaler Dirndl

oder dem Mostviertler Birnenmost. (s.S. 19)

Handel mit an Bord. Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ schafft nicht nur Bewusstsein für die Qualität regionaler Lebensmittel sondern arbeitet auch mit dem Handel zusammen, um sicher zu stellen, dass heimische Lebensmittel möglichst unkompliziert erhältlich sind. So gibt es zum Beispiel seit Anfang des Jahres in vielen SPAR- und EUROSPAR-Märkten das so genannte „So schmeckt Niederösterreich“-Regal mit einer breiten Produktpalette regionaler Köstlichkeiten. ←

Lebenslauf

Mag.ª (FH) Christina Mutenthaler (geb. 1984) ist Mitglied der Geschäftsleitung der Energie- und Umweltagentur NÖ (eNu) und leitet den Bereich PR & Marketing. Sie hat die beiden Initiativen „So schmeckt Niederösterreich“ und NÖ GenussRegionen aufgebaut. Nach dem erfolgreich abgeschlossenen Studium an der FH Modul sammelte sie Berufserfahrung im In- und Ausland in den Bereichen Tourismusmanagement und Energiewirtschaft.



„So schmeckt Niederösterreich“ im Lebensmitteleinzelhandel

Die neue Kooperation der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ mit der österreichischen Handelskette SPAR vereinfacht KonsumentInnen den Zugang zu regionalen Lebensmitteln.

Kulinarische Vielfalt. Die Entscheidung für den Kauf regionaler Lebensmittel liegt bei den KonsumentInnen voll im Trend und bietet viele Vorteile: die Produkte sind frischer und schmecken besser, durch die volle Reife und Saisonalität sind sie gesünder, aufgrund der kurzen Transportwege wird die Umwelt geschont, heimische HerstellerInnen und ProduzentInnen werden unterstützt sowie Arbeitsplätze in der Region gesichert. Niederösterreich verfügt über eine Vielzahl an hochqualitativen Produkten und Köstlichkeiten, welche durch die Kooperation von „So schmeckt Niederösterreich“ mit der Handelskette SPAR unkompliziert verfügbar werden. Seit Anfang des Jahres gibt es in vielen SPAR und EUROSPAR-

KonsumentInnen setzen beim Kauf von Lebensmitteln vermehrt auf Regionalität und Herkunft.

Märkten das so genannte „So schmeckt Niederösterreich“-Regal. Das Sortiment des Regals wechselt regelmäßig, um die Vielzahl der erhältlichen Produkte bestmöglich präsentieren zu können.

Die Anzahl der mit „So schmeckt Niederösterreich“-Regalen ausgestatteten Filialen wird weiter wachsen.

Prominent platziert. Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ betreut mehr als 300 Partnerbetriebe und sorgt mit dem „So schmeckt Niederösterreich“-Regal bei SPAR dafür, dass eine Vielzahl der von ihnen erzeugten Waren nun im Supermarkt erhältlich ist. So findet man unter anderem bereits ausgezeichnete Weine, Öle, Schokoladen, Bio-Teigwaren, Fruchtsäfte und weitere Spezialitäten von Partnerbetrieben im „So schmeckt Niederösterreich“-Regal.

Gemeinsames Ziel. Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ und SPAR verfolgen mit dieser Kooperation ein gemeinsames Ziel: die Stärkung regionaler ProduzentInnen und VerarbeiterInnen. Für die KonsumentInnen bedeutet diese Zusammenarbeit eine Erleichterung, da nun der Hofladen im Supermarkt zu finden ist.

Sortiment aus Niederösterreich. Aktuell sind folgende Produkte im „So schmeckt Niederösterreich“-Regal zu finden: Bio-Teig-

waren (Zimmermann, Weitra), Sauerkonserven (Retzer, Retz), Waldviertler Graumohnöl (Mohnhof Gressl, Ottenschlag), Bio-Schokoladen (Styx, Obergrafendorf), Dirndlsirup und -konfitüre (Gatterer Hofladen, Obergrafendorf), Pesto (Grossauer Edelkonserven, Schönbert), Säfte und Birnencider (Mostland, Zeillern). Das Sortiment wird laufend erweitert und bietet den heimischen HerstellerInnen eine interessante Vertriebsmöglichkeit im Supermarkt. ←

www.soschmecktnoe.at, www.spar.at





Tipps

zur gesunden, klimaschonenden Ernährung

Was der Mensch isst, beeinflusst einerseits seine eigene Gesundheit und Leistungsfähigkeit, aber auch Luft, Wasser, Boden und das Klima. Über 20 % aller CO₂-Emissionen entstehen bei der Erzeugung und Bereitstellung von Lebensmitteln sowie deren Verarbeitung und Zubereitung.

© BMLFUW/JAMA-BIARCHIV/DALL2

Essen und Klimaschutz. Die ExpertInnen der Energie- & Umweltagentur NÖ (eNu) haben dazu einfache aber effektive Tipps zusammengestellt:

Einkaufsplanung.

- Vorräte prüfen
- Einkaufsliste erstellen
- Zu Fuß, mit dem Rad oder den Öffis zum Geschäft
- Nur kaufen was tatsächlich benötigt wird, auch wenn Aktionen wie „2+1 gratis“ verlockend sind

Ausgewogene Ernährung.

- Mehrere kleinere Mahlzeiten pro Tag
- Hoher Anteil pflanzlicher Produkte wie Getreide, Obst und Gemüse
- Geringer Anteil tierischer Produkte
- Wenig Fett, fettreiche Lebensmittel, Salz und Zucker
- Schonende Zubereitung der Speisen
- Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel
- 2 x wöchentlich Fisch liefert wichtiges Eiweiß
- 2 – 3 Liter Flüssigkeit pro Tag
- Kalorienarme Getränke
- Zeit nehmen fürs Essen

Lebensmittelauswahl.

- Saisonale, regionale Produkte, wenn möglich aus biologischem Anbau
- Frische Waren anstatt Verarbeitetes und Tiefgefrorenes
- Mehr pflanzliche als tierische Produkte
- Bei nicht heimischen Erzeugnissen auf faire Handelsbedingungen achten (Fairtrade Gütesiegel)
- Produkte aus artgerechter Tierhaltung wählen
- Regional gezüchteter heimischer Fisch bzw. Hochseefisch nur mit MSC-Gütesiegel

Getränke.

- Leitungswasser trinken
- Mehrweg- statt Einweggebinde
- Verdünnungssäfte produzieren weniger Abfall
- Getränke aus heimischen, regionalen Früchten bevorzugen
- Orangensaft aus fairem Handel
- Tees sowie Obst- und Gemüsesäfte aus biologischer Produktion bevorzugen

Abfall.

- Abfallarme Produkte kaufen
- Anfallende Verpackungen ordnungsgemäß entsorgen

- Verzicht auf Plastiksackerln
- Lebensmittel im Müll vermeiden
- Restln zu Gerichten verkochen

Elektrogeräte.

- Bei Neuanschaffung: höchste Energieeffizienzklasse
- Haushaltsgeräte: bei Kühl- und Gefrierschränken Klasse A++ oder A+++, beim Backofen Klasse A

Gesunde Jause.

- Wiederverwendbare Jausenbox
- Kalorienarme oder -freie Getränke in wiederverwendbaren Gebinden
- Getreideprodukte mit hohem Schrotanteil
- Frisches Obst und Gemüse
- Bio- bzw. Fairtrade-Produkte
- Fettarme Milch- und Fleischprodukte

Energiesparend kochen.

- Deckel verwenden
- Herdplatte entsprechend der Topfgröße auswählen
- Früher abschalten – Restwärme nutzen
- Heißluftfunktion verwenden ↔

www.enu.at

www.topprodukte.at

Steckbrief Ernährung - gesund und klimafreundlich

Interessante Daten und Fakten auf einen Blick!

Wussten Sie, dass... ...nicht nur Zitrusfrüchte reich an Vitamin C sind?

• Hagebutte	1.250
• Sanddorn	450
• Schwarze Ribisel	175
• Grüne Paprika	120
• Grünkohl	105
• Broccoli	100
• Kraut	50
• Orangen	50
• Vogelsalat	36

* Angaben in mg Vitamin C/100g essbarem Anteil

CO₂ Emissionen durch den Transport

- Spargel aus Niederösterreich (38 km per LKW) - 9
- Joghurt aus Deutschland (600 km per LKW) - 45
- Paradeiser aus den Niederlanden (1.150 km per LKW) - 123
- Paprika aus Spanien (2.700 km per LKW) - 250
- Knoblauch aus China (21.000 km per Schiff und LKW) - 503
- Erdbeeren aus Israel (3.500 km per Flugzeug und LKW) - 1.457
- Mango aus Thailand (10.000 km per Flugzeug und LKW) - 5.156
- Weintrauben aus Südafrika (11.000 km per Flugzeug und LKW) - 5.589

* Angaben in g CO₂ / kg

Wussten Sie, dass... ...Getränke oft viel Zucker enthalten?

• Leitungswasser	0
• Apfelsaft gespritzt 1:3	2
• Limonaden	4-9
• Fruchtsäfte	8-11
• Energy-Drinks	5-12
• Wellness-Drinks	3-5
• Molkegetränke	10

* Angaben in Stück Würfelzucker / 250 ml

Wurde Ihr Interesse geweckt?

Bei der ENERGIE- UND UMWELTAGENTUR NÖ gibt es spannende Informationen und eine Vielzahl an Daten und Fakten rund um die Themen Energie, Natur und Umwelt.

Mehr dazu auf:

www.enu.at

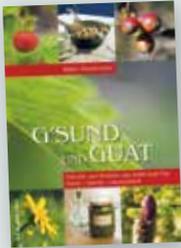
GESEHEN & GELESEN

Die nächste Ausgabe
von „UMWELT & energie“
erscheint am
23. April 2014

G'sund und Guat

Walter Mooslechner, Verlag Anton Pustet, 2011, ISBN: 978-3-7025-0646-9, S. 160, € 24,-¹⁾

Als Förster in der Salzburger Bergwelt ist der Autor mit der Natur, ihren Schätzen und Geheimnissen eng verbunden. In diesem Buch werden seine Kenntnisse über die Wirksamkeit verschiedener Pflanzen für unser Wohlbefinden sowie zur Heilung oder Linderung von Leiden zusammengefasst, zahlreiche Rezepte inklusive. Das Wissen und Können über Pflanzen ist über Generationen gewachsen, gehütet und verbessert worden. Küche, Speis, Keller und Hausapotheke sind mit dem bevorratet worden, was die Natur an Gutem zu bieten hat, damit es schmeckt, wohltut, stärkt, reinigt, heilt und für ein langes Leben reicht. ☞



Hungerkriege: Das Schicksal unserer Kinder?

Hans Putzer, Leykam Verlag, 2010, ISBN-10: 3701176981, S. 127, € 19,90¹⁾

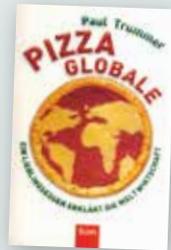
Während die Öffentlichkeit über Energie-, Klima- und Wirtschaftskrise diskutiert, wird das Problem der Welternährung kaum wahrgenommen. Dabei hungert rund eine Milliarde Menschen, und die ökologischen Belastungen infolge der Nahrungsmittelproduktion übertreffen bei weitem jene der Mobilität. Die Gier nach Fleisch und Agro-Treibstoffen im Norden hat dazu geführt, dass im Süden mit entsprechenden Getreide-Exporten mehr Geld zu machen ist als mit der Ernährung der eigenen Bevölkerung. Immer mehr Expertinnen und Experten warnen weltweit davor, dass sich aus den bereits latenten regionalen Konflikten um Lebensmittel ein globaler Flächenbrand entwickeln wird. ☞



Pizza globale: Ein Lieblingsessen erklärt die Weltwirtschaft

Paul Trummer, Verlag Econ, 2010, ISBN-10: 3430201004, S. 336, € 18,50¹⁾

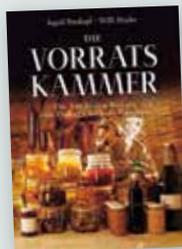
Anhand der einzelnen Pizzazutaten erklärt der Autor und Wirtschaftsjournalist beispielhaft die Welt der Nahrungsmittelhersteller: Börsenspekulationen führen zu explodierenden Getreidepreisen. Tomaten und Zucchini wachsen durch künstliches Saatgut, das die Bauern und Bäuerinnen in die Abhängigkeit internationaler Konzerne treibt. Das Futter unserer Kühe kommt aus Südamerika, und afrikanische ViehzüchterInnen leiden an dem subventionierten Export von Huhn- und Schweineresten aus Europa. Dieses Buch bietet einen umfassenden Einblick in die moderne Lebensmittelindustrie und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufklärung von VerbraucherInnen. ☞



Die Vorratskammer

Ingrid Pernkopf/Willi Haider, Pichler Verlag, 2010, ISBN: 978-3-85431-545-2, S. 320, € 29,95¹⁾

Wenn sich zur Erntezeit Kürbis, Zucchini, Äpfel, Beeren und Pilze türmen, beginnt die Hochzeit für SelbstversorgerInnen und Hobbyköche/innen. 450 Rezepte für Marmeladen, Säfte, sauer Eingelegtes, Öle, Essige, Würzmischungen, Pasten u. v. m. sind in diesem umfassenden Standardwerk der Vorratshaltung gesammelt. Aber auch der Verarbeitung von Fleisch und Fisch zu herzhaften Pasteten, Würsten, Sulzen und Speck ist ein Kapitel gewidmet. Infokästen geben wichtige Tipps zu Themen wie Einwecken und Säuern, aber auch zur richtigen Lagerung oder zur Auswahl der Konservierungsform. Beson-



deres Augenmerk legen die beiden AutorInnen und renommierten Kochstars in ihrer Rezeptsammlung auf die Verwendung regionaler Zutaten und auf eine einfache Zubereitung. ☞

Intelligente Verschwendung – The Upcycle: Auf dem Weg in eine neue Überflus- gesellschaft

Michael Braungart/William McDonough, oekom 2013, ISBN-3-86581-316-9, S. 208, € 17,95¹⁾

Abfall war gestern, ab sofort gibt es nur noch Nährstoffe. Alle Produkte verbleiben in einem steten Kreislauf, eingesetzt werden nur noch gesunde, unbedenkliche Materialien. Was wie eine Vision aus einer fernen Zukunft klingt, ist vielerorts bereits Realität, und das Konzept hat einen Namen: Cradle to Cradle. Dieses aktuelle Buch geht einen Schritt weiter: Im Fokus steht nicht mehr nur das kluge Design einzelner Produkte, beim „Upcycling“ geht es um die Vervollkommnung unseres Lebensstils – um gesundes Wohnen, freudvolles Arbeiten und die Errichtung zukunftsfähiger Städte. ☞



¹⁾ Mindestpreis

lese
umwelt

Vier der vorangegangenen Medientipps entstammen der Umweltbildungsinitiative des Landes NÖ – leseumwelt. Diese Mediensammlung umfasst insgesamt 150 Bücher, CDs, DVDs sowie Spiele und wird Bibliotheken in einem eigens für dieses Projekt entwickelten leseumwelt Bücherturm zur Verfügung gestellt. ☞

INFO: info@leseumwelt.at, www leseumwelt.at



SO GUT WIE



Tausche Altes gegen Freude.

die neue Onlineplattform zum Tauschen,
Verkaufen und Verschenken.



Anna



www.sogutwieNEU.at



Auf Wiederlesen! 5 x im Jahr.



Gratis. Abonnieren Sie mit dieser Bestellkarte und Sie sind bestens informiert! Wir freuen uns auch über Leserbriefe – schreiben Sie uns Ihre Meinung an nebenstehende Adresse oder senden Sie uns eine E-Mail an: post.ru3@noel.gv.at

Bitte Karte ausfüllen, abtrennen und ab geht die Post!

Ich ersuche um die kostenlose Zusendung des Magazins „UMWELT & energie“

VORNAME

NACHNAME

FIRMA

STRASSE | NR.

PLZ | ORT

ORT | DATUM | UNTERSCHRIFT

Bitte
ausreichend
frankieren

An das

Amt der NÖ Landesregierung
Abteilung Umwelt- & Energiewirtschaft

Landhausplatz 1
3109 St. Pölten

Wissen, Information und Service. Für Energie, Umwelt und Klima.

ENERGIE GEMEINDE PAKET



JETZT BEANTRAGEN:

Veranstaltungs-Scheck Energie und Klima für ihre Gemeinde bis zu € 1.000,- (max. 75 % der Kosten), erhältlich über die Energie- und Umweltagentur NÖ (eNu).
Infos: www.umweltgemeinde.at/angebot-foerderberatung



Eine Initiative von Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf | homepage www.umweltgemeinde.at und Service-Nummer 02742/22 14 44.

P.b.b., Erscheinungsort St. Pölten, Verlagspostamt 3100, Zulassungsnummer: 02Z032040M
Bei Unzustellbarkeit bitte zurück an den Absender