



www.umweltundenergie.at



# UMWELT & ENERGIE

03|2022 DAS UMWELTMAGAZIN DES LANDES NIEDERÖSTERREICH

© CREATIVEVATURE.NL - STOCK.ADOBE.COM, NIEDERÖSTERREICH WERBUNG/CAROLIN UMRATH



MAHLZEIT!

## Klimaschutz dank richtiger Ernährung

**SOMMERGÄSTE** | Bienenfresser kommen immer öfter nach NÖ

**ENERGIEWENDE** | Neue Maßnahmen zum Ausstieg aus fossilem Heizen





# 06 Lebensmittelqualität und richtige Zubereitung machen eine „Grillerei“ erst perfekt.

## INHALT

### MAHLZEIT!

- 06 Endlich Grillsaison!** | Hochqualitative Lebensmittel aus der Region sind essenziell für einen gelungenen Grillabend.
- 10 Vom Hunger, Überfluss und gesundem Mittelmaß** | Heute verbinden wir das Thema Ernährung in Österreich vor allem mit Überfluss. Vor 100 Jahren sah das noch ganz anders aus.
- 12 Regionales Superfood im eigenen Garten** | Am NÖ Heckentag gibt es die Möglichkeit, sich mit heimischen Gehölzarten einzudecken und sich wahre Vitaminstars in den Garten zu holen.
- 14 Rettung seltener Kulturpflanzen** | Der Verein ARCHE NOAH verfolgt das Ziel, die Vielfalt zu retten. Er verfügt inzwischen über ein Samenarchiv mit über 5.000 Sorten.
- 16 Unser tägliches Brot** | Es ist kostbar und landet trotzdem viel zu oft im Müll. Ein wertschätzender Umgang von ProduzentInnen, Handel und KonsumentInnen kann helfen, die Verschwendung von Brot zu stoppen.

**19 Ausgewogen essen für das Klima** | Die Initiative „Tut gut!“ zeigt, dass regionale und saisonale Lebensmittel dem Klima guttun und ist damit ein Baustein der 353 Maßnahmen des NÖ Klima- und Energieprogramms.

**20 Nachhaltig in der Küche** | Ernährung hat viel mit Nachhaltigkeit zu tun! Beim Einkauf, beim Kochen und auch beim Putzen – in der Küche kann man viel für Nachhaltigkeit tun.

### ENERGIE

**22 Energiewende beim Heizen - wann wenn nicht jetzt?** | 28% der NÖ Haushalte heizen mit keineswegs klimaneutralem und inzwischen sehr teuer gewordenem Erdgas. Das „Erneuerbaren-Wärme-Gesetz“ und eine neue Anlagendatenbank sollen den Ausstieg aus fossilen Heizungen beschleunigen.

**24 Weinviertler Städte sorgen für gute Lebensqualität** | Mistelbach und Wolkersdorf haben sich zu einer KLAR! Klima-Anpassungs-Region zusammengeschlossen.

**26 „KLAR!“ unterstützt und vernetzt** | Das Bundesprogramm KLAR! zur Anpassung an den Klimawandel zieht mit 25 NÖ Regionen positiv Bilanz.



© JOSEF SCHIMMER

**24** Mistelbach und Wolkersdorf sind KLAR! Klima-Anpassungs-Region.



© JOSEF STEFAN

**28** Immer mehr Bienenfresser kommen im Sommer nach NÖ.



© ÖSTERREICH WERBUNG/HARALD EISENBERGER

**16** Mit Tipps die Verschwendung von Brot vermeiden.



© OXSA NATURLANDWEIN - STOCK.ADOBE.COM

**34** Wenn die Kirschen reif sind, ist der Sommer gekommen.

**27** **Wo Wein auf Bio, Erneuerbare und Soziales trifft** | Weinbaubetriebe im Traisental und in Carnuntum setzen auf Nachhaltigkeit und Sonnenenergie.

**38** **Alles Banane** | Zum 20-jährigen Bestehen von FAIRTRADE Bananen in Österreich zeigt Südwind Niederösterreich auf, was rund um die tropische Frucht getan wird.

**NATUR**

**ENU AKTUELL**

**28** **Bunte Sommergäste** | Die Bienenfresser kommen im Sommer auf Kurzbesuch aus Afrika zu uns. Dank intensiver Bemühungen gibt es sie immer häufiger zu beobachten.

**40** Alles zu seiner Zeit | Zehn Jahre Naturland NÖ | Experte am Wort: Energieberatung reloaded

**30** **Artenvielfalt hinterglas** | Mit einer neuen Vitrine nähert sich das Haus für Natur im St. Pöltner Museum Niederösterreich nun dem Thema Artenvielfalt an.

**STANDARDS**

**32** **Brennende Wälder** | Wie die jüngere Vergangenheit gezeigt hat, nimmt die Zahl der Waldbrände auch in unseren Breiten zu. Mit Bewusstseinsbildung und Aufklärung will man gegensteuern.

**46** **Kurz & bündig**  
**50** **Buchtipps**

**LEBEN**

**34** **Pflück das Glück!** | Wenn die Kirschen reif werden, ist der Sommer angekommen und verspricht eine genussvolle Zeit.



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

© DIMARK/CHAOTICDESIGNSTUDIO/XAMITW - STOCK.ADOBE.COM

**Impressum:** Herausgeber, Verleger & Medieninhaber: Land Niederösterreich, Gruppe Raumordnung, Umwelt und Verkehr, Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft, 3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Tel.: 02742/9005-14340, www.noe.gv.at, www.umweltundenergie.at, E-Mail: post.ru3@noel.gv.at. **Redaktion und Lektorat:** Mag.ª Manuela Eichinger-Hesch; Birgit Kern; Ing.ª Elke Papouschek, Redaktionsbüro Garten, Natur & Freizeit; Mag.ª Silvia Osterkorn-Lederer, Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ. **Titeltier:** Bienenfresser, © creativature.nl - stock.adobe.com. **Titelfoto:** © Niederösterreich Werbung/Carolin Unrath. **Grafische Konzeption & Layout:** Peter Fleischhacker. **Auflage:** 30.000. **Herstellung:** Druckerei Berger, Horn. **Verlags- und Erscheinungsort:** St. Pölten. **Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:** Periodisch erscheinendes Informationsblatt in Niederösterreich. Namentlich gekennzeichnete Artikel müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen. Für unverlangt eingesendete Artikel wird keine Haftung übernommen. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Beiträge zu überarbeiten und zu kürzen. **Datenschutzhinweis:** www.noe.gv.at/datenschutz



**KLIMA  
WANDELN**

# TATEN statt WORTE!

Wir suchen anlässlich 100 Jahre Niederösterreich die **100 besten Klimaprojekte** von Gemeinden, Vereinen, Betrieben, Bildungseinrichtungen und Privathaushalten.

**JETZT EINREICHEN & GEWINNEN!**

**KLIMAWANDELN.AT**



Unterstützt von der eNu.at



# EDITORIAL



© BELARABA.COM



© WEINFRANZ

Die Ereignisse rund um die „Kornkammer Ukraine“ in den letzten Monaten haben die Themen Ernährung und Versorgungssicherheit auch im diesbezüglich privilegierten Europa wieder in den Fokus der Aufmerksamkeit gerückt.

Das Land Niederösterreich beschäftigt sich über die UNO-Nachhaltigkeitsziele bereits seit längerem mit der Frage nach der Ermöglichung eines besseren Lebens für alle Menschen auf der Welt. Wichtige Aspekte sind in diesem Zusammenhang das Erreichen einer gesicherten und besseren Ernährung sowie die Förderung nachhaltiger Landwirtschaft.

In dieser Ausgabe beleuchten wir umfassend die Vorteile der Regionalität von Lebensmitteln, der Saisonalität von Obst und Gemüse und der Fairness beim „täglich Brot“. Denn Nahrungsmittel sind kostbar und landen trotzdem viel zu oft im Müll. Ein wertschätzender und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln generell ist daher ein Gebot der Stunde. Gerade wir in Niederösterreich haben das Glück und die Möglichkeit, auf eine große heimische Pflanzenvielfalt zurückgreifen zu können. Diese Chance gilt es im Sinne von Natur- und Artenschutz sowie der eigenen Gesundheit unbedingt zu nutzen. Zahlreiche Anregungen dazu finden Sie im vorliegenden Heft.

Auch die Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ bietet eine Plattform für wertvolle Lebensmittel, gekennzeichnet durch Qualität, Geschmack und Einzigartigkeit. Wer vor Ort einkauft, hat gesundes, frisches Essen am Tisch, unterstützt unsere lokalen ProduzentInnen, fördert den Erhalt der kulinarischen Identität jeder Region und leistet letztendlich einen Beitrag zum Umweltschutz.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen genussreichen Sommer! ☞

Landeshauptfrau  
**JOHANNA MIKL-LEITNER**

LH-Stellvertreter  
**STEPHAN PERNKOPF**

Qualitativ hochwertiges Fleisch  
erkennt man an Farbe und Struktur.



„Hochwertige regionale Zutaten erhält man u. a. auf Bauernmärkten oder direkt bei ProduzentInnen. Sie sind Garant für das perfekte Grillvergnügen“, ist LH-Stv. Stephan Pernkopf überzeugt.



© RICARDO HERGOTT

# Endlich Grillsaison!

Ein gemütlicher Grillabend mit der Familie oder mit Freunden – das gehört zum Sommer einfach dazu. Neben den Klassikern wie Steaks und Würstl finden auch Vitaminlieferanten immer häufiger ihren Weg auf die heimischen Griller. Mit ein paar einfachen Tricks wird der Grillabend zum kulinarischen Highlight. **TEXT:** SILVIA OSTERKORN-LEDERER

**D**ie wohl wichtigste Zutat für ein gelungenes Grillevent ist die Qualität der Lebensmittel. Natürlich ist aber auch das gewählte Grillequipment und das bei der Zubereitung an den Tag gelegte Talent von Bedeutung. Der Grillerfolg beginnt also schon beim Einkauf – hochwertigen Lebensmitteln aus der Region sollte der Vorzug gegeben werden. Wer sich für Fleisch entscheidet, sollte es besser beim „Fleischhauer des Vertrauens“ besorgen, anstatt auf bereits abgepacktes Fleisch aus dem Supermarkt zurückzugreifen.

**FleischtigerInnen.** Die Qualität des Fleisches – ausschlaggebend für den Geschmack – erkennt man an Farbe und Struktur. Es sollte im Optimalfall dunkelrot sein, auf Fingerdruck nachgeben und eingedellt bleiben sowie eine schöne Marmorierung aufweisen. Ein rund zwei Wochen gereiftes Beiried hat zwar noch elastische Fasern, hält aber bei der Druckprobe deutlich die Vertiefung.

**Vorbereitung des Steaks.** Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben, wenn es auf dem Grill landet. Mit Öl eingerieben bleibt es nicht am Grillrost kleben. Die Garzeit von Steaks ist abhängig von der Fleischstärke und seiner Qualität. Nach vier bis fünf Minuten ist es zumeist durchgebraten. Ein Steak sollte min-



### Schmackhafte Saucen und diverse Beilagen sorgen für mehr Abwechslung beim Grillabend.

destens zwei Zentimeter dick sein und nicht geklopft werden, da man dadurch die Fleischstruktur zerstört.

**Steaks grillen – so geht’s.** Der Rost muss schon heiß sein, wenn das Steak auf ihm landet. Nun wird das Steak auf beiden Seiten kurz angebraten, damit sich eine Kruste bildet, der Fleischsaft aber im Inneren bleibt. Zum Fertiggrillen wird das Fleisch schließlich in eine Zone – je nach Grillmodell unterschiedlich angeordnet – gelegt, die ca. 120 °C hat, damit es nachziehen kann. Fettränder am Fleisch sorgen für ein gutes Aroma. Damit sich das Steak nicht wellt, schneidet man vor dem Braten die Ränder leicht ein. Und damit der Fleischsaft während des Grillens nicht entweicht, sollte das Steak nicht mit einer Fleischgabel angestochen werden.

### Hochqualitative, frische Produkte aus der Region sorgen für Geschmackserlebnisse!

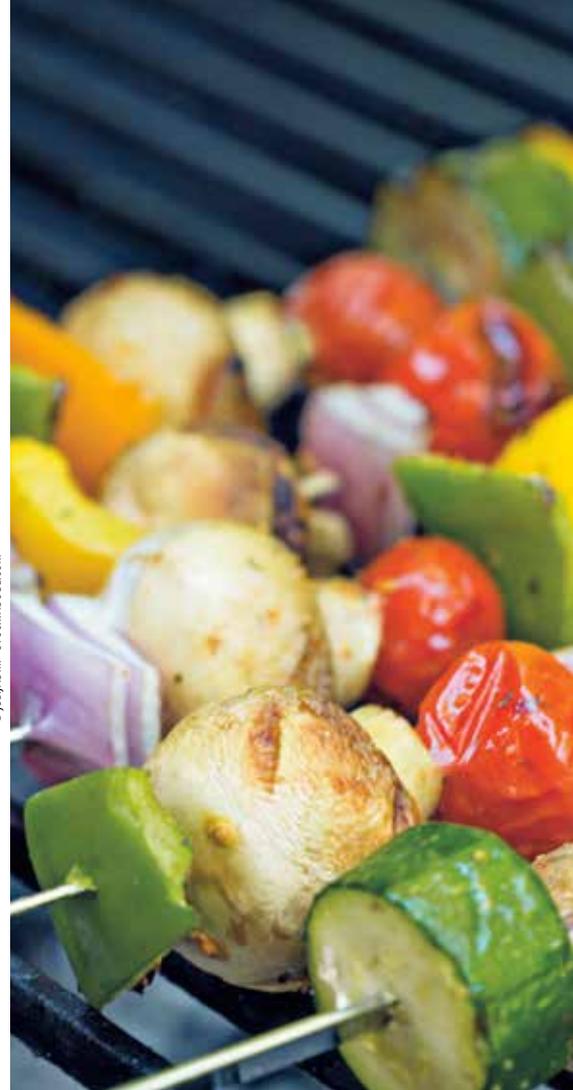
**Richtig würzen.** Die richtige Zeiteinteilung ist gerade beim Grillen besonders wichtig. Damit die Koteletts nicht zu trocken werden und Mariniertes nicht verbrannt schmeckt, gibt es einfache Tricks: So sollte das Grillgut erst kurz vor Ende der Grillzeit gewürzt werden, denn sonst verbrennen die frischen Kräuter. Salz entzieht dem Fleisch Wasser und lösliche Nährstoffe und lässt es trocken werden. Die gleiche Wirkung hat Salz auf unseren Körper – vor allem Personen

mit niedrigem Blutdruck sollten auf zu salziges Essen verzichten.

**Gesund und schmackhaft.** Die richtige Zubereitung bringt auch gesundheitliche Vorteile, denn wenn Fett, Fleischsaft und Marinade in die Holzkohle tropfen, entsteht bläulicher Rauch, der krebserregende Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) enthält. Um sich davor zu schützen, sollten Fettauffangschalen aus Aluminium oder ein Elektrogrill verwendet werden. Beim Grillen mit Holzkohle sollte diese richtig durchglühen, bevor das Grillgut aufgelegt wird. Gut abgetupftes, mageres Fleisch tropft weniger stark. Verbrannte Stellen unbedingt großzügig wegschneiden!

**Das Equipment.** Die Auswahl an Grillertypen am Markt ist groß. Die Wahl hängt von persönlichen Vorlieben ab, denn jedes Modell hat Vor- und Nachteile. Die Wahl des Brennmaterials ist abhängig vom Griller und dem Grillgut, das zubereitet werden wird. Keinesfalls sollten Sie Kiefernzapfen, harzreiches oder feuchtes Holz, Verpackungen, Papier oder andere brennbare Stoffe verwenden – dadurch können große Mengen an Schadstoffen (PAK) entstehen.

**Frisch vom Rost.** Der besondere Geschmack des Gegrillten kommt nicht von der Kohle, sondern von der Beschaffenheit des Rostes. Ein Gussrost gibt den typisch erdigen, wuchtigen Grillgeschmack, während ein Stahlrost feinere Aromen entstehen lässt. Wer besonderen Wert auf den Eigengeschmack von



### Regionales Gemüse findet immer öfter den Weg auf

Fleisch und Fisch legt, für den ist ein Kugelgriller die beste Wahl, denn hier bleiben auch die feineren Geschmacksnuancen und Würzungen erhalten.

### Einkauf, Vorbereitung und richtige Zubereitung sind essenziell für den Grillerfolg.

**Vielfalt am Grill.** Nicht nur Fleisch und Fisch eignen sich zum Grillen, sondern auch Käse, Gemüse und Desserts. Beim Einkauf der Grillzutaten setzt man am besten auf frische, regionale Qualitätsprodukte und erspart der Umwelt lange Transportwege. Schafkäse und Gemüse wie Spargel und Spinat, gut gewürzt und in der Folie zubereitet, werden die Gäste begeistern. Gegrillte Marillen oder Feigen mit Nüssen sind wiederum eine herrliche Süßspeise nach dem Fleischgenuss.

**Die eigentlichen Stars des Grillfests.** Was wären Bratwürste und Grillkäse ohne würzige oder frische Saucen? Ein knusprig gegrillter Fisch ohne cremiges Tsatsi-



© SEAWONIK FAHER - STOCK.ADOBE.COM

den Grill und ist nicht nur bei VegetarierInnen beliebt.

ki? Die eigentlichen Stars am Grillteller sind die Beilagen – erst Saucen, Salate, Chutneys, Erdäpfel und Gemüse machen das Essen komplett. Aber Vorsicht: Ölige Marinaden, Weißbrot und Saucen können sich als echte Kalorienbomben entpuppen. Fertige Gewürzmischungen und Marinaden enthalten häufig Geschmacksverstärker. Dabei können vor allem Marinaden aus Öl, Kräutern und Gewürzen rasch und einfach selbst zubereitet werden. Das Öl sollte hochwertig und für hohe Temperaturen geeignet sein – wie Raps- oder Sonnenblumenöl. Kräuter, Obst und Gemüse lassen sich zu würziger Salsa und Chutneys vielfältig verarbeiten. Dabei sollte man auf die jeweilige Erntesaison der Zutaten achten, da nur dann die wahre Aromavielfalt zum Ausdruck kommt.

### Nicht nur für VegetarierInnen geeignet: Obst und Gemüse vom Grill!

**Gemüse und Steaks für VegetarierInnen.** Mais, Zucchini, Pilze, Erdäpfel und



MAHLZEIT!

Es gibt viele Salate, darunter auch ganz klassische wie den Erdäpfelsalat, die sich gut als Grillbeilage eignen.

Spargel sind die altbekannten Stars, wenn es ums Gemüsegrillen geht. Für Pepp sorgen (rote) Zwiebel oder Jungzwiebel, letztere sind bekömmlicher. Neutrale Gemüsesorten wie Zucchini oder Spargel streicht man kurz vor dem Auflegen mit Kräuteröl ein. Bei Mais und Erdäpfeln empfiehlt sich das Vorkochen bzw. Blanchieren. (Sellerie-)Knollen können in zentimeterdicke Scheiben geschnitten werden, bevor sie am heißen Grillrost landen. Große Champignons und Paradeiser bieten sich zum Füllen mit Frischkäse und Kräutern an. Ein Karfiol – in grob geschnittenen Scheiben – eignet sich als perfektes „Steak“. Zu Grillgemüse schmeckt ein Kräuter-Öl-Pesto sehr gut.

**Königsdisziplin Dessert vom Grill.** Die Sommermonate verwöhnen uns auch mit heimischem Obst. Die süßen Früchte sind ebenfalls zum Grillen geeignet. So können Marillen, Erdbeeren, Äpfel, Birnen auf dem Rost zubereitet werden. Auch beim Obst sollte man auf Zimmertemperatur achten, damit keine „schwarze Flecken“ entstehen. Mit neutralem Öl einpinseln und am Rand des Grillrostes auflegen. Sobald die Früchte die Konsistenz verlieren, in eine hitzebeständige Pfanne geben und erneut auf den Rost stellen. Die Garzeit liegt zwischen fünf und zehn Minuten – sonst wird das Obst matschig. Als Marinade für Obst können Ahornsirup, Honig oder auch Rum verwendet werden. Gegrillte Früchte mit Minze, Rosmarin und Walnüssen verfeinern und/oder mit Joghurt bzw. Eis servieren.

**Nachhaltig einkaufen und putzen.** Last but not least sollte auch beim gemütlichen Grillabend die Nachhaltigkeit nicht vergessen werden. Beim Kauf von Holzkohle oder Briketts jene Produkte wählen, die das FSC-Zeichen tragen oder DIN-zertifiziert sind. Das FSC-Zeichen stellt sicher, dass für die Erzeugung kein Tropenholz verwendet wurde und das Holz aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt. Das Prüfzeichen DIN EN 1860-2 garantiert, dass die Kohle weder Erdöl noch Koks, Pech oder Kunststoffe enthält. Es gibt im Übrigen sogar Holzkohle, die in einer Köhlerei in Niederösterreich hergestellt wird – zusätzliches Plus sind hier der kurze Transportweg und die regionale Wertschöpfung. Zum Anzünden eignen sich kleine Holzstücke oder -späne oder trockene Äste. Verwenden Sie für den Grillabend am besten „normales“ Mehrweggeschirr – das sieht nicht nur schöner aus, sondern lässt sich einfach abwaschen und landet nicht nach einmaliger Verwendung im Müll. Auch beim Einkauf kann bereits auf verpackungsarme Produkte und Mehrwegflaschen geachtet werden. Wer beim Direktvermarkter oder am Bauernmarkt einkauft, spart meist viel Verpackungsmüll. Nach dem Grillen gilt es, das Grillequipment rasch nach Gebrauch ordentlich zu reinigen – anstatt teurer Spezialreiniger reichen dann meist Reinigungsbürste, Schwamm und Geschirrspülmittel. Die Asche komplett auskühlen lassen und schließlich im Restmüll entsorgen. ✨ **REDAKTION**

[www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)  
[www.wir-leben-nachhaltig.at](http://www.wir-leben-nachhaltig.at)

Reich gedeckte Tische  
sind in unserer Heimat heute die Regel.

# Von Hunger, Überfluss und ge- sundem Mittelmaß

Heute verbinden wir das Thema Ernährung in Österreich vor allem mit Überfluss. Vor 100 Jahren sahen Gegenwart und nahe Zukunft noch ganz anders aus. **TEXT: ELKE PAPOUSCHEK**

**V**or 100 Jahren bestimmten infolge des ersten Weltkrieges Mangel, Hunger und der tägliche Kampf ums Überleben den Alltag. In den Städten war die Lebensmittelnot besonders dramatisch. Die Menschen waren zu einem großen Teil auf Ausgaben der öffentlichen Hand angewiesen, die allerdings kaum zum Überleben reichten. Gegen Ende des Ersten Weltkrieges waren nur noch 830 Kalorien pro Kopf und Tag vorgesehen. Mangelkrankungen wurden durch die langfristige Unterernährung zur Normalität. Auch am Land war die Versorgungssituation schlecht, viele Menschen konnten sie aber durch eigenen Anbau und Viehhaltung verbessern. Nach einer kurzen Friedenszeit stand mit dem Zweiten Weltkrieg die nächste von Hunger und Leid geprägte Phase an, die Nahrungsmittelversorgung war wiederum katastrophal. Zur Verbesserung der Lage trug erst ab 1948 die Lebensmittelhilfe im Rahmen des „European Recovery Programs“ aus dem Ausland bei – besser bekannt als der nach dem amerikanischen Außenminister George C. Marshall benannte „Marshallplan“. 90% der österreichischen Kinder waren damals unterernährt. In Niederösterreich waren die Regionen Waidhofen/Ybbs, Schottwien, St. Pölten und Pottschach besonders betroffen.

**Vom Mangel zum Überfluss.** Im Laufe der 1950er und 1960er Jahre trat die Sorge um

die tägliche Ernährung zunehmend in den Hintergrund. Das „Wirtschaftswunder“ sorgte für einen rapiden wirtschaftlichen Aufschwung und schon bald wurden Kalorien nicht gezählt, um zu überleben, sondern um schlank zu bleiben oder zu werden. Tiefkühlkost und Fertigprodukte wurden als Errungenschaften gefeiert, die die Arbeit im Haushalt vereinfachten. Von den USA inspiriert, veröffentlichte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung 1992 erstmals zehn Regeln für eine vollwertige Ernährung in Form einer Pyramide. Diese fand in adaptierter Form auch hierzulande Verwendung, bis im Jahr 2010 eine österreichische Ernährungspyramide geschaffen wurde. Schon damals konnte man die häufigsten Ernährungsfehler festmachen: zu viel, zu fett, zu süß und zu viel Alkohol.

**In den 1950er Jahren entfielen fast 50 % der Haushaltsausgaben auf Lebensmittel, heute sind es nur noch etwa 12 %.**

**Lebensmittel „light“.** Parallel zum steigenden Überfluss an Kalorien entwickelte sich ein Phänomen des ständigen schlechten Gewissens beim Konsum von „Ungesundem“. Die Welle der daraus resultierenden „Light“-Lebensmittel ließ meist aber nicht die Kilos schrumpfen,



sondern die Gewinne des Handels steigen. Die Balance zwischen unbeschwertem Genuss und Gesundheitsbewusstsein ist nach wie vor nicht leicht. Noch nie zuvor war das Angebot an Lebensmitteln so vielfältig und preiswert wie heute. Obwohl der Art und Weise unserer Ernährung weit mehr Beachtung geschenkt wird als einst, ist der Anteil von Essen und Trinken an den Gesamtausgaben eines Haushalts gegenüber den 1950er Jahren stark gesunken.

**Die wichtigste Hauptmahlzeit hat sich Richtung Abend verschoben, der Außer-Haus-Konsum ist enorm gestiegen.**

**Schnell und bequem.** Das Angebot an technischer Küchenausstattung und arbeitssparenden Hilfsmitteln ist heute riesig und ermöglicht uns das „Herbeizaubern“ von Speisen zu jeder Zeit. Die Zubereitung des Essens im Alltag ist jedoch weniger vielfältig, als man auf Grund



der technischen Möglichkeiten vermuten würde. Zeitnot und Stress schränken beim Kochen ein, zwischendurch greift man zu Fertigprodukten. Es wird immer mehr „to go“, zwischendurch und nebenbei konsumiert. Gegenläufig entwickelte sich aber auch der Trend zur Regionalität. Wir sehnen uns auch beim Konsum von Lebensmitteln nach Vertrautheit, Nähe und Sicherheit. Wir möchten die lokale Wirtschaft fördern und durch regionale und saisonale Ernährung der Umwelt Gutes tun. Die Qualität des Lebensmittels wird dabei immer mehr geschätzt. Während Supermärkte das Land überziehen und GreißlerInnen zusperrten müssen, erfreuen sich alternative Projekte wie Selbstbedienungsläden, Ab-Hof-Verkäufe und FoodCoops genannte Lebensmittelkooperativen regen Zuspruchs.

**Gesundheit als Megatrend.** Persönliche Haltungen, Werte und Identität werden zunehmend auch mit dem Lebens- und Ernährungsstil ausgedrückt. Die Bekenntnisse reichen dabei von vegetarisch und vegan bis zu paleo (Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst und

Nüsse, aber keine Hülsenfrüchte, Zucker, Milchprodukte) und raw (vegane Ernährung, bei der die Lebensmittel nicht erhitzt oder verarbeitet werden). Auch wenn Ernährungsstile gerne ausprobiert werden, kehren viele Menschen doch auch wieder zur „normalen“ Mischkost zurück. Der gesunde Trend geht dabei zu einer pflanzenbasierten Mischkost, die der Empfehlung von maximal drei Portionen Fleisch pro Woche folgt. Eine Ernährungsweise, die auch hinsichtlich des Klimawandels mehr als sinnvoll ist.

**Wo kommt unser Essen her?** Vor 100 Jahren hat man mit 1 ha Grund und Boden fünf Menschen ernährt, heute sind es etwa 100 Menschen. 1950 ernährte ein Landwirt zehn Menschen, heute sind es 145. Ein Grund dafür ist die rasante Entwicklung der Landtechnik: Noch vor 1950 war die landwirtschaftliche Produktion durch sehr viel Handarbeit geprägt. Durch den technischen Fortschritt wurde es möglich, mit weniger Arbeitskräften größere Flächen zu bewirtschaften und größere Tierbestände zu halten. Der Strukturwandel hat natürlich auch in der

niederösterreichischen Landwirtschaft zugeschlagen. Was schon in den 1970er Jahren begann, setzte sich stetig fort. Die Zahl der Betriebe sinkt, der Trend zu größeren Betrieben geht weiter. Der Anteil der biologisch bewirtschafteten Fläche in NÖ wächst ebenso. Derzeit bewirtschaften rund 5.500 landwirtschaftliche Betriebe mehr als 188.000 ha nach biologischen Grundsätzen. Trotz allem maschinellen Fortschritts – bis ein Produkt genussfertig auf dem Tisch steht, sind immer noch viele Schritte erforderlich. Der „Feinkostladen (Nieder-)Österreich“ punktet dabei mit Qualität und Produktvielfalt. Wie viele andere Branchen steht aber auch die Lebensmittelindustrie vor der Herausforderung des Klimawandels und bei der Herstellung von Lebensmitteln und Getränken ist zunehmend Energieeffizienz gefragt. **REDAKTION**

[www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)  
[www.mediathek.at](http://www.mediathek.at)  
[www.oesterreich-isst-informiert.at](http://www.oesterreich-isst-informiert.at)  
[www.agrarheute.com](http://www.agrarheute.com)  
[www.noe.gv.at/noe/Landwirtschaft/Der\\_Gruene\\_Bericht.html](http://www.noe.gv.at/noe/Landwirtschaft/Der_Gruene_Bericht.html)



Zu den heimischen Superfoods zählen u. a. Berberitze (o), Dirndl (u. l.), Schlehe (u. m.) und Mispel (u. r.).

# Regionales Superfood im eigenen Garten

Avocado, Goji, Açai, Chia – wer kennt sie nicht, die sogenannten „Superfoods“? Dabei sind die wahren Vitamin-Stars Dirndl, Hetscherl, Berberitzen und Co. – ganz ohne weite Transportwege.

**TEXT:** LEA ANDRES

**D**en Hollersirup oder die vom Wegesrand genaschte Himbeere kennt hierzulande jedes Kind und so manche Erwachsene schwärmen einfach von Dirndl-Schnaps-erln. Weit weniger Menschen geläufig ist da schon das einzigartige mostig-süße Aroma der Asperl oder die fruchtige Säure der Berberitze und die Tatsache, dass sich auch aus Elsbeere und Speierling u. a. schmackhafte Gelees zaubern lassen. Dabei war die Nutzung des heimischen Wildobstes früher eine übliche und vor allem ausgewogene und gesunde Nahrungsergänzung statt teurer Tabletten oder exotischen Superfoods.

**Wildgehölzfrüchte haben weit mehr zu bieten als ausgefallene und einzigartige Aromen.**

**Wertvolle Inhaltsstoffe.** Diese sind in Wildgehölzfrüchten sogar in weit höheren Konzentrationen enthalten als im meisten Kulturobst. Der Vitamin-C-Gehalt der Dirndl liegt beispielsweise beim doppelten der Goji-Beere und beim 10–20-fachen des Apfels; der des Hetscherls schafft es fast bis zum 100-fachen. In der Asperl finden sich 15 wichtige Mineralstoffe und in 100 g getrockneten Berberitzen stecken neben

vielen antioxidativen Stoffen ganze 23 g Vitamin A. Das heimische Superfood trägt diesen neudeutschen Namen im Gegensatz zu manch anderer Modenahrung also völlig zu Recht!

**RGV Naschhecke.** Um diese Superstars unter den Früchten für alle leicht zugänglich zu machen, hat der Verein Regionale Gehölzvermehrung (RGV) einige garantiert aus den Regionen Niederösterreichs stammende Pflanzen zu einer Nasch-Hecke kombiniert. Darin finden sich Wildgehölze wie Holler, Berberitze, Dirndl, Weißdorn, Schlehe und Hundsrose, ergänzt um den halbwildern Weingartenpfirsich und Kultursorten wie Brombeere und Ribisel. So können nicht nur reife Früchte von der Hecke genascht, sondern auch ausgefallene und gesunde Säfte, Sirupe, Marmeladen und Gelees in regionaler Geschmacksqualität produziert werden. Nebenbei freuen sich viele Insekten und Vögel über das vielfältige Nahrungsangebot.

**Mit einer RGV Naschhecke ist man mit echter, gesunder Nahrungsergänzung versorgt.**

**Gesundes verarbeiten übers Jahr.** Der regionale Genuss beginnt bereits im Früh-



© KLAUS WANNINGER

sommer mit dem Hollersirup – werden nicht alle Blütendolden geerntet, kann mit den reifen Früchten später noch Likör angesetzt werden. Ab Ende Juni können dann die ersten Früchte von der Ribisel und etwas später von der Brombeere gepflückt werden. Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten bietet die Dirndl im August, aus ihr lassen sich köstliche Säfte, Kompott und Marmeladen herstellen. Aufgrund ihres hohen Gerbsäure-



der Natur und dem Klima so einfach etwas Gutes tun. Bei der RGV arbeiten Naturinteressierte, ÖkologInnen, LandwirtInnen und Partnerbaumschulen mit viel Engagement und Begeisterung daran, Gehölze, insbesondere ausgefallene und selten gewordene Baum- und Straucharten, zu vermehren. In mühsamer Handarbeit werden in verschiedenen Regionen Österreichs, streng nach regionaler Herkunft getrennt, die Früchte wildwachsender Gehölzbestände gesammelt. Aus diesen wird in einem spezialisierten Betrieb keimkräftiges Saatgut höchster Qualität gewonnen. In ausgewählten Baumschulen werden mit viel Gefühl und Know-how kräftige, hochwertige Jungpflanzen herangezogen.

**Früchte von Gehölzen, die seit Jahrtausenden an den Standort angepasst sind, reifen voll aus.**

RGV-Gehölze sind bestens an die Standortbedingungen angepasst. Die Früchte können ihr volles Potenzial und Aroma entwickeln, im Gegensatz zu so mancher Gartensorte, die ursprünglich aus einer ganz anderen Gegend kommt und vom Herbst überrascht wird.

**Heckentag.** Dieser findet am 1. Samstag im November an mehreren Standorten in Niederösterreich statt. Die garantiert gebietsheimischen Wildgehölze der RGV können von Anfang September bis Mitte Oktober über [www.heckentag.at](http://www.heckentag.at) bestellt werden. Wer keine Zeit hat, am Heckentag dabei zu sein, kann sich die „Superfood Pflanzen“ auch nach Hause liefern lassen. Neben den Gehölzen gibt es am Heckentag auch die passende Beratung und bei immer guter Stimmung wird unter den Heckenfans bestimmt auch das eine oder andere Geheimrezept ausgetauscht. ☘

**LEA ANDRES**, Projektmanagerin des Vereins Regionale Gehölzvermehrung (RGV)

[www.regionale-gehoelze.at](http://www.regionale-gehoelze.at)  
[www.heckentag.at](http://www.heckentag.at)



gehaltes empfiehlt es sich, die Früchte erst dann zu sammeln, wenn sie schon auf den Boden fallen. Im Anschluss sind die Berberitzen reif, die z. B. in der persischen Küche unverzichtbar sind und auch zu pikanten Gerichten passen. Die Früchte des Weißdorns im Herbst eignen sich hervorragend zum Verfeinern von Marmeladen und dem Ansetzen von Likör. Als regionaler Nachtisch können schließlich vom Herbst bis in den Winter

die Hetscherln der Hunds-Rose zu Marmelade eingekocht werden. Und kurz vor dem Winter sind die Früchte der Schlehe soweit, um genascht oder zu feinem Mus oder Saft verarbeitet zu werden.

**25 Jahre Einsatz für Natur und Klima.** Jahrhundertaltes Wissen droht in Vergessenheit zu geraten, weil der Griff zur eingeschweißten Açai-Beere so bequem ist. Dabei kann jede/r von uns sich selbst,

Marlies Felfernig (l. o.)  
 ARCHE NOAH – Heimat wunderschöner  
 Blütenpracht und eines riesigen Samenarchivs.

# Die Rettung seltener Kulturpflanzen

Kennen Sie die Kerbelrübe, den „Champagner“ unter den Wurzelgemüsen? Haben Sie schon einmal den leuchtend roten Gartenmeldden-Salat probiert? Viele Obst- und Gemüsesorten sind vom Vergessenwerden oder Aussterben bedroht. Der Verein ARCHE NOAH engagiert sich für den Erhalt der Vielfalt. **TEXT: MARLIES FELFERNIG**

**H**eute sind 75% der landwirtschaftlichen Vielfalt, so schätzt die United Nations Organisation (UNO), unwiederbringlich verloren gegangen. Die Industrialisierung der Landwirtschaft, tiefgreifende soziale Veränderungen, das Zusammenrücken von Saatgutzüchtung, Pflanzenproduktion und chemischer Industrie sowie gesetzliche Rahmenbedingungen führen weltweit zu massiven Verlusten an lokalen Sorten und Saatgut-Wissen.

**Gemeinsam die Vielfalt retten.** An diesem Punkt setzt der gemeinnützige Verein ARCHE NOAH an. Seit über 30 Jahren engagiert er sich für die Vielfalt an Pflanzen in Gärten, auf Äckern, Märkten und auf unseren Tellern, für den verantwortungsvollen Umgang in Politik und Wirtschaft mit unseren Ressourcen sowie für die Vermittlung des Wissens rund um die Kulturpflanzenvielfalt.

**Warum ist Vielfalt so wichtig?** Für mehr genetische Vielfalt in der Landwirtschaft, als es heute in den Industrieländern der Fall ist, sprechen viele gute Gründe. Eine hohe Vielfalt verringert das Risiko von Ernteaussfällen durch Krankheitserreger, Schädlinge oder den Klimawandel. Sie erhöht die Fähigkeit zur Selbstregulation von landwirtschaftlichen Ökosys-

temen. Lokal angepasste Sorten sind meist robuster als globale Industriesorten. Die in Jahrtausenden entwickelte Kulturpflanzenvielfalt ist eine wichtige Grundlage für neue Züchtungen, ebenso wie es die wildwachsenden Verwandten unserer Nutzpflanzen sind. Gerade im Zeitalter des Klimawandels sind wir darauf angewiesen. Außerdem, wer möchte denn immer dasselbe essen? Die Vielfalt an Sorten und Pflanzenarten bringt kulinarischen, ästhetischen, sinnlichen und gesundheitlichen Nutzen mit sich.

**Im ARCHE NOAH Samenarchiv finden sich rd. 5.500 Knollen, Zwiebeln und Samen.**

**Das Samenarchiv – der Schatz.** Das ARCHE NOAH Samenarchiv umfasst eine Sammlung von ca. 5.500 verschiedenen Samen, Zwiebeln und Knollen. Es ist somit eine der größten privaten Kulturpflanzen-Samenbanken in ganz Europa. Von Anfang an lag der Schwerpunkt auf Gemüsesorten. Jedoch auch Getreide, Hackfrüchte, Kräuter, Faser- und Färbepflanzen sowie Zierpflanzen sind enthalten.

**Landsorten.** Etwas Besonderes im ARCHE NOAH Samenarchiv sind die so genann-



© ARCHE NOAH/RUPPERT PESSI



© ARCHE NOAH/RUPPERT PESSI

te „Landsorten“, die durch Selektion und Vermehrung über Generationen entstanden sind und im nachbarschaftlichen Tausch weitergegeben wurden. Landsorten sind heute in höchstem Maß gefährdet, da sich unsere Lebensmittelproduktion drastisch verändert hat: Supermärkte statt Selbstversorgergärten, anonymer Großhandel anstelle direkter Vermarktung, Konzentrationsprozesse am Saatgutmarkt.

**Oldies but Goldies.** Weiters gilt ein besonderes Augenmerk des ARCHE NOAH Sortenarchivs historischen Kulturpflanzen, die längst aus unseren Gärten verschwunden sind. Sie wurden entweder durch andere Arten verdrängt, wie die Gartenmelde durch den Spinat, oder gerieten als Folge veränderter Ernährungsgewohnheiten in Vergessenheit, wie z. B. Haferwurz oder Kerbelrübe. Durch mangelnde Nutzung ist die Vielfalt dieser Kulturpflanzen akut gefährdet. Doch ARCHE NOAH macht genau diese seltenen Sorten wieder für alle verfügbar –



sei es als Saatgut oder als Jungpflanze. So kann Vielfalt in jedem Garten und am Fensterbrett wachsen und für die nächsten Generationen erhalten bleiben.

**Beitrag der Politik.** Um die Vielfalt erhalten zu können, braucht es auch politische Rahmenbedingungen, die das ermöglichen. An Verhandlungstischen und in Parlamenten wird entschieden, was auf Acker, Beet und Markt passieren darf. Daher setzt sich ARCHE NOAH aktiv für bessere Gesetze ein. Im Rahmen der aktuellen Kampagne „Kein Patent auf Saatgut“ wird zum Beispiel gegen die Erteilung von Patenten auf Pflanzen und Tiere vorgegangen. Agrarkonzerne verschaffen sich mit Patenten auf herkömmlich gezüchtetes Gemüse wie Salat, Melonen und Paprika genauso wie auf Braugerste und Bier immer mehr Kontrolle über unsere Lebensmittel. Aber: Saatgut ist keine Erfindung. Jetzt ist der entscheidende Moment, um den Missbrauch des Patentrechts gemeinsam zu stoppen.

## Vielfalt sorgt für Abwechslung – im Garten, am Acker, im Geschäft und am Teller.

**Was Sie tun können.** Die Vielfalt an seltenen und gefährdeten Kulturpflanzen ist riesengroß und ein unermesslicher Schatz, den ARCHE NOAH für die nächsten Generationen bewahren möchte. Diese Aufgabe schaffen wir aber nur gemeinsam. So können auch Sie die Vielfalt retten:

- Bauen Sie selbst alte Sorten an, kaufen Sie regional und saisonal in Bio-Qualität ein.
- Verschenken Sie ARCHE NOAH Saatgut oder Kurse an GartenliebhaberInnen.
- Unterstützen Sie Petitionen und PolitikerInnen, die sich für landwirtschaftliche Systeme mit mehr Biodiversität einsetzen.
- Werden Sie ARCHE NOAH Mitglied oder unterstützen Sie den Verein mit Ihrer Spende, damit seltene Sorten

erhalten und weitergegeben werden können.

**Lernen Sie die Vielfalt kennen!** Wer sich von der faszinierenden Welt der Kulturpflanzenvielfalt selbst einen Eindruck machen möchte, der wird im ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern (Bezirk Krems-Land) fündig. Hier wachsen jedes Jahr hunderte seltene Gemüse- und Obstsorten, die dort gesichtet und vermehrt werden. Bei Gartenführungen können Fragen gestellt und in der Gartenküche Raritäten kulinarisch entdeckt werden. Die Vielfalt ist wahrhaftig eine Schatzkammer, die es zu schützen gilt. Nutzpflanzen mit großer genetischer Vielfalt sind die Grundlage für die heutige und zukünftige Ernährung von uns Menschen. ↔

**MARLIES FELFERNIG**, Leiterin der Kommunikationsabteilung bei ARCHE NOAH

[www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)  
[www.shop.arche-noah.at](http://www.shop.arche-noah.at)



Vollkornbrote können sowohl fein- als auch grobkörnig sein.



Je größer der Roggen- oder Vollkornanteil ist, desto länger ist das Brot haltbar.



**Brot braucht Zeit und das Brothandwerk ist höchste Kunst. Es vereint Wissen, Leidenschaft und Geduld.**

# Unser tägliches Brot

Brot versorgt uns Menschen seit Jahrtausenden mit Kohlenhydraten, Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen. Es ist ein wertvolles Lebensmittel, mit dem wir respektvoll umgehen sollten. Trotzdem landet es viel zu oft im Müll. **TEXT: ELKE PAPOUSCHEK**

**B**otanisch gesehen handelt es sich bei Getreide um Süßgräser, deren Körner sich zum Verzehr eignen. Zunächst wurden die Ähren mit den größten Körnern nur gesammelt, verwertet und einige davon wieder ausgesät. Der Beginn der Getreidekultur mit der Züchtung für eine bessere Ausbeute war für die Menschheit ein entscheidender Moment auf der Entwicklung zu Hochkulturen. Mit der Zeit entstanden unsere heutigen Getreidesorten mit besonders großen Ähren, die einen großen Teil unserer Nahrungs- und Futtermittel liefern.

**Getreidearten.** Hartweizen wird zu Grieß und Teigwaren verarbeitet. Weichweizen ist das bedeutendste Brotgetreide. Durch seinen hohen Klebereiweiß-Gehalt quillt es bei Zugabe von Wasser auf und ist daher ideal fürs Backen. Hafer bildet keine feste Ähre, sondern eine Rispe. Die Körner sind von Spelzen umschlossen, die bei der Verwendung für die menschliche Ernährung entfernt werden müssen. Da Hafer nur wenig Klebereiweiß enthält, muss er beim Backen mit Weizen und Dinkel gemischt werden. Die Gerste zählt zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt, sie lässt sich bis 10.500 v. Chr. nachweisen. Geschält und poliert kennt man Gerstenkörner als Rollgerste. Roggen ist ein klassisches Brotgetreide und wird dazu auch oft mit

anderen Getreiden gemischt. Es hält die Feuchtigkeit länger als Weizenmehl und ist sehr sättigend, aber auch schwer verdaulich. Hirse ist eine der ältesten Getreidesorten und wird für glutenfreie Backwaren verwendet. Dinkel wurde schon von Hildegard von Bingen als das wertvollste aller Getreide geschätzt. Ab dem späten Mittelalter war er ein wichtiges Handelsgetreide und wurde wegen seiner Haltbarkeit von Auswanderern auf ihren Seereisen mitgenommen.

**Beim Vollkornmehl werden die Randschichten des Korns mitvermahlen, es ist daher reicher an Mineralstoffen und Vitaminen.**

**Einfach gut.** Es steckt viel Arbeit, Handwerkskunst und Leidenschaft dahinter, wenn gutes Brot entsteht. Grundsätzlich besteht Brot aus Mehl, Wasser, Salz und einem Teiglockerungsmittel, oftmals enthält es jedoch eine Reihe von Zusatzstoffen wie Enzyme, Emulgatoren, Verdickungs- und Säuerungsmittel. Diese erleichtern den Arbeitsvorgang, verbessern die Backeigenschaften, machen den Teig weich oder halten das Brot länger frisch. Die meisten Zusatzstoffe müssen in der Zutatenliste angeführt werden, nur die Enzyme sind nicht deklarationspflichtig. Je länger die Zutatenliste, desto

weiter entfernt ist das Brot von einem natürlichen Produkt. Vollkornbrot wird unter Verwendung von ganzen Getreidekörnern, Vollkornschat oder auch Vollkornmehl hergestellt. Auf der Zutatenliste müssen also z. B. Roggenvollkornmehl oder Weizenvollkornschat vermerkt sein. Bezeichnungen wie Mehrkornbrot, Kornbrot oder Vollwertbrot garantieren aber keine Vollkornprodukte, auch Namenszusätze wie „vital“, „fit“ oder „Balance“ sagen darüber nichts aus. Ein dunkles Brot mit Körnern und Samen kann seine Farbe auch durch Gerstenmalz, Malz- oder Rübensirup erhalten, ohne ein Vollkornbrot zu sein. Vollkornbrote können aber sowohl fein- wie grobkörnig sein. Bei feinem Brot wurde das Korn fein vermahlen, somit ist das Brot heller und hat keine grobkörnige Krume. „Bauernbrot“ gilt nicht als Herkunftsbezeichnung. Der Name wird nur für Brot verwendet, das mit Sauerteig hergestellt und in der Regel als runder Laib im Ofen frei gebacken wird.

**Brot ist kostbar.** Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und Logistik von Brot verbraucht viel Energie und Ressourcen. Wenn es nicht verzehrt, sondern energiegelad und kostenintensiv entsorgt wird, verursacht es entlang dieses Prozesses noch mehr negative Auswirkungen auf Umwelt und Mensch, von Bodenerosion und Überdüngung bis zu Treibhausgasen. Darüber hinaus zeigen politische wie auch klima-

tische Entwicklungen, dass der Überfluss an Brot auch aus versorgungstechnischer Sicht ein Ende finden wird. Die russische Invasion in der Ukraine ließ den Weizenpreis auf ein Allzeithoch klettern, klimawandelbedingte Ernteausfälle bei einem stetig erhöhten Verbrauch schüren die Sorge um globale Versorgungsengpässe. Die heimische Weichweizenernte lag 2021 mit 1.419.000 t um –10,9% unter dem Vorjahr und um –7,2% unter dem Mittel der Jahre 2016 – 2020. Sie wird nicht nur für unsere Ernährung, sondern auch für die Herstellung von Weizenstärke und Bioethanol als Futtergetreide und Saatgut verbraucht.

### Nach Jahrzehnten der guten Versorgung können wir uns kaum vorstellen, dass es uns am täglichen Brot mangeln kann.

**Überfluss.** Brot ist immer noch das Grundnahrungsmittel schlechthin und hat in vielen Kulturen eine hohe symbolische und spirituelle Bedeutung. Gleichzeitig gehen wir oft achtlos damit um. Schwarzbrot, Mischbrot, Vollkornbrot, Baguette, Eiweißbrot und vieles mehr – uns steht eine Vielfalt wie nie zuvor zur Verfügung. Die ständige Verfügbarkeit und große Auswahl bringt aber auch eine dramatische Verschwendung mit sich. 210.000 t Brot und Gebäck landen in Österreich pro Jahr im Müll – in den Haushalten, im Handel und in der Lebensmittelproduktion, nicht darin enthalten sind Abfälle aus der Gastronomie. Was in den Bäckereien im Müll landet – jährlich rund

52.000 t Brot und Gebäck – ist oft sogenannte freie Retourware der Supermärkte: Die Bäckereien bekommen aufgebakene Ware, die nicht verkauft werden konnte zurück und müssen die Menge den Supermärkten gutschreiben. Für diese entstehen so weder finanzielle Einbußen noch Risiken oder Entsorgungsprobleme. Neben den freien Retourwaren, die an die Bäckereien zurückgehen, bleiben in österreichischen Supermärkten jährlich 13.000 t Brot und Gebäck über. Nicht zuletzt deshalb, weil wir es gewohnt sind, auch noch am Abend eine große und frische Auswahl vorzufinden. Dazu kommt: Brot und Gebäck sind verhältnismäßig billig. Es wird zu viel eingekauft und tut finanziell nicht sehr weh, wenn Überschüssiges im Müll landet. Schnell produziertes Brot ist nicht lange haltbar und bereits nach kurzer Zeit hart und trocken. Oft fehlt auch das Wissen, wie man altes Brot oder Gebäck verwenden kann.

**Richtig lagern.** Die Zusammensetzung des Brotes hat starken Einfluss auf die Haltbarkeit. Je höher der Roggen- und Vollkornanteil ist, desto länger bleibt es saftig und haltbar. Für die Aufbewahrung sind Behälter aus Keramik mit Luftlöchern, Tücher und Säcke aus Leinen oder Baumwolle, Töpfe aus Holz oder Steingut geeignet. Zirbenholz ist ein ideales Material für eine Brotdose. In ihr trocknet das Brot nicht aus und bleibt lange frisch. Ein antibakterieller Wirkstoff im Zirbenholz sorgt dafür, dass das Brot nicht zu schimmeln beginnt. Wenn Brot rasch verbraucht wird, hält es sich auch in Papier verpackt. In Plastikbehältern fängt es leicht zu schimmeln an, im Kühlschrank wird es schneller alt und verliert an Geschmack.

Eine Ausnahme ist Toastbrot, hier schützt der Kühlschrank vor Schimmelbefall.

**Gegen die Verschwendung.** Wir KonsumentInnen haben durch unser Kaufverhalten großen Einfluss auf die Menge der Brotabfälle: Wir können kundtun, dass wir auch mit einem kleinerem Angebot gut leben können, wir können kleine Betriebe unterstützen und Brot vor Ort in der Region kaufen. Bewussteres Einkaufen hilft, nicht zu viel zu kaufen. Bleibt doch einmal Brot übrig, wird es am besten in Scheiben geschnitten eingefroren und bedarfsgerecht aufgebakken. Am besten, man gibt dafür ein paar Spritzer Wasser auf das gefrorene Gebäck und backt es dann bei etwa 140°C auf. Brotreste können auch alternativ verarbeitet werden – von Brotchips, Brotsalat und Brotsuppe über Croutons für Suppen und Semmelknödel bis zum süßen Scheiterhaufen aus altem Striezel oder Milchbrot. Und natürlich lässt sich hartes Gebäck zu Bröseln verarbeiten.

### Ein Fünftel der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich sind Brot und Gebäck.

**Neue Ideen für altes Brot.** Altes Brot, das gemahlen wurde, kann zu etwa 10% wieder in frischem Brotteig eingearbeitet werden und macht ihn saftiger. Mit wenigen Handgriffen und weiteren Zutaten wie Nüssen, Haferflocken, Zimt, Trockenfrüchten und Honig lässt sich aus Brotresten auch ein knuspriges Brot-Müsli zaubern. Immer mehr Handelsunternehmen führen altes Brot aus ihren Bäckereien einer neuen Nutzung zu und lassen zum Beispiel daraus Knödel machen oder Bier brauen. Das Brot ersetzt dabei einen Teil des Braumalzes und verleiht dem Bier einen besonderen Geschmack. Überschuss-Vermeidungskonzepte in der Produktion, Eigeninitiativen von Bäckereien, Verteilung der Übermengen an soziale Einrichtungen – es gibt viele Ansätze, um die Verschwendung von Brot einzudämmen. Vor allem aber liegt es an jedem und jeder Einzelnen, mit einem unserer wertvollsten Lebensmittel achtsamer umzugehen. **REDAKTION**



Brot landet hierzulande leider besonders oft im Müll. Es ist daher wichtig, aktiv gegen die Vergeudung dieses wertvollen Lebensmittels vorzugehen.

© MHP - STOCK.ADOBE.COM

[www.bmk.gv.at/themen/klima\\_umwelt/abfall/abfallvermeidung/publikationen/brot-ist-kostbar.html](http://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/publikationen/brot-ist-kostbar.html)  
[www.ama.at](http://www.ama.at)  
[www.wir-leben-nachhaltig.at](http://www.wir-leben-nachhaltig.at)

Pflanzliche, wenn möglich regionale und saisonale (Bio-)Lebensmittel sind nicht nur gesund, sondern auch klimafreundlich.



© EMILY/FLORIAN KÖTLER

# Ausgewogen essen für das Klima

Die Initiative „Tut gut!“ zeigt auf, dass regionale und saisonale Lebensmittel sowie weniger Essen, das im Abfall landet, dem Klima guttun. **TEXT:** IRENE ÖLLINGER

**W**er vermehrt auf pflanzliche Lebensmittel setzt, trägt unter anderem auch dazu bei, Diabetes, Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen vorzubeugen. Denn eine ausgewogene Ernährung ist ein wichtiger Baustein für unsere Gesundheit. Für die Umsetzung im Alltag stellt die österreichische Ernährungspyramide eine praktische Hilfestellung für eine gesunde Zusammenstellung des täglichen Speiseplans dar. Erlaubt sind alle Lebensmittel, wenn sie im richtigen Verhältnis zueinanderstehen (siehe Abbildung Seite 49). Die Basis bildet eine ausreichende Versorgung mit energiefreien Getränken, Wasser gilt hier als erste Wahl. Weitere Lebensmittelgruppen, die täglich in den Speiseplan eingebaut werden sollten, sind Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst, Getreide und Erdäpfel sowie Milch und -produkte. Diese Ernährungsweise soll eine gute Versorgung mit den notwendigen Nährstoffen sichern. Doch sind diese Empfehlungen auch klimafreundlich?

„**Planetendiät**“. Mit dem Konzept der „Planetendiät“ („Planetary Health Diet“) haben 37 Wissenschaftler aus 16

Ländern einen Speiseplan erstellt, der die Gesundheit des Menschen und des Planeten gleichermaßen schützt. Die vorgeschlagene Ernährungsweise besteht größtenteils aus Obst und Gemüse, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Nüssen und ungesättigten Fetten. Der pflanzliche Anteil spielt also die Hauptrolle. Tierische Lebensmittel und sehr stärkereiche Gemüsearten kommen in geringeren Mengen auf den Teller. Vegetarisch oder vegan zu essen, bleibt aber nicht die einzige Option, um Klimafreundlichkeit zu beweisen. Gut dazu passt auch der Speiseplan eines „Flexitariers“. Sogenannte Flexitarier essen nur ab und zu Fleisch.

## Konsumgewohnheiten anpassen, um das Klima zu schützen.

Gut ist es, auf saisonale, regionale und Biolebensmittel zu setzen. Nachhaltigkeit beginnt in der Küche und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die Reduktion von Verpackungsmüll und kurze Einkaufswege zählen als aktiver Umweltschutz. Die Stärkung des Bewusstseins hierfür ist Grundlage von Pro-

grammen und Angeboten der „Tut gut!“-Gesundheitsvorsorge. Wichtig ist es, den Menschen einen positiven Ansporn für Verhaltensänderungen im Alltag zu geben. Motivation dazu geben „Tut gut!“-Infomaterialien bis hin zu Kochbüchern, die kostenlos bestellt werden können.

**Schwerpunkt.** In Programmen wie „Vitalküche“, „Vorsorge Aktiv“, „Vorsorge Aktiv junior“ oder die „H<sub>2</sub>NOE-Wasserschule“ wird zudem aktiv Unterstützung angeboten, wenn es um nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung, Lebensstiländerung, Gewichtsabnahme und die Reduktion von süßen Getränken geht. Einen Akzent setzt „Tut gut!“ derzeit mit dem Kampagnenschwerpunkt „Meine Region? Hat immer Saison!“. Zu den neuen Formaten des Ernährungsschwerpunkts zählen eine Webinar-Reihe, Videoinputs von Expertinnen und Experten und das digitale Kochmagazin „Gesund.Gekocht“. ↩

**MAG.<sup>a</sup> IRENE ÖLLINGER**, „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH, Bereich Bildung

[www.noetutgut.at](http://www.noetutgut.at)

## Mensch.Schutz – Gesunde, regionale und klimafreundliche Ernährung forcieren.

Das ist eine der 353 konkreten Maßnahmen aus dem NÖ Klima- und Energieprogramm, die wir in dieser Ausgabe vorstellen. Die NÖ Initiative „Tut gut!“ legt in ihrer Gesundheitsinformation verstärkten Fokus auf Klimaaspekte und auf einen zukunftsfiten Lebensstil. ↩

**INFO:** [www.noegv.at/Klima](http://www.noegv.at/Klima)

Ein gut geplanter Einkauf, richtige Lagerung, energiesparendes Kochen und umweltfreundliche Verpackungen sind Beispiele für Umweltbewusstsein in der Küche.



© BMJRT/ALEXANDER HÄNDER

# Nachhaltige Küche

Essen ist eine emotionale Sache, denn wir stillen nicht nur unseren Hunger, sondern sorgen auch für Genuss und aktivieren mit dem Geschmack Assoziationen und Erinnerungen. Ernährung hat aber auch viel mit Nachhaltigkeit zu tun. **TEXT:** RENATE GOTTWALD-HOFER



© WWW.FOVY.AT

**D**ie Entscheidung für einen nachhaltigen Lebensstil liegt heute im Trend. Früher allerdings war er – aufgrund der Rahmenbedingungen – eine Selbstverständlichkeit. Vorhandenes Wissen der „Großeltern-generation“ wird heute häufig wiederentdeckt und gilt auf „neomodern“ als Lifehack. Unsere Omas und Opas mussten damals meist sorgsam mit den Nahrungsmitteln umgehen, weil diese nicht im Überfluss vorhanden waren und gespart werden musste. Einer von Omas Geheimtipps aus der Küche war der kreative Einsatz von Erdäpfeln, nämlich wenn man mal bei einem Gericht etwas zu viel Salz erwischte hatte. Geschnitten oder gerieben wurden sie zur Suppe oder Soße gegeben und für knapp zehn Minuten mitgekocht – das entzieht wie ein Schwamm große Teile des Salzes. Wenn die Erdäpfel nicht zum Gericht passen, einfach große Stücke verwenden und sie vor dem Servieren der Speise wieder entfernen. Es gilt aber damals wie heute: Lebensmittel sind kostbar und sollten auch so behandelt werden.

**Klimaschutz und Lebensmittel.** Heute spielen Nahrungsmittel und deren Produktion vor allem in Zusammenhang mit Klimaschutz und Ressourcenschonung eine wesentliche Rolle. Denn rund 24% unseres durchschnittlichen ökologischen Fußabdrucks entfallen auf den Bereich Ernährung. Dazu zählen neben der Nahrung, die wir kaufen und konsumieren genauso die Verpackung und die Ressourcen, die für Transport und Zubereitung notwendig sind. Denn exotische, weitgereiste Lebensmittel belasten das Klima mehr als saisonale

Produkte aus der Region. So verursachen beispielsweise Ananas, die per Flugzeug transportiert wurden, 200 mal mehr Treibhausgase als Bananen, die mit dem Schiff importiert wurden.

**Länger haltbare Produkte, sollten im Vorratsschrank hinten stehen, die anderen davor.**

**Einkauf und Lagerung.** Nachhaltigkeit in der Küche heißt also mitunter gut geplantes Einkaufen und richtiges Lagern. Viel zu viel Essen landet im Abfall. In Niederösterreich sind es täglich rund 166 Tonnen. Das entspricht einem Wert von rund € 300 pro Haushalt und Jahr. Dabei wäre ein Großteil davon vermeidbar. Denn wer vor dem Einkauf den Inhalt von Kühlschrank und Vorratskammer checkt, kann eine genaue Einkaufsliste erstellen. Überlegungen zum durchschnittlichen wöchentlichen Verbrauch der Produkte im Haushalt helfen ebenfalls, keine zu großen Mengen einzukaufen. Regelmäßiges Aufräumen und Sortieren der Vorräte verhindert, dass Lebensmittel aus dem Blickfeld geraten und verderben.

**Resteküche – einfach und preiswert.** Auch wenn gut geplant und kalkuliert wurde, kommt es vor, dass nach dem Essen noch Reste bleiben. Mit einigen kreativen Ideen lassen sich daraus am Folgetag schmackhafte Speisen zaubern – und das bei kürzerer Zubereitungszeit. So manches „Restegericht“ hat sogar schon die Welt erobert, zum Beispiel die Pizza. Wenn Fleisch- oder Wurstreste übrig-



© WIRLEBENNAHALTIG.AT

geblieben sind, können daraus Gröstl, Eintöpfe oder Wurstfleckerl entstehen. Nudeln schmecken als überbackener Auflauf mit Gemüse, übrig gebliebene Erdäpfel können in einem Aufstrich verarbeitet werden. Topfen- und Joghurtreste ergeben Saucen, Aufstriche oder Salatdressings. Altes Gebäck kann als Semmelwürfel für Knödel verwendet oder zu Bröseln vermahlen werden.

**Auch in der Küche bzw. beim Kochen kann Energie eingespart werden.**

**Energiesparend Kochen.** Aber nicht nur die Lebensmittel, sondern auch unser „Verhalten“ kann nachhaltig sein. So sollte man zum Beispiel immer einen größentechnisch zur Platte passenden Topf mit Deckel verwenden, bei längeren Kochzeiten einen Druckkochtopf bevorzugen und die Restwärme beim Kochen und Backen nutzen. Häufig sind kleinere „Küchenhel-



MAHLZEIT!

fer“ wie Eierkocher, Wasserkocher oder Dampfgarer energiesparender als die Verwendung des Herdes. Den Geschirrspüler sollte man erst dann einschalten, wenn er vollständig beladen ist.

**Alles schön sauber halten.** Vor allem in der Küche und beim Hantieren mit Lebensmitteln ist Hygiene wichtig; es gibt eine Vielzahl an ökologischen Putz- und Reinigungsmitteln, die hier gute Dienste erweisen. Empfehlenswerte Produkte sind mit dem Österreichischen Umweltzeichen oder dem Blauen Engel gekennzeichnet. Desinfektionsmittel sind im Normalfall nicht notwendig. Die Spülschwämme und Lappen sollten regelmäßig bei höheren Temperaturen gewaschen werden, damit sich keine Keime darauf bilden. Und die richtige Mülltrennung gehört in der nachhaltigen Küche natürlich auch dazu.

**Die Verpackungsfrage.** Sowohl in der Küche als auch bei Lebensmitteln spielt die Verpackung eine Rolle. Das betrifft

einerseits wieder den Einkauf (Umverpackung, Convenience Food, Halbfertigwaren und der To-Go-Boom) und andererseits den Transport (Wegwerfsackerl oder wiederverwendbare Taschen) sowie die Aufbewahrung in der Küche selbst. Einfache Tipps wie etwa die Verwendung von Stoffsackerl oder Einkaufskorb bewirken viel in Sachen Abfallvermeidung. In Unverpackt-Läden, beim Direktvermarkter bzw. auf Bauernmärkten kann man – im Vergleich zum Einkauf im Supermarkt – auch viel Verpackung einsparen.

**Folien und ökologische Alternativen.** In der nachhaltigen Küche gibt es statt Alu- und Frischhaltefolie beispielsweise waschbare, mehrfach verwendbare Boxen aus Edelstahl oder Glas, die sich für Wurst und Schnittkäse besonders gut eignen. Es existiert eine Auswahl an Frischhaltefolien auf Basis nachwachsender Rohstoffe, meist mit Maisstärke als Grundstoff. Vorteil ist eine gute Haltbarkeit, da das Material auch atmungs-

aktiv ist. Wachspapier ist ein fast vergessenes Haushaltsutensil.

**Vorgekochtes lagern.** Wer zu viel (vor-)gekocht hat, kann ausgewaschene Gurkerl- oder Marmeladegläser zur Lagerung verwenden. So schafft man es auch, das Essen am nächsten Tag „ohne Unfälle“ zur Arbeit zu bringen. Speisereste können auch in einem kleinen Topf – mit einem Teller bedeckt – aufbewahrt werden und am nächsten Tag gleich im Topf auf den Herd kommen. Und wer noch „alte Tupperdosen“ aus Plastik hat, sollte diese nicht aufgrund der Nachhaltigkeit gegen Alternativen austauschen und sie entsorgen. Lange Nutzung ist Nachhaltigkeit – geht eine Plastikdose kaputt, kann sie durch eine Glas-Alternative ersetzt werden. ↔

**MAG.ª RENATE GOTTWALD-HOFER,** Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ, Bereich Umwelt & Nachhaltigkeit

[www.wir-leben-nachhaltig.at](http://www.wir-leben-nachhaltig.at)

© K. HOFER



Das Anlagenetikett (I.) mit eindeutiger Anlagennummer und QR-Code ermöglicht es, Messwerte direkt über eine digitale Schnittstelle in die Anlagendatenbank einzutragen.

# Energiewende beim Heizen – wann, wenn nicht jetzt?

Der Klimawandel hat bereits stark Fahrt aufgenommen und ist auch bei uns erleb- und spürbar. Die dafür verantwortlichen Treibhausgase – 85 % davon sind auf Öl, Gas und Kohle zurückzuführen – müssen reduziert werden. Eine neue Anlagendatenbank soll das Ausstiegsszenario aus fossilen Heizungen beschleunigen.

TEXT: RAPHAELA BÖSWARTH & JOSEF FISCHER

**B**egonnen durch die Covid-Pandemie und jetzt verstärkt durch die Ukraine-Krise wurden uns zwei Umstände drastisch vor Augen geführt: Wir sind enorm abhängig von fossilen Energielieferungen aus geopolitisch instabilen Regionen und damit Preisschwankungen hilflos ausgesetzt. Betrachtet man fossiles Erdgas, ist die Situation momentan besonders prekär,

was sich anhand weniger Zahlen deutlich machen lässt:

- Seit 1990 ist der österreichische Gasverbrauch in etwa um 50 % gestiegen.
- Österreich bezieht über ¾ seines Gases aus Russland, was auch an der vorhandenen Infrastruktur in Form von Pipelines liegt.
- In Niederösterreich werden circa 28 % der Haushalte mit Erdgas

beheizt, wobei der Gaspreis hier im Schnitt im letzten Jahr um 65,3 % gestiegen ist.

- Das meiste Erdgas wird durch Gewerbe, Industrie und Kraftwerke verbraucht. Diese sind noch stärker den Preissteigerungen an der Börse ausgesetzt und stehen zum Teil Mehrkosten von mehreren Hundertprozent gegenüber. Für viele Unternehmen eine Bedrohung ihrer Existenz.
- Gleichzeitig ist die Verwendung von Erdgas keineswegs klimaneutral und trägt zum Klimawandel bei.

**Tun, was ein Land tun kann.** Niederösterreich hat früh Pflöcke eingeschlagen und den Klimaschutz bereits 2007 in der Landesverfassung verankert. Mit dem NÖ Klima- und Energiefahrplan steht eine umfassende Strategie zur Verfügung, wo unter anderem ehrgeizige Ziele beim Ausbau der erneuerbaren Energieträger ausgerufen wurden. Nichtsdestotrotz sind weitere Schritte nötig. Der erforderliche Umbau in Richtung Energieeffizienz und erneuerbare Energieträger kann nicht von heute auf morgen passieren – hier bedarf es noch großer Anstrengungen auf allen Ebenen.

Entwicklung der Energiepreise	Monatsvergleich	Jahresvergleich
Energieträger	Feb. 2022 – Jän. 2022	Feb. 2022 – Feb. 2021
Fernwärme	0,0 %	12,2 %
Holzpellets	0,9 %	15,5 %
Brennholz	0,9 %	10,6 %
Super	3,6 %	27,7 %
Diesel	3,7 %	30,7 %
Strom	8,6 %	14,9 %
Heizöl	9,7 %	48,9 %
Erdgas	20,9 %	65,3 %
<b>Verbraucherpreisindex (VPI)</b>	<b>1,3 %</b>	<b>5,9 %</b>
<b>Energiepreisindex (EPI)</b>	<b>6,6 %</b>	<b>27,4 %</b>

Quelle: Statistik Austria, Berechnung: Österreichische Energieagentur

Die derzeitige Situation zeigt, dass die Erneuerbaren die einzige Option für die Zukunft unserer Energieversorgung sind.

**Wärmestrategie für Österreich.** Seit zwei Jahren arbeiten Bund und Bundesländer gemeinsam an einer Wärmestrategie, um einen langfristig planbaren aber klaren Ausstieg aus der fossilen Wärmeversorgung zu schaffen. Dabei bildet das sogenannte „Erneuerbaren-Wärme-Gesetz“ ein Herzstück. Dieses Gesetz wird für ganz Österreich einen Ausstiegspfad aus fossilen Heizsystemen vorgeben und gleichzeitig für soziale Abfederung unter anderem durch umfassende Förderungen sorgen.



**Wie wird geheizt?** Um hier strukturiert vorgehen zu können, müssen wir unsere Heizungsanlagen aber erst im Detail „kennenzulernen“, um so unseren Handlungsbedarf sichtbar zu machen. Dazu wird in Niederösterreich aktuell an der Einführung einer Anlagendatenbank gearbeitet. Bei rasant steigenden Energiepreisen kommt der Energieeffizienz eine noch größere Bedeutung zu – ein einwandfreies Heizungssystem ist die Grundvoraussetzung dafür. In der NÖ Bauordnung ist die periodische Überprüfung von Zentralheizungsanlagen mit Heizkesseln mit Nennwärmeleistung über sechs Kilowatt (kW) geregelt. So muss ein Großteil der bestehenden Zentralheizungsanlagen in NÖ Haushalten alle drei Jahre

- auf einwandfreie Funktion,
- auf die ausgehenden Emissionen und
- auf das Vorliegen eines optimalen Wirkungsgrades

überprüft werden. Für große Anlagen mit Leistungen über 70kW sind angepasste Prüfinhalte und -intervalle vorgesehen. Durchgeführt werden diese Überprüfungen durch befugte Fachleute, also in der

Regel durch RauchfangkehrerInnen oder InstallateurInnen.

## Überblick über den Heizungsbestand und energiewirtschaftliche Planung dank neuem digitalen Prüfbericht.

**Anlagendatenbank Niederösterreich.** Neu ist, dass ab dem 1. Juli 2022 die Prüfberichte nicht mehr wie bisher in Papierform an die Baubehörde (in der Regel die Gemeinde) übermittelt werden, sondern in elektronischer Form über eine neu eingerichtete Anlagendatenbank. Dieser Digitalisierungsschritt bringt eine Reihe an Vorteilen mit sich:

- Für Endkunden mehr Sicherheit und Kosteneinsparung durch optimal eingestellte Heizungsanlage sowie Transparenz: Es kann jederzeit die Fälligkeit der nächsten Überprüfung über ein an der Anlage angebrachtes Anlagenetikett (mit eindeutiger Anlagennummer und QR-Code) abgefragt werden.

- Für die Gemeinden eine Verwaltungs-erleichterung, da sie etwaigen Mängeln und Fristversäumnissen leichter nachgehen können.
- Für die befugten Fachleute eine Vereinfachung, da sie Messwerte direkt über eine digitale Schnittstelle in die Datenbank eintragen können und es somit zu keinen Übertragungsfehlern mehr kommen kann.

Um langfristig den Anlagenbestand in Niederösterreich vollständig abbilden zu können, sind neben den „klassischen“ Heizkesseln auch Wärmepumpen, Klimaanlage und elektrische Widerstandsheizungen in die Anlagendatenbank einzutragen. Die neue Anlagendatenbank gibt somit einen wichtigen Überblick über den Heizungsbestand in Niederösterreich und erleichtert damit auch die energiewirtschaftliche Planung – ein weiterer wichtiger Meilenstein am Weg in Richtung einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Energieversorgung unseres Landes. ☞

**DI<sup>in</sup> RAPHAELA BÖSWARTH, ING. JOSEF FISCHER, BA**, beide Amt der NÖ Landesregierung, Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft

Mistelbach (r.) und Wolkersdorf im Weinviertel haben sich dem Programm der Klimawandel-Anpassungs-Regionen KLAR! verschrieben. Diverse Maßnahmen (l.o. und u.) starteten in den vergangenen Monaten.

© KOCH

© MARTINA PÜRKEL



# Weinviertler Städte sorgen für gute Lebensqualität

Mistelbach und Wolkersdorf sind die zentralen Städte im Herzen des Weinviertels. Sie starteten im Mai 2022 mit der Umsetzung von zwölf gezielten Maßnahmen zur Anpassung an das sich verändernde Klima. **TEXT:** JOHANNES SELINGER

**D**ie beiden Stadtgemeinden Mistelbach und Wolkersdorf im Nordosten Niederösterreichs verbindet eine gute Verkehrsinfrastruktur (Schnellbahn S2 und A5) mit Wien. Beide Städte weisen steigende EinwohnerInnenzahlen auf. Obwohl beide Gemeinden in ihren Zentren städtisch geprägt sind, existieren über die Katastralgemeinden auch große Einzugsgebiete mit weitgehend ländlichem Charakter.

**Die lokalen Herausforderungen.** Die beiden Stadtgemeinden besitzen zwar kein zusammenhängendes Gemeinde-Areal, müssen sich aber den gleichen Herausforderungen stellen: Zunehmende Durchschnittstemperaturen bedingen mehr Hitzetage und Tropennächte, die die Lebensqualität vor allem in städtischen Zentren beeinträchtigen. Die negative klimatische Wasserbilanz im östlichen Weinviertel beschäftigt die Land- und Forstwirtschaft: Immer öfter eintretende Dürreperioden, abgelöst von Starkregen- und Sturmereignissen verfrachten den wertvollen Humus, bereiten aber auch den Kommunalverwaltungen mit ihren Abflussspitzen in die Kanäle zunehmend Sorgen. Lösungen sind gefragt, um auch für die Zukunft ein lebenswertes Wohnumfeld zu erhalten – dessen sind sich auch die beiden Bürgermeister sehr bewusst.

## Die Oberflächenverfügbarkeit von Wasser ist in der Region stark rückläufig.

**KLAR! Region gegründet.** Die beiden Städte haben sich daher dem Programm der Klimawandel-Anpassungs-Regionen KLAR! verschrieben und unterstützen die Maßnahmen tatkräftig. „Sich verändernde Klimaverhältnisse erfordern mutiges und entschlossenes Handeln, damit unsere Gemeinden auch in Zukunft den BürgerInnen eine gute Lebensqualität bieten können“, sind Dominic Litzka, Bürgermeister von Wolkersdorf und Erich Stubenvoll, Bürgermeister von Mistelbach, überzeugt. Da die Verdunstung – bei gleichbleibender Jahresniederschlagsmenge – stark zugenommen hat, ist die jährliche klimatische Wasserbilanz in der Region seit den 1960er Jahren negativ.

**Workshops bis KLA(R)motten-Show.** Eine Anpassungsstrategie muss daher an vielen Hebeln gleichzeitig wirken. Neben der Bewusstseinsbildung zur Situation werden verschiedene Zielgruppen über Best Practice Beispiele bzw. neue Methoden informiert. Zum Beispiel wird es in Zusammenarbeit mit der Bezirksbauernkammer eine Serie von Informations-



© CHRISTIAN SCHREFFEL

abenden, Exkursionen und Workshops für Land- und ForstwirtInnen geben. Die Wirtschaftstreibenden sollen ihren Kundinnen und Kunden durch Maßnahmen gegen sommerliche Überhitzung „cooles Shoppen“ ermöglichen, soziale Einrichtungen sollen für die zunehmende Hitzebelastung sensibilisiert werden. Auch für die Bevölkerung wird es ein breites Informationsangebot zu Anpassungsmöglichkeiten geben: Vom klimafitten Haus über die richtige Gartengestaltung bis hin zur eigenen Bekleidung mit Hilfe der so genannten KLA(R)motten-Show, in der gezeigt wird, wie funktionale Gewänder in Hitzeregionen geschneidert sind.

**Planung als Schlüssel zum Erfolg.** Um in den städtischen Zentren den Anteil an Grün- und Freiraum und somit die Aufenthaltsqualität im öffentlichen Raum zu erhö-



© JOSEF SCHUMMER

hen, bedarf es eines Gesamtkonzepts. Die beiden Städte haben bereits Verkehrs- und Raumplanungskonzepte beauftragt, die sich zum Teil mit der Umsetzungsphase der KLAR! überschneiden. Ein enger fachlicher Austausch mit den Arbeitsgruppen ist vereinbart. Die KLAR! möchte hier unter anderem mit der Erstellung eines Starkregen- und Entsiegelungskatasters oder mit der Erhebung der „hot spots“ in den Ortszentren unterstützen. Mehr Grün in den Straßen sowie die Beschattung von Alltagsradwegen braucht eine vorausschauende Planung, da hier besonders viele Interessen miteinander in Einklang gebracht werden müssen.

**Den Artenschwund bremsen.** Darauf liegt ein weiterer Schwerpunkt der Region – Aufklärung und konkrete Veränderungen beinhaltet die Maßnahme „Back to Nature“.

Die Palette reicht von der Erstellung von Pflegekonzepten kommunaler Flächen und Wege über naturnahe Gestaltung der in Mitleidenschaft gezogenen Fließgewässer bis hin zur Renaturierung von Flächen in der Kulturlandschaft. Auch Beratung zur Steigerung der Biodiversität in Privatgärten darf nicht fehlen.

**Dass der Verlust von Biodiversität langfristig Probleme verursachen wird, ist den Menschen nicht klar.**

**Gemeinsam sind wir stärker.** Erfreulicherweise sind die beiden Städte keine Einzelkämpferinnen – es gibt bereits jetzt eine enge Zusammenarbeit mit den be-

nachbarten Regionen: Die KLAR! Region Südliches Weinviertel befindet sich schon in Phase 2 des Projektes. Und die KLAR! Regionen Land um Laa, Leiser-Berge, March-Thaya-Auen, Weinviertel Dreiländereck sowie 10vorWien wurden ebenfalls jetzt ins Projekt aufgenommen. Das ist in Bezug auf den Klimawandel ein wesentlicher Schritt in die richtige Richtung, denn nur gemeinsam können diese großen Herausforderungen gemeistert werden. Ziel ist es, allen WeinviertlerInnen sowie den GemeindevertreterInnen „klar“ und verständlich zu machen, wie die Anpassung an den Klimawandel möglich ist. ☞

**MAG. JOHANNES SELINGER**, Modellregionsmanager der KLAR! Mistelbach-Wolkersdorf

[klar@mistelbach.at](mailto:klar@mistelbach.at)  
[www.klar-anpassungsregionen.at](http://www.klar-anpassungsregionen.at)

Am 1. und 2. Juni 2022 trafen sich alle österreichischen KLAR! ManagerInnen in Rabenstein zum Austausch



© KLAR!

# „KLAR!“ unterstützt und vernetzt

Das Bundesprogramm zur Anpassung an den Klimawandel bringt vor Ort in den Gemeinden Know-How, spezifische Lösungen und das Erkennen von Chancen. **TEXT:** KARINA ZIMMERMANN

**N**ach dem erfolgreichen Vorbild der Klima- und Energiemodellregionen (KEM) startete der Klima- und Energiefonds im

September 2016 erstmalig die KLAR! Klimawandelanpassungsregionen (KLAR!). Unterstützt von Prognosen, Daten und Zahlen sollen zukunftsfähige Entschei-

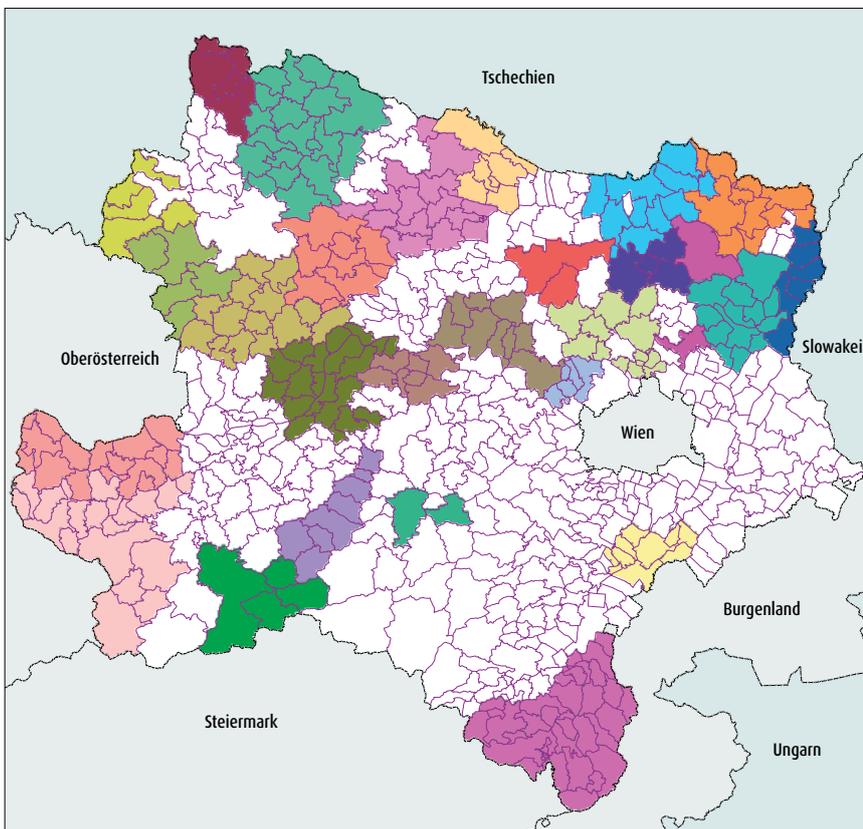
dungen getroffen werden, um den Folgewirkungen des Klimawandels entgegenzutreten und die Region zukunftsfähig zu gestalten. Eine KLAR! Region muss aus mindestens zwei Gemeinden bestehen. Vorhandene Strukturen sollen genutzt werden, Kooperationen sind ausdrücklich erwünscht.

**Bundesweit** ist KLAR! seit dem Frühjahr 2021 auf 74 Regionen angewachsen; genauer: 601 Gemeinden mit mehr als 1,6 Millionen EinwohnerInnen. Dreh- und Angelpunkt des Förderprogramms ist die KLAR! Ansprechperson der Region, die ein Konzept mit zehn Maßnahmen umsetzt, das sich an den regionalen Herausforderungen und Chancen orientiert. Das Anpassungskonzept muss auch die Zusammenarbeit mit den Landesstellen beschreiben.

**KLAR! in Niederösterreich.** Von Beginn weg hat das KLAR! Programm in den NÖ Gemeinden großen Anklang gefunden. Aus den fünf NÖ KLAR! Pionieren der Startphase sind 25 aktive NÖ KLAR! Regionen geworden. Mit Frühjahr 2022 starten mit Ebreichsdorf und Göllersbach zwei weitere NÖ Regionen in die Konzept- und Umsetzungsphase. Damit befinden sich aktuell 268 NÖ Gemeinden mit ca. 600.000 EinwohnerInnen im Programm des Klima- und Energiefonds. Von Seiten des Landes Niederösterreich wird KLAR! mit Vortrags-, Betreuungs- und Beratungsangeboten unterstützt. Hier spielt die NÖ Umwelt- und Energieagentur (eNu) eine bedeutende Rolle. ↔

**MAG.ª KARINA ZIMMERMANN**, Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft

[www.klar-anpassungsregionen.at](http://www.klar-anpassungsregionen.at)  
[www.enu.at/klimawandelanpassung](http://www.enu.at/klimawandelanpassung)



© LAND NÖ

KLAR!-Regionen in Niederösterreich

# Wo Wein auf Bio, Erneuerbare und Soziales trifft

Weinbaubetriebe im Traisental und in Carnuntum setzen auf innovative und vorausschauende Maßnahmen in Produktion und Vertrieb. Begleitet wurden sie dabei vom Ökomanagement Niederösterreich. **TEXT:** PETRA SCHWANZER

**D**as Familienweingut Markus Huber aus Reichersdorf im Traisental hat es in nur wenigen Jahren geschafft, sich als Vorzeigebetrieb in Österreich zu etablieren. Die Weingärten werden nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, das gesamte Weingut ist organisch – biologisch und auch nach den Richtlinien von „Sustainable Austria“ zertifiziert.

## Der Mikrokosmos Weingarten unterliegt vielen Einflüssen.

Biologischer Weinbau bedeutet Handarbeit, Geduld, respektvollen, bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen, Vitalität und Nachhaltigkeit. Ziel einer biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist es, das gesunde Gleichgewicht in Böden, Pflanzen, Tieren und Menschen herzustellen und die natürlichen Abwehrkräfte der Weinstöcke zu stärken.

**Sonnenenergie nützen.** Markus Huber setzt aber auch auf erneuerbare Energie, konkret auf Photovoltaik (PV). Mit einer 20 Kilowatt-Peak (kWp) PV-Anlage am Betriebsgebäude sowie einer 180 kWp Anlage auf der Lagerhalle schafft er es, ca. 195.000 Kilowatt-Stunden (kWh) für den Eigenverbrauch, aber auch für Nachbarbetriebe zu erzeugen. Auf einer ehemaligen Schottergrube wird im Herbst 2022 eine Freiflächen-Agro PV mit einer Leistung von 2,7 Mega-Watt errichtet. In einer Energiegemeinschaft wird der erzeugte Strom lokal vermarktet werden. Für Teilhabende steht eine kostenlose E-Tankstelle zur Verfügung.

**Bio-Zertifizierung und CSR.** Das Weingut Franz & Christine Netzl aus Göttlesbrunn im Weinbaugebiet Carnuntum setzt ebenfalls auf biologische Bewirtschaftung inklusive Zertifizierung. Auf der sanften Hügelkette des Arbesthaler Hügellandes reifen die Reben im warmen pannonil-

schen Tiefebenen-Klima. Als Mitglied der „Österreichischen Traditionsweingüter“ arbeitet das Weingut mit der Charakteristik der einzelnen Lagen.

## Soziale Gerechtigkeit und Ökologie.

**Gesellschaftliche nachhaltige Unternehmensverantwortung** oder Corporate Social Responsibility (CSR) ist den Netzls ein Anliegen. Im Zuge einer CSR-Beratung durch Ökomanagement Niederösterreich wurden Maßnahmen im Bereich soziale Gerechtigkeit, Energieeffizienz und Ökologie definiert, einiges ist bereits umgesetzt. Gemeinsam festgelegte interne Ziele wirken sich auf die Stärkung des Umweltbewusstseins und die Verbesserung der Kommunikation unter den MitarbeiterInnen positiv aus. Durch die Einführung eines Energiemanagementsystems konnten „Stromfresser“ ausfindig gemacht werden. Man geht davon aus, dass 20% des Stromverbrauchs reduziert werden können, was in etwa 14.000 kWh entspricht. Im Frühjahr 2022 wurde eine eigene PV-Anlage gebaut, die 27.000 kWh produziert und davon 18.500 kWh für den Standort liefert, der Rest wird eingespeist. Gemeinsam mit einer Luftwärmepumpe werden die Kellerei und auch die Tanks energieeffizient gekühlt und der Keller im Winter beheizt. ☀️

**MAG.ª PETRA SCHWANZER**, ConPlusUltra GmbH im Auftrag des Ökomanagements NÖ beim Amt der NÖ Landesregierung

[www.netzl.com](http://www.netzl.com)  
[www.weingut-huber.at](http://www.weingut-huber.at)  
[www.oekomanagement.at](http://www.oekomanagement.at)



© WEINGUT MARKUS HUBER



© STEVE HANDER

Das Bioweingut Huber (l.) nutzt die Sonne, das Weingut Netzl (r.) setzt auf biologische Bewirtschaftung mit CSR-Zertifizierung.



Der männliche Bienenfresser überreicht sein Brautgeschenk.

© JOSEF STEFAN

# Bunte Sommergäste

Im Mai sind die Bienenfresser bei uns eingetroffen, im August ziehen sie wieder fort. Der Rückweg zu den Savannen Ost- und Westafrikas ist kräfteraubend. Einige Schwärme segeln noch weiter, nämlich bis Südafrika. **TEXT:** BARBARA GRABNER

hr melodischer Gesang, der an Glockengeläut erinnert, ist bezaubernd. Dutzende Bienenfresser segeln über dem Auwald wie bunte Drachen, getragen von einer sanften Brise. Plötzlich jagen sie rasant die March entlang, um eine dicke Libelle zu erhaschen. Die Jagd auf Fluginsekten erfordert meisterhafte Beherrschung von Rüttel-, Gleit- und Suchflug.

**Kurzbesuch aus Afrika.** Bienenfresser fressen Stechinsekten, aber auch Falter und Käfer. Erstaunlich ist, wie der Vogel eine Biene verzehrt: Hat er eine erhascht, fliegt er zu einem Ast. Die mit der Schnabelspitze gehaltene Beute schlägt er dort

mehrmals links und rechts gegen das Holz. Bei Stechinsekten wird der Stachel durch Kneten mit dem schmalen Schnabel aus dem Körper gepresst – wer riskiert denn schon einen Stich in die Speiseröhre? Unverdauliche Teile, wie Chitinpanzer, werden als Gewölle herausgewürgt. Christina Nagl von BirdLife Österreich erläutert: „Der Bienenfresser ist hierzulande der einzige Vertreter einer in den Tropen und Subtropen beheimateten Vogelfamilie. Zu den heimischen Verwandten zählt Blauracke und Eisvogel. Der wärmeliebende Vogel brütet in offenen, sonnigen Gebieten. In der Ungarischen Tiefebene und am Mittelmeer ist er häufiger als bei uns. Bedingt

durch das wärmere Klima unternimmt der spezialisierte Großinsektenjäger aber zunehmend Vorstöße Richtung Norden.“

**Bienenfresserpaare bauen ihre aufwändigen Niströhren gemeinsam.**

**Galante Brautwerbung.** Die geselligen Vögel nisten zu Dutzenden in Kolonien. Eine sandige Stelle in Wassernähe plus Aussichtswarten bilden eine attraktive Umgebung. Dürre Bäume oder Äste, hohe Pfosten oder Telefonleitungen werden gern als Stützpunkt für Beuteflüge und zur Rast genutzt. Weiters sind Wiesen und Brachen mit vielfältigen heimischen Kräutern und Blütenpflanzen vonnöten, die Insekten anlocken. Steht die Vogelhochzeit bevor, holt das Männchen ein Insekt, das es seiner Partnerin anbietet. Nimmt sie das Brautgeschenk an, rückt das Männchen immer näher bis man kopuliert. Danach wird emsig am Heim für den Nachwuchs gebaut. Für die Niströhre eignen sich Wände aus Lehm, Löß oder Sandstein. Stößt man beim Tunnelbau auf grobes Gestein, erfolgt ein Baustopp und beginnt die Suche nach einer besseren Stelle. Das Paar gräbt gemeinsam mit Schnäbeln



Ein Bienenfresser beim Anlegen einer Niströhre.

© JOSEF STEFAN (L & R)



Die Niströhren werden in Lehm, Löß oder Sandstein angelegt.



Bienenfresser mit Libelle

© JOSEF STEFAN (L & R)



Die Partner wechseln sich beim Brüten ab.

und Füßen als Werkzeuge einen 1,5 bis 2m langen Tunnel. Kiloweise wird dabei Material aus der Röhre befördert. Damit Fressfeinde nicht hineinkommen, ist die Röhre nur wenige Zentimeter breit. Sie endet in einer kesselförmigen Anlage, in die fünf bis sieben Eier gelegt werden.

**Arbeitsteilung.** Die Partner wechseln sich beim Brüten ab. Das Männchen sitzt seltener auf dem Gelege, versorgt aber das Weibchen mit Futter. Ungefähr drei Wochen lang werden die blinden Jungen gefüttert. Die Nestlinge kriechen anfangs in der Höhle umher, drei Wochen später erwarten sie die Fütterung am Höhlenrand. Dort herrscht oft Gezänk, denn ganz vorne hat nur ein Piepmatz Platz. Wird ein Nestling vom Hintermann an den Schwanzfedern gezupft, erfolgt ein Platzwechsel. Zur Brutzeit gesellen sich zum Elternpaar noch nicht geschlechtsreife Jungvögel als Helfer dazu, um ausreichend Nahrung herbeizuschaffen. Da benützte Höhlen nicht wiederverwendet werden – zu groß ist die Gefahr durch eingedrungene Parasiten – muss ausreichend frische Wand zur Verfügung stehen. Kleinere Steinbrüche, Hohlwege, Prallhänge, Steilufer sind rasch aufgebraucht. Bei vielen Vorkommen werden daher durch vorwiegend ehrenamtliche HelferInnen geeignete Brut-

wände angelegt. Der bekannte Naturfotograf Josef Stefan freut sich über die Zunahme der Populationen am Wagram und im Schmidatal: „Es gibt schon viele Kolonien bei uns, sie werden von Jahr zu Jahr mehr. Die Wände werden vom Verein Wagrampur so hergerichtet, dass die Vögel ausreichend frische Stellen für ihre Brutröhren finden.“

### Der größte Teil der heimischen Population brütet in Niederösterreich.

**Fotogen.** Möglichkeit zur Beobachtung besteht am Bienenfresserweg in Lasse, wo man eine Kolonie von einem Hide aus beobachten kann. Christine Nagl: „Hier wurde eine gute Brücke geschlagen zwischen Bewusstseinsbildung und Schutz vor allzu neugierigen Blicken.“ Entlang der Donau östlich von Wien gibt es mehrere Brutvorkommen. Bei Haslau-Maria Ellend findet man einen vom Nationalpark gestalteten Themenweg. „Dort haben wir eigens eine Brutwand angelegt, die immer wieder frisch abgestochen wird. Seit einigen Jahren gibt es auch eine Kolonie bei Schwechat. Dort ist ein Steilufer entstanden, das von Bienenfressern besiedelt wurde. Bemer-

kenswert ist das, weil es sich dabei um eine echte Flussuferkolonie handelt, und keine Population in einem Ersatzhabitat“, freut sich Erika Dorn vom Nationalpark Donau-Auen.

**Lebensräume sichern.** Aufgrund von Schutzmaßnahmen ist der Bestand der farbenreichen Vögel in den letzten 20 Jahren deutlich angewachsen. Seit 2013 verzeichnet man eine Verdoppelung; den stärksten Zuwachs gab es im Weinviertel. Niederösterreich beherbergt mit 600 bis 1.000 Brutpaaren den Löwenanteil des Vorkommens, die Hälfte davon brütet in Schutzgebieten. „Auch wenn sich der Bienenfresser als anpassungsfähige Art erwiesen hat und in steigender Zahl die Steilwände in Sand- und Kiesgruben oder Weingartenterrassen nutzt, ist er in Österreich weiterhin gefährdet“, sagt Christina Nagl. „Ungestörte Brutwände und ein vielfältiges Nahrungsangebot im Umland sind essenziell, damit wir den bunten Sommergast weiter beobachten können.“ Der Rückgang der Extensivbeweidung, der Verlust von Brachen und Ruderalstandorten sowie das grassierende Insektensterben geben Anlass zu Sorge. ☼

MAG.<sup>a</sup> BARBARA GRABNER ist Journalistin mit Schwerpunkt Naturschutz

In einem neuen Ausstellungsbereich vermittelt das Museum Niederösterreich seit kurzem auch die 17 Sustainable Development Goals (SDGs), (r.). Das Herzstück des neuen Ausstellungsbereichs ist eine Vitrine, die jeden Monat ein anderes Tier vorstellt.

# Artenvielfalt hinterglas

Mit einer neuen Vitrine nähert sich das Haus für Natur im St. Pöltner Museum Niederösterreich seit kurzem dem Thema Artenvielfalt an und präsentiert sich damit einmal mehr als einer der Vorreiter in Sachen Umweltschutz innerhalb der österreichischen Museumslandschaft. **TEXT:** FLORIAN MÜLLER

**E**r ist bunt und nicht zu übersehen – ein eigener Bereich im Eingang zum Haus für Natur erklärt seit März dieses Jahres die 17 Sustainable Development Goals (SDGs). Der Grund hierfür ist, dass das Österreichische Nationalkomitee des International Council of Museums (ICOM) in seiner Rolle als größte heimische Organisation der Museen und Museumsfachleute insgesamt 17 Museen eingeladen hat, in Sachen SDGs aktiv zu werden.

**Naturschützer.** Gemäß der Mission des Hauses für Natur in St. Pölten „Nur wer die Natur kennt, der schützt sie“ entschloss sich selbiges sehr gerne, an dieser Aktion teilzunehmen und widmet nun seit März dieses Jahres dem Thema Artenvielfalt einen eigenen Ausstellungsbereich. In diesem werden Probleme aufgezeigt, aber es wird auch erklärt, was jede und jeder Einzelne gegen eben diese Probleme tun kann.

**Eine Vitrine macht jeden Monat auf einen anderen Schwerpunkt des „Lebens an Land“ aufmerksam.**

**Leben an Land.** Das Museum Niederösterreich respektive das Haus der Natur hat dabei konkret das Thema „Leben

an Land“ übernommen, zu dem es auch einen eigenen Online-Workshop für Schulklassen anbietet. Neben einer aufschlussreichen Wandgrafik und Informationsmaterial ist das Herzstück dieses neuen Bereichs eine Vitrine, in die alle zwei Monate neue Objekte der Landessammlungen Niederösterreich einziehen und die so jeweils auf ein ganz bestimmtes Thema aufmerksam macht.

**Von Kröten...** Passend zum Start der Amphibienwanderung machte hier im März das Präparat einer Wechselkröte den Anfang und stieg damit gleich in ein topaktuelles Thema ein. Denn die Temperaturen waren viel zu niedrig und die Natur viel zu trocken, als dass die Krötenwanderung zeitgerecht starten konnte. In Kooperation mit dem Naturschutzbund Niederösterreich rief das Haus für Natur dazu auf, sich bei der Amphibienwanderung zu engagieren, um die Lurche sicher über die Straße zu bringen. Auch in der aktuellen Sonderausstellung im Haus der Natur, die den Namen „Wildnis Stadt“ trägt, ist die Krötenwanderung ein Thema. Die Ausstellung ist noch bis 23. Februar 2023 zu sehen und beschäftigt sich mit dem richtigen Zusammenleben mit Wildtieren,

**...zu Schwalben.** Unter dem Motto „Eine Schwalbe macht hoffentlich einen Frühling für die Artenvielfalt“ hat sich die



© NO MUSEUM BETRIEBS GMBH/MÜLLER



© NO MUSEUM BETRIEBS GMBH/MÜLLER

Mehlschwalbe in den Monaten Mai und Juni in der Wechselvitrine eingemistet. Wie bei allen Projekten wird auch hier sensibilisiert und informiert, wie wir zum Beispiel beim Hausbau oder Umbau die Nistplätze der Mehlschwalbe schützen können. Denn die Mehlschwalbe ist nicht nur Vogel des Jahres 2022, sie gilt auch als Glückbringer und ist dennoch durch illegales Entfernen der Nester, Vergrämuungsmaßnahmen an Häusern, Mangel an Nistmaterialien wie Lehm oder Schlamm, Bodenversiegelung und damit Nahrungsmittelknappheit massiv bedroht.

**Zahlreiche Arten.** In den Monaten Juli und August werden im Rahmen der Artenvielfalt hinterglas Schmetterlinge, im September und Oktober Feldlerche, Goldammer und Girlitz, im November und Dezember Schlammling und im Jänner und Februar die Zwergohreule in die Vitrine einziehen. Alle Objekte werden



mit einem sachkundigen Eintrag im Blog des Museums Niederösterreich begleitet.

## Die ersten Tage der Artenvielfalt sind eine weitere Neuerung im Haus für Natur.

**Tage der Artenvielfalt.** Im Zuge der Initiative „17 MUSEEN x 17 SDGs“ fanden im Haus für Natur am 30. April und am 1. Mai 2022 auch erstmals die so genannten Tage der Artenvielfalt statt. Gemeinsam mit mehreren Partnerorganisationen wie etwa der Österreichischen Vogelwarte, der Koordinationsstelle für Fledermausschutz und -forschung in Österreich oder auch dem Haus der Wildnis in Lunz am See wurde in diesem Rahmen an einem Wochenende sehr viel Wissen über Wildtiere, Wildpflanzen, Amphibien und Reptilien geboten und natürlich auch der Frage nachgegangen,

wie wir die Artenvielfalt schützen und fördern können. Somit gab es sowohl für ein interessiertes erwachsenes Publikum viel Informatives als auch für junge FreundInnen der Natur ein abwechslungsreiches Programm.

## Das Museum Niederösterreich ist österreichweit ein Vorreiter in Sachen Umweltschutz.

**Umweltfreundliches Museum.** Das Museum Niederösterreich, das mit dem Haus der Geschichte und dem Haus für Natur ja auch zwei Häuser unter einem Dach vereint, war nach dem Kunsthaus Wien das zweite Museum österreichweit und das erste Museum in Niederösterreich, dem das Österreichische Umweltzeichen verliehen wurde. Diese Auszeichnung ist gleichzeitig auch Auftrag: Einerseits geht es darum, die Werte des

Österreichischen Umweltzeichens an die BesucherInnen zu vermitteln, die beim umweltfreundlichen Betrieb des Hauses mithelfen sollen, andererseits muss dieser nachhaltige Betrieb des Hauses stetig weiterentwickelt werden.

**Engagierte Umweltschützer.** Mittlerweile ein Fixpunkt für Naturinteressierte ist im Hause auch die Veranstaltungsreihe „Erlebte Natur“, wo ExpertInnen über aktuelle und durchaus kontroverielle Themen diskutieren und dem Publikum Rede und Antwort stehen. Zuletzt sprachen hier der ehemalige Direktor des Naturhistorischen Museums, Bernd Lötsch, und der Wissenschaftsjournalist Manfred Christ über die Bedeutung der Rettung der Hainburger Au und auch darüber, was die aktuelle Diskussion um den Lobau-Tunnel für den Artenschutz bedeutet. ☞

**MAG. FLORIAN MÜLLER,** Pressesprecher  
Museum Niederösterreich

Vermeehrt auftretende Waldbrände gefährden auch hierzulande den Wald und seine Bewohner.

# Brennende Wälder – Waldbrandgefahr steigt auch in NÖ

Wie die Entwicklungen der jüngeren Vergangenheit gezeigt haben, nimmt die Zahl der Waldbrände auch in unseren Breiten zu. Insbesondere mit Bewusstseinsbildung und Aufklärung über die häufigsten Ursachen und Auslöser für Waldbrände versucht man gegenzusteuern. **TEXT:** MANUELA EICHINGER-HESCH

**B**erichte über Waldbrände waren auch hierzulande in den vergangenen Jahren mit zunehmender Häufigkeit in den Medien zu finden. 2021 wurden nach Angaben des Landesfeuerwehrkommandos in Niederösterreich in Summe 480 Waldbrände verzeichnet. Der größte derartige Brand des vergangenen Jahres war jener in Hirschwang an der Rax im Bezirk Neunkirchen. Hier waren fast zwei Wochen lang rund 7.000 Feuerwehrleute aus mehreren Bundesländern im Einsatz, die von dem Feuer betroffene Fläche betrug 115 Hektar. Damit handelte es sich um die bislang größte Waldbrandfläche Österreichs.

**Frühe Verordnungen.** Heuer gab es bereits ungewöhnlich früh im Jahr Waldbrände – etwa in Raabs an der Thaya, wo 20 Hektar Wald brannten, in Frankenfels oder auch in Tullnerbach (beide Bezirk St. Pölten-Land). Folglich wurden auch sehr früh erste Waldbrandverordnungen erlassen. Selbige traten schon Mitte März in Kraft, und zwar gleich in 17 der 20 Bezirke Niederösterreichs. In weiten Teilen des Landes wurden somit heuer das Rauchen und das Entzünden von Feuer im Wald beziehungsweise in der Nähe von Wäldern bereits zeitig im Jahr untersagt.

**Zunehmende Trockenheit sorgt immer öfter für Waldbrandverordnungen sehr früh im Jahr.**

**Trockenheit.** Als Grund für diese frühen Waldbrände und die entsprechenden Verordnungen wird die massive Trockenheit in den betroffenen Bezirken beziehungsweise in deren Wäldern genannt. Diese Trockenheit wiederum ist als eine Folge des Klimawandels anzusehen, mit der wir aktuell leben und an die wir uns anpassen müssen.

**Klima- und Energieprogramm.** In diesem Kontext sind Waldbrände beziehungsweise die Vorsorge gegen diese Brände auch ein Thema, das im aktuellen Klima- und Energieprogramm des Landes Niederösterreich Niederschlag findet. „Insgesamt gilt es, die Ökosystemleistungen der Natur vor dem Hintergrund des Klimawandels neu zu bewerten und entsprechende Anpassungen vorzunehmen, um eine möglichst hohe Klimaresilienz erreichen zu können“, heißt es im besagten Programm, welches die blau-gelben Klima- und Energieziele für 2030 beinhaltet.

**Beratung und Information.** Im Bereich der Vermeidung von Waldbränden will man



© BM/RITZ/EGG

primär durch die gezielte Beratung von Waldbesitzerinnen und Waldbesitzern sowie durch die allgemeine Information der Bevölkerung und hier vor allem der WaldbesucherInnen zu einer Reduktion des Risikos von Waldbränden gelangen. Denn: „Hauptsächlich entstehen Brände durch den Leichtsinns und die Schlamperei und Fahrlässigkeit der Waldbesitzer. Zu Selbstentzündungen kommt es äußerst selten“, wie etwa die Broschüre zu den Waldjugendspielen 2022 informiert, die überdies bei den „Ursachen für Waldbrände“ in „natürliche Ursachen“ wie zum Beispiel Blitzschlag und in „durch Menschen verursachte“ unterscheidet. In die zweite Kategorie gehören, wie DI Michael Brenn von der Abteilung Forstwirtschaft beim



**Waldjugendspiele.** Ein Beispiel für das diesbezügliche Wirken der genannten Abteilung respektive des NÖ Landesforstdienstes stellen die Waldjugendspiele dar, die in allen Bezirken Niederösterreichs seit 1987 alljährlich veranstaltet werden und an denen bisher mehr als 400.000 niederösterreichische Schülerinnen und Schüler teilgenommen und auf spielerische Weise die verschiedensten Funktionen des Ökosystems Wald kennengelernt haben. Hier werden, wie das bereits weiter oben angeführte Zitat aus der Waldjugendspiele-Broschüre 2022 zeigt, die jungen Landsleute auch über die Entstehung und folglich über die Vermeidbarkeit von Waldbränden unterrichtet. Es wird versucht, der heimischen Jugend die bestehende Problematik ganz besonders bewusst zu machen; ein Teil der zu den Waldjugendspielen aufgelegten Broschüre ist stets diesem Thema gewidmet.

© NOE LEKROO/FLORIAN STEINER



© BM/RT/ALEXANDER HAIDEN



© BM/RT/ALEXANDER HAIDEN

**Die Waldjugendspiele stellen ein Instrument dar, Kindern und Jugendlichen die Vermeidung von Waldbränden näher zu bringen.**

Amt der NÖ Landesregierung ausführt, Brandstiftung sowie Unachtsamkeit. Besonders viele Waldbrände sind auf Lagerfeuer oder weggeworfene Zigaretten zurückzuführen. Da diese Brände relativ leicht vermeidbar wären, wird in der Bewusstseinsbildung großer Wert auf dieses Thema gelegt.

**Leichtsinn, Schlamperei und Fahrlässigkeit der WaldbesucherInnen gelten als das größte Problem.**

**Forstwirtschafts-Abteilung.** Im Rahmen des bereits erwähnten Klima- und Ener-

gieprogramms inhaltlich zuständig ist die Abteilung Forstwirtschaft beim Amt der NÖ Landesregierung. Diese Stelle fördert aktuell mehrere Projekte zur strategischen und operativen Einsatzplanung für die Bekämpfung von Waldbränden, die Errichtung von Löschteichen in den heimischen Wäldern und die Schaffung von Ausrüstungsmodulen speziell zur Waldbrandbekämpfung für die niederösterreichischen Feuerwehren. Die Abteilung ist aber nicht nur in Sachen Bekämpfung, sondern auch Vermeidung von Waldbränden aktiv. Und zwar als Teil des sogenannten NÖ Landesforstdienstes, zu dem als zweites Standbein die jeweiligen Forstabteilungen der Bezirkshauptmannschaften gehören.

**Quiz soll noch mehr Kids ansprechen.** In den vergangenen beiden Jahren sowie heuer ist eine planmäßige Durchführung der Waldjugendspiele aufgrund der aktuellen Lage nicht möglich. Allerdings bietet der Landesforstdienst dafür in diesem Jahr neben einer Waldjugendspiele-Broschüre erstmals und exklusiv für Schulen auch eine Quizsammlung an: Über die Plattform Quiz Academy School Edition können in 14 Themenbereichen fast 150 Fragen interaktiv beantwortet werden. Die Plattform Quiz Academy ist eine kostenlose Alternative zu KAHOOT mit ähnlicher Funktionsweise, die auf moderne Art und Weise eine Erweiterung des bisherigen Angebots darstellt. **REDAKTION**

<https://www.noel.gv.at/noe/Forstwirtschaft/Waldjugendspiele.html>

Süß und gesund:  
Jetzt ist gut  
Kirschen essen!





Herrliche  
Kirschenmarmelade  
ist immer ein Genuss.

# Pflück das Glück!

Wenn die Kirschen reif werden, ist der Sommer angekommen und verspricht eine genussvolle Zeit.

**TEXT:** ELKE PAPOUSCHEK

**O**b direkt vom Baum, zu Marmelade eingekocht oder als selbstgebackener Obstkuchen – fruchtige Kirschen sind immer ein Genuss. „Wer gern Kirschen isst, lernt bald klettern.“, sagt ein Sprichwort zu Recht, denn im Kirschbaum zu sitzen und nach Herzenslust Kirschen zu schmausen gehört für manche von uns wohl zu den schönsten Kindheitserinnerungen. Die Magie der Kirsche beginnt aber schon mit der Kirschblüte, wenn die Bäume von einem weißen Blütenschleier überzogen sind. Neben der Forsythie ist der blühende Kirschenbaum eine typische Zeigerpflanze des Erstfrühlings im phä-

nologischen Kalender. Dieser flexible Kalender hilft dabei, den richtigen Zeitpunkt für Gartenarbeiten zu finden, weil er sich am Blühen und Fruchten der Pflanzen orientiert. Seine einfachen Regeln gelten in rauen wie in milden Regionen gleichermaßen. Blüht die Kirsche, ist demnach der richtige Zeitpunkt für den Rosenschnitt, die Aussaat von Radieschen, Karotten, Petersilie und das Auspflanzen der Dahlien gekommen.

**Viele alte Sorten sind trotz guter Eigenschaften aus Anbau und Handel verschwunden.**

**Wertvolle Früchte.** Kirschen sind etwas Besonderes. Die Saison ist kurz, die Ernte mühsam und die Früchte dadurch im Vergleich zu anderen Obstsorten teuer. Um die Kirschen in kürzester Zeit zu ernten, ist ein hoher Personaleinsatz nötig. Die zentralisierten Strukturen im Lebensmittel-Einzelhandel und die Konkurrenz von Importen aus südlichen Ländern lassen für heimische Obstbäuerinnen und -bauern dabei wenig Spielraum zu, denn importierte Ware ist früher reif und mit niedrigeren Produktionskosten belastet. Manche Obstbäuerinnen und -bauern gehen daher alternative Wege und bieten mit „Rent a Kirschbaum“ die Möglichkeit, für einen

## KÜCHENGEHEIMNIS

### Hendl mit Kirschfülle

**Zutaten:** 1 Biohendl, ¼ kg Kirschen, ½ l grüner Veltliner, Salz, Pfeffer, Zimt, edelsüßer Paprika

**Zubereitung:** Die Kirschen waschen und entkernen. Das Huhn mit Salz, Zimt, Paprikapulver und Pfeffer kräftig würzen, mit den entkernten Kirschen füllen und in eine hitzebeständige Form geben. Den Wein zugeben und im Backrohr bei 180 °C etwa eine Stunde knusprig braten. Das Hendl dabei öfters mit Bratensaft übergießen und mit Wasser bzw. etwas Wein aufgießen. ❖

**QUELLE:** DIE UMWELTBERATUNG





© OESTERREICH-WERBUNG/POPP HACKNER (U.), OKSANA/TAUTWEIN - STOCK.ADOBE.COM (RE)



Wenn die Kirschenbäume blühen, ist nach dem phänologischen Kalender der Erstfrühling gekommen. Kirschbäume brauchen lehmig bis sandige, gut durchlüftete Gartenböden.

bestimmten Betrag einen Tag lang nach Herzenslust Kirschen zu pflücken, oder vergeben „Kirschbaumpatenschaften“. In Hausgärten, am Straßenrand oder auf Obstwiesen findet man in Niederösterreich immer noch alte Sorten mit teils unbekannter oder in den Ländern der einstigen Monarchie verorteter Herkunft. Die „Kritzendorfer Einsiedekirsche“ gehört ebenso dazu wie die „Schneebergkirsche“ und die „Große Prinzessinkirsche“. Mit ihr wurde der Wiener Markt um die Jahrhundertwende aus den großen Kulturen in Böhmen beliefert.

**Immer ein Genuss.** Der griechische Philosoph und Naturforscher Theophrastos erwähnte Kirschen erstmals etwa 300 v. Chr., auch wenn die Früchte damals noch klein und sauer waren. Die

weiß blühende Süßkirsche wurde ca. 70 v. Chr. vom römischen Feldherren Lucullus, der so gern und üppig speiste, dass wir bis heute von lukullischen Genüssen sprechen, aus dem Gebiet um das Schwarze Meer in unsere Gefilde gebracht. Für Kirschbäume sind lehmig bis sandige, gut durchlüftete Gartenböden ideal, denn Staunässe mögen sie gar nicht. Auch auf hohe Luftfeuchtigkeit reagieren sie empfindlich, ein sonniger und luftiger Platz im Garten ist daher zu empfehlen. Die Kälte ist für Kirschbäume kein Problem, hier sind sie robust und vertragen auch sehr tiefe Wintertemperaturen bis zu minus 20 °C problemlos.

**Kein Wurm drin.** In der Baumschule werden Kirschen Sorten nach dem Zeitpunkt

ihrer Blüte kategorisiert. Da die tatsächliche Blütezeit von Standort und Klima, aber auch von den Wetterverhältnissen abhängt, wird diese Eigenschaft nicht in Kalenderwochen, sondern in sogenannten Kirschwochen angegeben: Die früheste Sorte blüht in Kirschwoche eins, die späteste erst in Woche neun bis zehn. Diese Einteilung ist wichtig bei der Auswahl einer passenden Sorte für den eigenen Garten: In spätfrostgefährdeten Lagen ist es sinnvoll, spät blühende Sorten wie etwa „Hedelfinger Riesenkirsche“ oder „Große Germersdorfer“ zu wählen, damit Kälteeinbrüche der Pracht kein jähes Ende bereiten. Andererseits hat der Zeitpunkt der Blüte wesentlichen Einfluss darauf, ob Kirschen wurmige Früchte bekommen. Nur Sorten, die gerade gelb sind, wenn

## KÜCHENGEHEIMNIS

### Kirschkuchen

**Zutaten:** 140 g Butter, 140 g Zucker, 3 Eier, Zimt, 2 EL Rum, Saft einer Zitrone, 100 g Mehl, 50 g geriebene Mandeln

**Zubereitung:** Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier und ebenso Rum, Zitronensaft und eine Prise Zimt langsam einrühren. Mehl und Mandeln unterheben und die Masse in eine gebutterte, bemehlte Form füllen. Die Kirschen je nach Vorliebe entkernt oder unentkernt auf dem Teig verteilen. Bei 175 °C ca. 50 Minuten backen, danach noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backrohr ziehen lassen. ◀

**QUELLE:** privat



© DIMAR/CHAOTICDESIGNSTUDIO/KAMITH/WMLADISLAV - STOCK.ADOBE.COM



**Haltbar gemachte Kirschen bringen den Geschmack von Sommer auch in die kalte Jahreszeit (l.). Die Reifezeit der Sorten wird in „Kirschenwochen“ angegeben. Kirschenwoche 1 ist die letzte Maiwoche, späte Sorten reifen ab der 6. und 7. Kirschenwoche (r.).**

die Kirschfruchtfliege ihre Eier legt, werden befallen. Bei gefährdeten Sorten hängt man daher gelbe Leimtafeln in die Baumkronen, wenn die Kirschen von Gelb auf Rot färben. Die weiblichen Tiere werden von der gelben Farbe angelockt und bleiben an den Tafeln kleben. Da dabei aber auch andere Insekten gefangen werden, muss man die Leimtafeln sofort nach der Ernte entfernen. Frühe Kirscharten wie „Kassins Frühe“ und „Prinzessinkirsche“ haben einen großen Vorteil: Sie werden bereits geerntet, wenn die Fruchtfliege erst unterwegs ist und bleiben deshalb garantiert wurmfrei.

**Die richtige Wahl.** Bei den Süßkirschen unterscheidet man Herzkirschen und Knorpelkirschen. Herzkirschen gehören eher zu den früh blühenden Sorten, z. B. „Kassins Frühe“, sie sind süß, saftig und haben oft eine wunderbar dunkelrote Farbe. Sie sollten direkt vom Baum gegessen werden, da sie auf Transport und Lagerung sehr empfindlich reagieren. Knorpelkirschen haben ein festes, knackiges Fruchtfleisch und oftmals eine etwas hellere Farbe. Diverse gelbe Kirscharten sind ebenfalls Knorpelkirschen. Sie lassen sich besser transportieren als die Herzkirschen – fast alle im Handel erhältlichen Kirschen fallen in diese Kategorie. Die bekannteste Sorte der Knorpelkirschen ist wahrscheinlich „Hedelfingers Riesenkirsche“, eine wohlschmeckende, seit über 150 Jahren bewährte Sorte mit sehr vielen Früchten. Bei der Sortenwahl sollte man sich unbedingt in einer guten Baumschule be-

raten lassen, denn es gibt viele Faktoren zu beachten. So existieren auch Sorten, die „selbstunfruchtbar“ sind, die also einen zweiten, etwa zur gleichen Zeit blühenden Baum in ihrer Nähe benötigen, damit sie auch Früchte bringen.

**Süße Früchte, gute Kerne.** So süß die Kirschen schmecken, so gesund sind sie auch: Der für die rotviolette Farbe der Kirsche verantwortliche Farbstoff soll entzündungshemmend wirken. Vitamin C unterstützt unser Immunsystem und schützt vor Erkältungen. Daneben enthalten Kirschen B-Vitamine, Folsäure, Kalium, Kalzium, Eisen, Phosphor, Magnesium und Zink. Dass auch in den Stielen der Früchte schleimlösende Heilkräfte schlummern, ist fast in Vergessenheit geraten. Als Tee zubereitet helfen sie ebenso wie ein Aufguss aus den Blättern gegen Husten. Nur eines sollte man vermeiden: Viele Kirschen mit allzu viel Wasser zu sich zu nehmen. Die Hefekeime aus den Früchten bringen den enthaltenen Zucker zum Gären – und dann kann es im Bauch zwicken und zwacken. Auch das Innere der Kirschen birgt Wertvolles: Das Kirschkernsackel ist ein bewährtes, je nach Bedarf wärmendes oder kühlendes Hausmittel. Im Backofen aufgewärmt lindert es Erkältungen und Gelenkschmerzen, im Gefrierfach gekühlt Verstauchungen, Zerrungen und Entzündungen. So ein hilfreiches Säckchen lässt sich auch einfach selber machen, indem man Kirschkerne sammelt und trocknet, letzte Reste von Fruchtfleisch entfernt, sie dann einige Minuten auskocht und

danach an der Sonne oder im Backofen bei ca. 60 °C trocknet. Die fertigen Kerne werden in ein Baumwollsackel gefüllt, das man zunäht oder mit einem Band verschließt.

**Kirschen erst nach dem Waschen entstielen, damit die Inhaltsstoffe nicht verloren gehen!**

**Schnell verspeisen.** Kirschen müssen am Baum ausreifen, um ihren vollen Geschmack zu erreichen. Dieser optimale Reifezustand ist aber nur für wenige Tage gegeben, daher sollte man Kirschenbäume täglich „durchpflücken“. Beim Ernten müssen die Stiele an den Früchten bleiben, sonst kommt es zu Saftverlust und rascher Fäulnis. Ganz wichtig ist es, die Kirschen erst nach dem Waschen zu entstielen, damit die wertvollen Inhaltsstoffe nicht ausgewaschen werden. Kirschen sollten möglichst rasch verarbeitet werden, auch im Kühlschrank sind sie in einem verschlossenen Gefäß nur ein bis zwei Tage haltbar. Sollten die Kirschen nicht am gleichen Tag verwertet werden, müssen sie luftig – keinesfalls in Plastik – gelagert werden. Das Entkernen von Kirschen ist eine zeitaufwändige Beschäftigung. Ein bisschen einfacher hat man es, wenn man einen speziellen Kirschentkerner verwendet. Es hilft auch, die Kirschen vor dem Entkernen für ein paar Minuten ins Gefrierfach zu legen, der Stein löst sich dann leichter und das Fruchtfleisch bleibt fester. ❖ **REDAKTION**

# Alles Banane

Anlässlich des 20-jährigen Bestehens von FAIRTRADE Bananen in Österreich zeigt Südwind Niederösterreich auf, was alles rund um die tropische Frucht getan wird. Die Aktivitäten reichen vom Gütesiegel-Check über eine Ausstellung und einen Workshop bis hin zu Unterrichtsmaterialien. **TEXT:** INGRID SCHWARZ & GUDRUN GLOCKER

**20** Jahre FAIRTRADE Bananen in Österreich ist eine Erfolgsgeschichte, denn jede dritte hierzulande verkaufte Banane ist fair gehandelt. Dies zeigt die Bereitschaft der KonsumentInnen, für faire Arbeitsbedingungen einen höheren Preis zu zahlen.

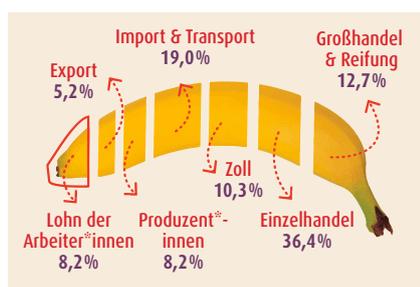
**Beliebt.** Die Banane ist hinter dem Apfel das beliebteste Obst im Land. Laut Statistik Österreich beträgt der Jahresverbrauch pro Kopf 13,7 kg Bananen. Die meisten Bananen in den Supermärkten kommen aus Ecuador. 80% werden auf Plantagen geerntet, 20% in kleinbäuerlichen Strukturen angebaut. Von der Artenvielfalt her hat die reichhaltige Frucht einiges zu bieten – es gibt über 1000 Bananensorten weltweit.

**Entwicklungszusammenarbeit.** Allerdings gibt es immer auch noch soziale und ökologische Missstände wie Hungerlöhne, Pestizideinsatz oder mangelnde Schutzkleidung auf konventionellen Bananenplantagen. Um auf diese Menschenrechtsverletzungen und Umweltbelastungen aufmerksam zu machen, arbeitet Südwind im EU-Projekt „Our Food. Our Future“ mit. Jugendliche und junge Erwachsene sollen dabei ermutigt werden, für ein gerechtes und nachhaltiges Ernährungssystem aktiv zu werden.

Das Projekt zählt 20 Partnerorganisationen in der EU, Brasilien und Südafrika. Neben Projektreisen nach Brüssel und Genf, um sich für verbindliche Regeln im Ernährungssystem einzusetzen – steht der Austausch mit ExpertInnen aus Ländern des Globalen Südens im Fokus.

## Gütesiegel-Check anlässlich des „Tages der Banane“ im April

**Monitoring.** Ein Ansatzpunkt in der Verbesserung der Arbeitsbedingungen in Ländern des Globalen Südens ist ein unabhängiges Monitoring. Südwind hat im April 2022 zum weltweiten „Tag der Banane“ den Bananen Gütesiegel-Check präsentiert. Zertifizierungen bieten



© OURFOODOURFUTURE

eine wichtige Entscheidungsgrundlage für KonsumentInnen, damit die Situation der Menschen in den Anbaugebieten verbessert werden kann. Verglichen wurden die Gütesiegel FAIRTRADE und Rainforest Alliance. Beide Zertifizierungsstandards stellen Grundrechte wie das Verbot von Zwangsarbeit und ausbeuterischer Kinderarbeit, Gesundheitsvorsorge und Diskriminierungsfreiheit sicher. Ziel bei beiden sind existenzsichernde Löhne. Die Einschätzungen bezüglich des Vergleichs der Gütesiegel stellen fest, dass FAIRTRADE einen an-



spruchsvollen Standard hat. Langfristige Lieferbeziehungen und die Zahlung eines Mindestpreises reduzieren die Abhängigkeit vom Weltmarktpreis, die Interessen von AkteurInnen aus dem Globalen Süden werden einbezogen. Problematisch sind die hohen Kosten für die Produktzertifizierungen für Kleinbäuerinnen und -bauern.

**Verbesserungspotenzial.** Bei Rainforest Alliance kam man zu der Einschätzung, dass es nicht genügend Instrumente zur Zahlung eines existenzsichernden Lohnes gibt. Die Verantwortung für die Einhaltung der Standards liegt bei den Zulieferunternehmen, nicht bei den Markenfirmen. So wird die Verbesserung der Arbeitsbedingungen nicht hinreichend berücksichtigt.



## Südwind-Ausstellung „Make Fruit Fair“

**Faire Wochen.** Um auf die Wichtigkeit nachhaltiger Strukturen im globalen Ernährungssystem aufmerksam zu machen, veranstaltet Südwind Niederösterreich mit Unterstützung des Landes NÖ jedes Jahr Faire Wochen. Globale und lokale Bezüge sollen verbunden werden, Schulen, Gemeinden, Weltläden, Betriebe und Pfarren beteiligen sich daran. Bildungsarbeit findet zu vielen Schwerpunkten für eine nachhaltige und faire Welt statt. Darunter finden sich auch Angebote zum Thema Bananen und tropische Früchte.

**Ausstellung.** Im Rahmen der EU-geförderten Kampagne „Make Fruit Fair!“ wurde

2018 eine Südwind-Ausstellung erstellt, die von Schulen und Gemeinden bei Südwind Niederösterreich angefordert werden kann. Auf acht Roll-Ups beschreibt diese soziale und ökologische Auswirkungen des Obsthandels. Die Sezoneri-Kampagne für die Rechte von ErntehelferInnen in Österreich wird vorgestellt, Möglichkeiten für nachhaltigen Konsum und politisches Engagement werden aufgezeigt. In der Ausstellung werden auch einige der Nachhaltigen Entwicklungsziele für die Welt, SDGs, thematisiert. Der Raumbedarf der Ausstellung beträgt 40m<sup>2</sup>, Zielgruppe sind Menschen ab zwölf Jahren.

**Workshop.** Überdies wird für SchülerInnen ein Bananen-Workshop geboten, bei dem man über Geschichte und Her-

## Faire Bananen für Faire Wochen

kunft der Banane sowie das Leben der PlantagenarbeiterInnen etc. informiert wird. Mehr über ein alltägliches Produkt zu wissen und dieses bewusster zu konsumieren ist die Devise des zwei Unterrichtseinheiten umfassenden Workshops, bei dem SchülerInnen zwischen acht und 15 Jahren die süßen und „krummen“ Seiten der Banane entdecken können. Auch hier wird der Bezug zu den SDGs erarbeitet.

## Bananen-Workshop von Südwind Niederösterreich – ein krummes Ding?

**Weitere Angebote.** Weiters bietet Südwind Unterrichtsmaterialien und fertige Stundenbilder für LehrerInnen. So findet sich im (online) Arbeitsmaterial Welt-Klasse Unterrichten „Geographie und Wirtschaftskunde“ eine Stundengestaltung namens „Wie ökologisch ist unser Obst- und Gemüseangebot?“. Hier erfahren SchülerInnen, was zu welcher Jahreszeit reif ist, es werden Angebotsformen bei DirektvermarkterInnen, auf Wochenmärkten und in Supermärkten verglichen usw. Mit Memorykarten, Frage- und Erhebungsbogen sowie Sortenkalender erkunden SchülerInnen die Themen Regionalität, Saisonalität und biologischer Anbau. ☘

**MAG.<sup>a</sup> DR.<sup>in</sup> INGRID SCHWARZ**, Regionalstellenleiterin von Südwind NÖ, **MAG.<sup>a</sup> GUDRUN GLOCKER**, Projektreferentin Südwind OÖ

### Gütesiegelcheck:

[https://www.suedwind.at/fileadmin/user\\_upload/suedwind/PDF\\_Downloads/Bananen-Factsheet.pdf](https://www.suedwind.at/fileadmin/user_upload/suedwind/PDF_Downloads/Bananen-Factsheet.pdf)

### Unterrichtsmaterial:

<https://www.suedwind.at/bilden/schulen/projekte/welt-klasse-unterrichten/materialien/globales-lernen-gwk/>

Der Anbau von saisonalem Obst und Gemüse sowie das Einkaufen auf Bauernmärkten stärken die lokale Wirtschaft und schützen das Klima.



© ENU

# Alles zu seiner Zeit

Abwechslung am Speiseplan ist wichtig! Obst und Gemüse aus der Region, das gerade Saison hat, überzeugt durch Frische, Qualität und Geschmack. Doch das Wissen, was wann erntefrisch zur Verfügung steht, geht immer mehr verloren. Der praktische Saisonkalender von „So schmeckt Niederösterreich“ zeigt übersichtlich, wann welche österreichischen Produkte erhältlich sind.

**TEXT:** SILVIA OSTERKORN-LEDERER

**W**ann haben Paradeiser Saison? Wann Erdbeeren? Im Geschäft ist doch eigentlich alles immer verfügbar. Eines ist sicher, diese Tatsache schadet der Umwelt und jede/r weiß, dass weitgereiste Glashaussfrüchte nicht annähernd so gut schmecken, wie frische Lebensmittel aus der Region. Neben Geschmack, Frische und Qualität, haben die österreichischen Produkte auch viel weniger klimaschädliche Transportkilometer im Gepäck und sorgen außerdem für regionale Wertschöpfung und Arbeitsplätze. Wer gerne auf Bauernmärkte geht, weiß schon ganz gut Bescheid, wann welche Lebensmittel bei uns Saison haben. Beim Einkauf im Supermarkt gilt es bei den Produkten, die im Einkaufswagen landen, darauf zu achten, woher sie kommen. Als Orientierungshilfe gibt es den praktischen Saisonkalender der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“. Neben aktuell frisch erhältlichem Obst und Gemüse zeigt er auch österreichische Lagerware.

**Klimabilanz von Obst und Gemüse.** Wie schon erwähnt, sind wir es gewöhnt, das ganze Jahr über frische Erdbeeren und Paradeiser im Geschäft zu finden. Als bewusste/r EinkäuferIn sollte man aber Erdbeeren nur in der Erdbeersaison – hierzulande ab Mai – kaufen. Denn sonst wurden sie entweder im Gewächshaus bei hohem Energieverbrauch

gezogen oder haben extrem lange Transportwege hinter sich. Bei exotischen Früchten, die hierzulande gar nicht produziert werden – z. B. Ananas, Bananen, Avocados und Co – ist es interessant zu wissen, wie und wo produziert wurde, wie sie verpackt sind und mit welchen Transportmitteln sie unterwegs waren. Das alles ist maßgebend für die Klimabilanz der Lebensmittel. Besonders problematisch ist der ökologische Fußabdruck bei Produkten, die in Ländern mit Wassermangel produziert werden, wie z. B. Mandeln aus Kalifornien oder Obst und Gemüse aus Andalusien und Marokko. Wer sich nachhaltig ernähren möchte, sollte am besten regionale (Bio-) Lebensmittel der Saison einkaufen.

## Auch in Österreich werden Erdbeeren teilweise im Gewächshaus gezogen.

**Glashaus vs. Freilandproduktion.** Vor allem bei der beliebten Erdbeere ist die Nachfrage so groß, dass es Bemühungen gibt, die rote Frucht auch hierzulande außerhalb der Freilandsaison zu ziehen. Gewächshäuser bieten den Erdbeerpflanzen Schutz vor Wind und Wetter. Neu in Österreich ist die Nutzung von Sonnenenergie gekoppelt mit Wärmepumpen, um ein optimales Klima (tagsüber 15 °C, nachts 8 °C) für die Pflanzen zu erzeugen. Wenn allerdings zu wenig Sonne



© ENU



© ENU

scheint, benötigt man zusätzlichen Strom zum Heizen. Die Pflanzen brauchen selbstverständlich genügend Wasser, um zu gedeihen und süße Früchte hervorzubringen. Dies stammt in Österreich oft aus „grünem Wasser“ – also Regenwasser – im Gegensatz zu „Grundwasser in Trinkwasserqualität“, welches beispielsweise in Spanien für die Produktion verwendet wird. Im Gewächshaus ist eine gezielte Tröpfchenbewässerung im Einsatz. Für die Bestäubung kommen ganze Hummelvölker mittels Hummelstation ins Gewächshaus. Sie sind schon bei niedrigen Temperaturen aktiv. Im geschützten Anbau lassen sich



© WWW.POV.AT



© WWW.POV.AT

Nützlinge gut zur Schädlingsbekämpfung einsetzen. In Summe sei gesagt, dass die Glashaus-Erdbeerproduktion in Österreich innovativ ist und aus ökologischer Sicht meist besser als weitgereiste Erdbeeren. Die Freiland-Erdbeeren vom „Erdbeerfeld nebenan“ oder sogar aus dem eigenen Garten/vom eigenen Balkon sind dennoch ökologischer. Luft und Sonne sorgen zusätzlich für intensivere Aromen und mehr Nährstoffe.

**Lagerware aus Österreich.** Saisonal ist also alles was frisch geerntet wird und zum Verzehr bereitsteht. Aber es gibt auch diverse Obst- und Gemüsesorten, die nicht

direkt nach der Ernte gegessen werden, sondern noch eine Zeit lang auf Lager liegen und damit auch über eine längere Zeit erhältlich sind. Dazu zählen beispielsweise Äpfel, Birnen, Karotten und Erdäpfel, die – bei richtiger Lagerung – beispielsweise als heimisches Produkt auch im Winter zu haben sind.

**Das ganze Jahr über.** Jede Jahreszeit hat ihre kulinarischen Besonderheiten und unsere LandwirtInnen sorgen für die entsprechende Abwechslung auf den Tellern. Im Frühling genießen wir heimische Jungzwiebeln, Rhabarber, Spargel, Radieschen, Erdbeeren, Spinat und

Häuptelsalat. Der Sommer verwöhnt uns mit Gemüse wie Fisolen, Zucchini, Kohlrabi, Mangold, Erbsen, Feldgurken, Fenchel, Melanzani, Paprika, Paradeiser, Brokkoli und Karfiol. An Obst schenkt er uns Marillen, Kirschen, Ribiseln, Stachel- und Himbeeren, die sich auch zu gesunden Smoothies oder Eis verarbeiten lassen. Kraut, Porree, Äpfel, Birnen, Kriecherl, Zwetschken, Brombeeren, Kürbis, Weingartenpfirsiche, Weintrauben, Feuerbohnen und Radicchio hält der Herbst für uns bereit. Und mit Rote Rüben, Chinakohl, Knollensellerie, Knoblauch, Kohlsprossen, Pastinaken, Erdäpfeln, Karotten, Zwiebeln, Schwarzwurzeln, Vogelsalat und Quitten kann man während der Wintermonate für heimisches Obst und Gemüse am Teller sorgen.

**Ganz schön wild.** Zusätzlich zu den Lebensmitteln, die landwirtschaftlich produziert werden, kann man auch selbstgezogene Kräuter und Sprossen von der Fensterbank ernten bzw. auch Wildkräuter und -obst sammeln. Egal, ob Bärlauch im Frühling, Heidelbeeren im Sommer oder Hagebutten im späten Herbst ... Gesundes für die Küche gibt es reichlich und de facto das ganze Jahr. Außerdem gibt es zahlreiche Möglichkeiten, die eigene Ernte haltbar zu machen bzw. zu verarbeiten. Das praktische „Obst & Gemüse Saisonposter“ von „So schmeckt Niederösterreich“ kann kostenlos bei der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ bestellt werden bzw. steht gratis zum Download bereit. Die Website der Kulinarik-Initiative hält außerdem noch viele kreative Ideen und Rezepte bereit. Zusätzlich findet man eine Auflistung von Bauernmärkten und eine Sammlung von mehr als 500 Partnerbetrieben inkl. Beschreibung ihrer Produkte. Ausgestattet mit all diesen Informationen steht Geschmackserlebnissen mit heimischen Produkten nichts mehr im Wege. ☞ **REDAKTION**

[www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)  
[www.enu.at/shop](http://www.enu.at/shop)  
[www.wir-leben-nachhaltig.at](http://www.wir-leben-nachhaltig.at)

Langblättriges Waldvögelein (l. o.)  
 Manns-Knabenkraut (l. m.)  
 Narzisse (l. u.)  
 Geführte Wanderung in Moosbrunn 2019 (r.)



© FRANZ MAIER



© FRANZ MAIER



© FRANZ MAIER

# Zehn Jahre Naturland NÖ

Die niederösterreichische Natur ist vielfältig und wertvoll. Sie zu schützen bedeutet, die Biodiversität zu erhalten und zu fördern. Vor mittlerweile einem Jahrzehnt wurde dafür die Initiative Naturland NÖ ins Leben gerufen. **TEXT:** MICHAEL FUSKO

**O**hne intakte Ökosysteme verfügt der Mensch nicht über sauberes Trinkwasser, reine Luft zum Atmen und gesunden Boden zur Produktion von Nahrung und nachwachsenden Rohstoffen. Große Bedeutung hat die Natur auch als Erholungsraum. Naturland NÖ wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, die Vielfalt im Bundesland aufzuzeigen und Bewusstsein für den Wert und die Notwendigkeit der Erhaltung der Natur zu schaffen. Die Initiative der Energie- und Umweltagentur (eNu) des Landes NÖ wird im Auftrag von LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf umgesetzt.

**Viele Hände und Köpfe.** Naturland NÖ versteht sich als Plattform, die Wissenswertes rund um Schutzgebiete, Naturräume und Naturschutzprojekte aufbereitet, Kooperationen initiiert und Veranstaltungen vorstellt. Dahinter stehen viele engagierte Partnerorganisationen und Menschen, die in Niederösterreich seit Jahrzehnten hervorragende Arbeit für den Arten- und Naturschutz leisten. Denn nur durch das Mitwirken vieler Hände und Köpfe kann die Erhaltung der biologischen Vielfalt auf Dauer gelingen.

**Website als Kernstück.** Die Website von Naturland NÖ informiert über interessante Neuigkeiten im Natur- und Umweltschutz in Niederösterreich. Die Zugriffszahlen steigen kontinuierlich und lagen 2021 bei 76.000 Besuchen, 155.000 Seitenansich-

ten und 4.300 Downloads. Dieses steigende Interesse zeigt auch, wie wichtig das Thema für viele ist. Wissenswertes gibt es in den Rubriken Pflanzen & Tiere, Wert von Natur und Boden, Klimaanpassung und Trinkwasser. Ein eigenes Tool hilft, Schutzgebiete nach Kategorien, Landschaftstypen oder Bezirken zu suchen. Im Naturland-Knigge gibt es monatlich Infos zu Do's and Dont's im Naturbereich. Vorgestellt werden auch Möglichkeiten, als Gemeinde, Betrieb oder Naturland-Partner aktiv zu werden.

## Naturland-Knigge informiert über Do's and Dont's im Naturbereich.

**Immer up-to-date.** Im monatlichen Newsletter finden die AbonnentInnen Neuigkeiten aus dem Naturland NÖ und topaktuelle Berichte zu wichtigen Themen und Veranstaltungen. Der Naturland-Newsletter geht bereits an rund 4.400 Adressen. Gezeigt werden auch Möglichkeiten, die wunderbaren Naturräume im Land bei Veranstaltungen wie Exkursionen oder Wanderungen kennenzulernen oder als Privatperson aktiv beim Schutz von bedrohten Landschaften und Tieren mitzumachen. Weitere Services sind Buchtipps und ein Shop mit zahlreichen, größtenteils kostenlosen Produkten. Ein wesentlicher Auftrag der Initiative Naturland NÖ ist es, die Natur begreifbar zu

machen. Grundlage dafür sind Angebote zur Naturvermittlung und Bestimmung von Pflanzen und Tieren, Anleitungen zur Naturbeobachtung, Poster, Giveaways und vieles mehr.

## Im Veranstaltungskalender der Webseite findet man u. a. Wanderungen und Exkursionen.

**Betreute Schutzgebiete.** Die Schutzgebietsbetreuung NÖ widmet sich mit Projekten in Europaschutz- und Naturschutzgebieten sowie Naturdenkmälern der Erhaltung der Natur. Sie konnte seit 2015 in allen Landesvierteln erfolgreich etabliert werden und hat sich zu einem wichtigen Partner im Naturschutz in Niederösterreich entwickelt. Gemeinsam mit den regionalen SchutzgebietsbetreuerInnen und externen ExpertInnen konnten bisher 250 Pflegeeinsätze mit 3.000 Freiwilligen durchgeführt wer-



den. Die Arbeit mit Freiwilligen hat inzwischen einen bedeutenden Stellenwert beim Erhalt der Natur bekommen. Besonders hervorzuheben sind Aktivitäten zum Schutz von Steinkauz, Küchenschellen und Orchideen.

**Partnerschaften.** Große Bedeutung hat die Zusammenarbeit mit Gemeinden. Es konnten bereits Projekte und Naturland-Aktivitäten in 276 Gemeinden initiiert und durchgeführt werden. Ein beliebter Bestandteil der Woche der Artenvielfalt im Mai sind die Wanderungen zu den Naturschätzen in NÖ, die im Rahmen der Schutzgebietsbetreuung organisiert und umgesetzt werden. Mehr als 50 Wanderungen und Exkursionen zu herausragenden Natur- und Kulturlandschaften mit rund 1.000 TeilnehmerInnen wurden bislang durchgeführt. Ein wichtiger Partner von Naturland NÖ sind die 20 NÖ Naturparke, die eine Säule des Schutzes von einzigartigen Kulturlandschaften darstellen. In einem

umfassenden Prozess wurde der Verein Naturparke NÖ neu aufgestellt und eine Naturparke-Strategie 2025 beschlossen.

### Unser Naturland NÖ erhalten – das gemeinsame Ziel aller PartnerInnen.

**Alle gemeinsam.** Mehr als 30 Prozent der Landesfläche sind aufgrund ihrer ökologischen Bedeutung als Schutzgebiete ausgewiesen. Die Erhaltung der Naturräume und der Schutz der heimischen Tier- und Pflanzenarten wären ohne die unermüdliche Arbeit unserer Partner nicht möglich. Um diese wertvollen Erfolge sichtbar zu machen und das Bewusstsein zum Thema Naturschutz zu erhöhen, wird der Fokus auf Kommunikation, Öffentlichkeitsarbeit und Naturvermittlung gelegt. Menschen, die über Projekte, Erfolge und die Möglichkeit, selbst einen Beitrag zu leisten, Bescheid

wissen, tragen zur Etablierung des Themas Naturschutz bei.

**Kommunikation und Information.** Um den Naturland-Partnern bei dieser wichtigen Aufgabe zu helfen, bietet die Initiative kostenlose Unterstützung bei der Öffentlichkeitsarbeit an. Organisationen, die sich dem Naturschutz und der Wissensvermittlung von Naturthemen verschrieben haben, können Naturland-Partner werden. Zu den Vorteilen zählt unter anderem die Nutzung der Webseite, die ein Tool bietet, um Veranstaltungstermine einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. So haben Interessierte mit wenigen Klicks die Möglichkeit, sich über aktuelle Termine zu informieren und Ausflüge ins Naturland NÖ entsprechend zu planen. ↩

**DR. MICHAEL FUSKO,** Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ, Bereich Natur & Ressourcen

[www.naturland-noe.at](http://www.naturland-noe.at)



© D. SEEBACHER

DR. HERBERT GREISBERGER

# Experte am Wort: Energieberatung reloaded

Gestiegene Energiepreise, die Gaskrise und attraktive Förderungen treiben die Nachfrage an Energieberatungen in bisher unbekannte Höhen. Allen Beratungswünschen nachzukommen, stellt die Energieberatung NÖ vor enorme Herausforderungen.

**TEXT:** HERBERT GREISBERGER

**F**ossile Heizung raus, Erneuerbare rein!“, klingt einfach, ist es aber nicht immer. Welche Alternativen habe ich? Wie kann ich meine Heizkosten in einem erträglichen Rahmen halten? Was muss ich bei der Heizungsumstellung investieren? Gibt es Förderungen der öffentlichen Hand, die mich unterstützen und wie komme ich zu diesen?

**ExpertInnenwissen.** Fragen, für deren Beantwortung die Energieberatung NÖ seit mehr als 15 Jahren allen BürgerInnen des Landes zur Verfügung steht. Gemeinsam mit einem Team aus 90 externen EnergieberaterInnen hat das Kernteam der Energieberatung NÖ jährlich etwa 2.500 Beratungen vor Ort durchgeführt. 2021 stieg die Zahl bereits auf 9.000 Beratungen an, doch heuer explodiert die Nachfrage geradezu: Es werden rund 25.000 Beratungen erwartet, wodurch es trotz Personalausbaus zu längeren Bearbeitungszeiten als üblich kommt. Im Mittelpunkt stehen dabei die Fragen rund um Heizung und Heizsysteme. Die wichtigsten Alternativen am Weg raus aus fossilen Energieträgern sind Nahwärme, Wärmepumpen und Biomasseheizungen. Aber auch die

Themen Photovoltaik zur Senkung der Stromkosten, die Frage nach der Sinnhaftigkeit eines Stromspeichers oder die Anschaffung eines E-Autos beschäftigen die NiederösterreicherInnen und damit auch die Energieberatung NÖ. Die Aufgabe der Energieberatung besteht darin, Sie bei der Grundsatzentscheidung mit allen Facetten zu unterstützen.

## Die Energieberatung NÖ berät firmenneutral und unabhängig.

**Kurzfristig handeln...** Massive Energiepreissteigerungen und attraktive Förderungen machen schnelles Handeln erforderlich. Mit dem Ende der Heizsaison ist auch der Zeitpunkt gekommen die Heizung zu tauschen. Niederösterreichische Installationsunternehmen stehen vor einer noch nie dagewesenen Nachfrage, die auch – zum Teil bedingt durch Lieferschwierigkeiten – nicht mehr einfach bedient werden kann. Auch wenn Eile geboten ist, ist gutes und systematisches Vorgehen gefragt und sinnvoll! Dazu gehört auch eine langfristige Planung, denn mit dem Tausch der Heizung ist es in aller Regel noch nicht getan.

**...langfristig planen.** Die Frage ist daher weniger „Womit heize ich im nächsten Winter?“, sondern vielmehr „Wie mache ich mein Haus klimafit?“. Also wie kann ich meinerseits den Verbrauch in den nächsten Jahren deutlich senken und die erforderliche Restenergie mit erneuerbaren Energieträgern decken? Das Instrument dazu heißt „Sanierungskonzept“. Die persönliche Beratung wird in diesem Fall mit der Nutzung eines elektronischen Instrumentes verquickt, das für das jeweilige Gebäude einen langfristigen Energiefahrplan erstellt. Damit das Haus in etwa zehn Jahren modernen Ansprüchen genügt und neben Wert- und Komfortsteigerung auch mit den klimapolitischen Zielsetzungen kompatibel ist. Die einzelnen Schritte dazu – ob zuerst der Heizungstausch oder die Sanierung der Fenster gemacht werden soll – ist dann im Einzelfall





**Beim Sanierungskonzept wird ein langfristiger Energiefahrplan erstellt. Ziel ist, dass das Gebäude auch in zehn Jahren noch modernen Ansprüchen genügt, Wert- und Komfortsteigerungen aufweist und mit klimapolitischen Zielsetzungen kompatibel ist.**

100 – 200 Personen nutzen Woche für Woche die Gelegenheit, sich über die aktuelle Situation zu erkundigen und Fragen an Expertinnen und Experten zu stellen. Grundlage einer richtigen Entscheidung ist es, sich mit dem eigenen Energieverbrauch zu beschäftigen. Um dies zu erleichtern, wurde ein Erhebungsformular entwickelt, das die Bürgerinnen und Bürger dabei unterstützt, die richtigen Fragen zu stellen. „Wie hoch ist mein Energieverbrauch für Heizung und Warmwasser pro Jahr?“ steht dabei im Fokus. Denn Energieverbrauch, Gebäude und Heizsystem müssen zueinander passen.

© WWW.POV.AT

**Geniale Wärmepumpe?** Der schnelle Ruf nach der Luftwärmepumpe als einfache Alternative kann sich hier zum Bumerang entwickeln. So sinnvoll und weit verbreitet die Wärmepumpe bei effizienten Neubauten ist, so problembehaftet ist sie bei ungedämmten Altbauten. Zusätzlich stellt die Verbreitung von strombetriebenen Wärmepumpen das Stromsystem vor Herausforderungen. Sie sorgen für hohe Verbrauchsspitzen an kalten Wintertagen, gerade wenn wenig Strom durch Wasserkraft zur Verfügung steht und die Photovoltaik (PV) weniger ertragreich ist. Daher ist zusätzlich zum massiven Ausbau von PV und Windkraft die Speichermöglichkeit der erneuerbaren Energie zu forcieren. „Fossile Heizung raus, Erneuerbare rein!“ entpuppt sich oft als weniger einfach – die Energieberatung NÖ hilft dabei. ☞

**DR. HERBERT GREISBERGER**, Geschäftsführer der Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ

[www.energie-noe.at](http://www.energie-noe.at)

zu entscheiden. Aber, und das ist der wichtige Punkt, die einzelnen Maßnahmen sind aufeinander abgestimmt. So werden Fehlentscheidungen vermieden und ein insgesamt kostengünstiges Vorhaben sichergestellt.

**Partnerschaft als Erfolgsfaktor.** Bei der Sanierung (und auch beim Neubau) von Gebäuden kommen die Gewerke ins Spiel – vom Planungs- bis zu den Installationsunternehmen. Eine gute Auswahl des vorzugsweise regionalen Umsetzungspartners ist ebenso essenziell wie die Einholung von Referenzen und Vergleichsangeboten. Eine firmenunabhängige objektive Beratung der Kundinnen und Kunden ist enorm wichtig und eine Voraussetzung für die Inanspruchnahme einer öffentlichen Förderung. Die letztgültige Entscheidung trifft allerdings die beratene Person selbst.

Einziges Ausnahmen ist die Förderung bei Vorhandensein von Nah- und Fernwärme. Hier ist ein Anschluss an das optimale gemeinschaftliche Gesamtsystem Voraussetzung für eine öffentliche Förderung.

**Neben persönlichen Beratungen sind vor allem unsere elektronischen Formate sehr beliebt.**

**Neue Formate.** Die enorme Nachfrage nach Energieberatungen und die Erfahrungen aus der Corona-Krise haben uns gezeigt, dass elektronische Formate in hohem Maße angenommen werden. Die Energieberatung NÖ bietet daher im Wochenrhythmus abwechselnd „Raus aus dem Öl“ und „Photovoltaik und Speicher“ als Online-Format an. Etwa

## KURZ & BÜNDIG



**Junge Rotföhren, eine trockenheitstolerante Art, wachsen im Buchenaltholz im Biosphärenpark Wienerwald und werden im Zuge des Klimawandels künftig eine bedeutendere Rolle spielen.**

### Der Baum des Jahres 2022

Die Rotföhre (*Pinus sylvestris*) wurde vom Kuratorium Wald als Baum des Jahres 2022 bekannt gegeben. Die auch als Weißkiefer bezeichnete Baumart kann bis zu 600 Jahre alt werden und erreicht einen Stammdurchmesser von über einem Meter. Ihr Anteil an den in den österreichischen Wäldern vorkommenden Bäume beträgt derzeit rund fünf Prozent. ExpertInnen gehen davon aus, dass die Rotföhre im Zuge des Klimawandels künftig an Bedeutung gewinnen wird, da sie gut mit Hitze und Trockenheit zurechtkommt und als trockenheitstolerante Art gilt.

### Ragweed entfernen!

Ragweed, auch Ambrosia und Traubenkraut genannt, beginnt Mitte Juli zu blühen. Da die Pollen bei manchen Menschen Allergien auslösen, sollten die Pflanzen vor der Blüte entfernt werden. Einzelpflanzen sind so früh wie möglich auszureißen, bis zur Blüte abzutrocknen und zu kompostieren. Mit Blüte gehören sie zum Restmüll. Beim Ausreißen Handschuhe, bei blühenden Pflanzen Atemmaske verwenden! Größere Bestände soll man kurz vor der Blüte auf tiefe Schnitthöhe mähen; dann noch einmal Mitte August, in warmen Lagen auch Mitte September. Fundorte sollten unter [www.ragweedfinder.at](http://www.ragweedfinder.at) gemeldet werden; das ist auch mittels App möglich, hier gibt es auch Bestimmungshilfen.

### Drei Filme zur „Mahlzeit“

**Brot** ist ein 94-minütiger Dokumentarfilm von Harald Friedl aus dem Jahr 2020. Der Film zeigt hier die Backindustrie und den Back-Technologiekonzern, der mit einem Chemikalienmix jede erdenkliche Teigmischung herzustellen vermeint, dort Beispiele echter Back-HandwerkerInnen, die mit einfachen Mitteln und ausreichend Zeit echte Qualität herstellen; etwa der Niederösterreichische Bio-Bäcker „Öfferl“. Bezeichnend das Finale: Der Konzern arbeitet an der Frage, wie man auf dem Mars Brot backen wird...

Der 90-minütige Film **„Das System Milch“** von Andreas Pichler stellt einerseits den Biobauern vor, der seinen Kühen Zeit und ein Leben auf der Weide genehmigt und viele hochwertige Produkte erarbeitet. Andererseits zeigt er die durch Technologie und Kredite willig in Massentierhaltung, Futtermittelimporte und Arzneimittelkonsum Getriebenen, die jedes Jahr aufs Neue den Milchpreisen entgegentzittern.

Bei der 84 Minuten dauernden Dokumentation **„Anders essen - Das Experiment“** von Kurt Langbein und Andrea Ernst aus 2020 wird ein Ernährungsexperiment mit mehreren Familien vorgestellt. Bei diesem wird versucht, den ökologischen Fußabdruck und die Auslandsabhängigkeit des Lebensmittelkonsums zu reduzieren. Dabei werden die Teilnehmenden von ErnährungsberaterInnen und einem Anbauexperiment der Universität für Bodenkultur begleitet. Dieses zeigt, was es mit der Selbstversorgungsfähigkeit moderner Landwirtschaft wirklich auf sich hat.



**INFO:** Alle drei Filme können jederzeit günstig online geschaut werden: „Brot“ und „Anders essen“ streamt man beim VODonline-Club [www.vodclub.online](http://www.vodclub.online), (Plattform der österr. Programmkinos) à € 4,90, „Das System Milch“ auf <https://www.moviepilot.de/movies/das-system-milch/stream>. Die DVD führt der Buchhandel/die Bücherei.



In der Dokumentation **„Anders essen - Das Experiment“** reduziert Familie Kovacs ihren ökologischen Fußabdruck deutlich.



In der SONNENWELT Großschönau mit ihrer Sonderausstellung „Die Powerchanger – Erneuerbarem Strom gehört die Zukunft“ kann man sich Tipps holen, um selbst ein Powerchanger zu werden.

### Sonderausstellung in der SONNENWELT

In der SONNENWELT Großschönau ist derzeit eine neue Sonderausstellung mit dem Titel „Die Powerchanger – Erneuerbarem Strom gehört die Zukunft“ zu sehen. Hier dreht sich alles um die nachhaltige und effiziente Erzeugung und Verwendung von Strom. Groß und Klein finden vor Ort Tipps und Tricks für den Alltag, um selbst Powerchanger zu werden. Führungen für Einzelpersonen werden dienstags und donnerstags um 10.30 sowie um 14 Uhr bzw. freitags um 10.30 Uhr angeboten, bei Gruppen sind Voranmeldungen nötig. An Feiertagen gibt es keine Führungen durch die Ausstellung.

**TERMINE/ORT:** Di – So (u. FT), 10.00 – 16.00 Uhr (letzter Einlass 15.00 Uhr) bis 30. Oktober 2022; SONNENWELT Großschönau, Sonnenplatz 1, 3922 Großschönau

**KOSTEN:** Erwachsene: € 12,-, Kinder (6 bis 15 Jahre): € 8,-, Kinder bis 6 Jahre frei, Ermäßigungen für Gruppen, Schulklassen, Senioren, Studenten, Familien; Gratis-Eintritt mit der NÖ-Card

**INFO & ANMELDUNG:** 02815/77270-50, office@sonnenwelt.at, www.sonnenwelt.at

### Energie-Kirtag 2022

Für alle, die mehr über E-Mobilität, Photovoltaik und Versorgungssicherheit wissen möchten, empfiehlt sich ein Besuch beim Energie-Kirtag. Neben spannenden Informationen haben BesucherInnen vor Ort die Möglichkeit, das Thema Elektromobilität hautnah zu erleben. Es stehen diverse Elektrofahrzeuge zum Ausprobieren bereit: E-Autos, E-Räder, Scooter und Co. Der Energie-Kirtag 2022 tourt im August und

September durch das Bundesland, jeweils von 16.00 bis 19.00 Uhr bzw. an Samstagen von 10.00 bis 13.00 Uhr. ☞

**TERMINE/ORTE:** Mi, 17. 8. 2022/Waidhofen/Thaya; Do, 18. 8. 2022/Langenlois; Fr, 19. 8. 2022/Deutsch-Wagram; Sa, 20. 8. 2022/Mistelbach; Mi, 24. 8. 2022/Allhartsberg; Do, 25. 8. 2022/Mank; Di, 30. 8. 2022/Seibersdorf; Mi, 31. 8. 2022/Gloggnitz; Do, 1. 9. 2022/Tulbing; Fr, 2. 9. 2022/Böheimkirchen

**INFO:** www.enu.at/veranstaltungen

*Wir empfehlen allen InteressentInnen, sich kurzfristig auf den angeführten Webseiten zu informieren, ob die jeweiligen Veranstaltungen tatsächlich stattfinden!*

### Reparaturförderung – zweite Chance für Elektrogeräte

„Repariert statt ausrangiert“ unter diesem Motto hat der Bund Ende April 2022 eine Reparaturförderung auf den Weg gebracht. Privatpersonen mit Wohnsitz in ganz Österreich erhalten bis zu € 200 für die Reparatur von Elektro- und Elektronikgeräten und/oder bis zu € 30 für die Einholung eines Kostenvoranschlags bei teilnehmenden Partnerbetrieben.

**Wie kann ein Reparaturbon beantragt werden?** Der Reparaturbon kann schnell und unkompliziert auf [www.reparaturbonus.at](http://www.reparaturbonus.at) beantragt und innerhalb von drei Wochen bei einem der Partnerbetriebe bei Bezahlung der Rechnung eingelöst werden.

**Wo gilt der Reparaturbon?** Eine Übersicht aller teilnehmenden Betriebe finden Interessierte auf [www.reparaturbonus.at](http://www.reparaturbonus.at). Weitere Informationen zu Reparaturbetrieben unter anderem in Niederösterreich findet man auf [www.reparaturfuehrer.at](http://www.reparaturfuehrer.at). Für den Zeitraum 2022 bis 2023 werden € 60 Mio. zur Verfügung gestellt. Die Förderung ist finanziert aus Mitteln der



Privatpersonen mit Wohnsitz in ganz Österreich erhalten bis zu € 200 für die Reparatur von Elektro- und Elektronikgeräten.

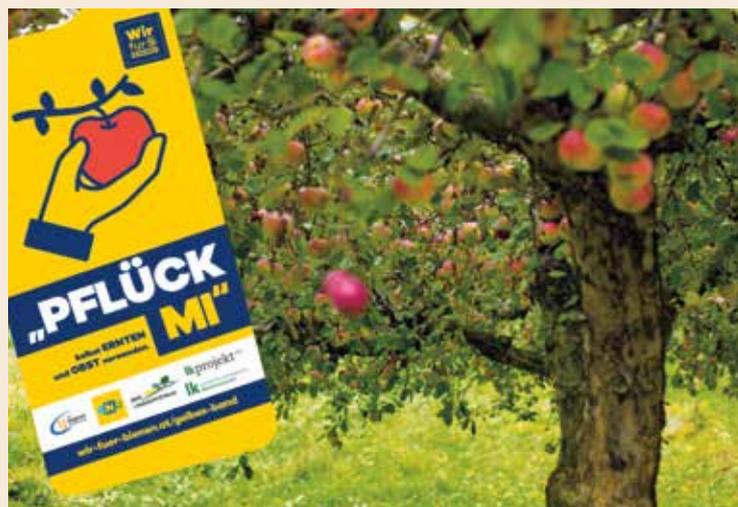
Europäischen Union – NextGenerationEU. Bons können so lange beantragt werden wie Budgetmittel vorhanden sind, längstens jedoch bis zum 31. 12. 2023. ❖

## Gelbes Band am Obstbaum

„Pflück mi!“ – Mit dieser Aufforderung kann Obst kostenfrei geerntet und verwendet werden. Gemeinsam mit den NÖ Gemeinden und der Landjugend NÖ startet die Kampagne „Wir für Bienen“ ein neues Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Denn Jahr für Jahr werden viele Tonnen Obst entweder weggeworfen oder verrotten, weil niemand es pflückt oder erntet. Mit der Aktion „Pflück mi!“ – das gelbe Band – wird etwas dagegen unternommen. Das gelbe Band soll Bäume, deren Früchte von beliebigen Personen geerntet werden dürfen, markieren. So bereiten die Früchte jemandem Freude und werden gegessen und verarbeitet anstatt zu verfaulen und zu verrotten. Streuobstwiesen und Obstbäume sind ein wichtiger Teil unserer Kulturlandschaft. Die NÖ LandwirtInnen pflegen derzeit ca. 725.000 Obstbäume mit verschiedensten Sorten – damit erzeugen sie nicht nur ca. 30.000 Tonnen Obst, sondern schaffen auch Lebensraum für viele Tiere. Für Wildbienen sind die Obstbaum-Blüten eine wichtige Nahrungsquelle. Seit Ende Mai gibt es in den NÖ Gemeinden die Möglichkeit, sich das gelbe Band zu holen und damit Bäume zur Ernte freizugeben. Für nähere Informatio-

nen oder auch zur Bestellung des gelben Bandes schreibt man an [office@wir-fuer-bienen.at](mailto:office@wir-fuer-bienen.at). Lebensmittel sind kostbar – wir alle sollten mithelfen und gemeinsam ein Zeichen gegen deren Verschwendung setzen! ❖

INFO: [www.wir-fuer-bienen.at](http://www.wir-fuer-bienen.at)



Mit der Aktion „Pflück mi!“ – das gelbe Band – wird etwas gegen die Lebensmittelverschwendung unternommen.

## Saubere, durchdachte Sache!

Hygiene ist wichtig – daher sollte der Kühlschrank regelmäßig abgetaut und gereinigt werden. Außerdem finden Sie hier Tipps zum richtigen Einräumen.

**Nachhaltig sauber.** Um Verschmutzung, Verkeimung und üble Gerüche im Kühlschrank zu verhindern, braucht man lediglich Wasser, Essig, Spülmittel, einen Schwamm, Küchenpapier und ein Geschirrtuch. Die Laden und Ablagen werden mit Spülmittel abgewaschen, das Kühlschrannere mit Essigwasser gereinigt und gut trockengewischt. Dichtungen sollte man statt mit Essig lieber mit Spülmittel reinigen und nicht auf die Abtauöffnung vergessen – hier am besten ein Wattestäbchen verwenden!

**Richtig einräumen.** Generell gilt, dass der Kühlschrank nicht allzu voll sein sollte, damit Luftzirkulation und Temperaturverteilung gut funktionieren. Beim Einräumen der Lebensmittel sollte man die unterschiedlichen Temperaturzonen beachten: Am kältesten ist es bei Geräten mit statischer Kühlung auf der Glasplatte über der Gemüselade, da die warme Luft nach oben steigt. Niedrige Temperaturen gibt



es in der Nähe des Verdampfers und an der Rückwand. Fleisch, Fisch und leicht verderbliche Lebensmittel gilt es, auf der Glasplatte über der Gemüselade zu lagern. Ins mittlere Fach gehören Joghurt, Topfen und geöffnete Obst- und Gemüsegläser. Käse und gegarte Speisen ins obere Fach stellen! Milch und Eier

sind am besten in der Kühlschranktür aufgehoben. Neuere Modelle mit dynamischer Kühlung und No-Frost-Geräte haben überall die gleichen Temperaturen. Hier ist es also egal, wie die Produkte eingeräumt sind.

**Spezielle Zonen.** Moderne Mehrzonenkühlgeräte haben verschiedene räumlich getrennte Temperaturbereiche. Eine 0°C-Zone mit geringer Luftfeuchtigkeit für Fleisch, Fisch und Milchprodukte, ein 0°C-Fach mit hoher Luftfeuchtigkeit für Obst, Gemüse, Salat und Pilze sowie eine Kühlzone (4 – 8°C) für Eier und gegarte Speisen und eine Kellerzone (8 – 12°C) für Butter, Gurken oder Südfrüchte.

**Auf gute Nachbarschaft.** Einige Lebensmittel können sich nicht gut leiden. Schuld daran ist das Reifegas Ethylen oder Ethen. Äpfel, Avocados, Birnen, Pfirsiche und Marillen, Brokkoli, Karfiol, Paprika, Spinat und Paradeiser enthalten viel Ethen. Obst und Gemüse, das in ihrer Nähe gelagert ist, reift und verdirbt durch das Ethen schneller. Diese Lebensmittel also am besten getrennt lagern bzw. in Behältnissen aufbewahren! ❖

INFO: [www.wir-leben-nachhaltig.at](http://www.wir-leben-nachhaltig.at)



# ERNÄHRUNG

## Vielfalt entdecken!



1 Portion =  
was in eine Hand passt



**FETTES, SÜSSES UND SALZIGES:**  
Täglich max. 1 Portion fett-, zucker- oder salzreiche Lebensmittel wie Snacks, Limonaden, Süßigkeiten



**TIERISCHE FETTE:** Streich-, Back- und Bratfette sowie fettreiche Milchprodukte sparsam verwenden



**FISCH, FLEISCH, WURST UND EIER:**  
Wöchentlich 1–2 Portionen Fisch, max. 3 Portionen mageres Fleisch oder magere Wurst, max. 3 Eier; eine Portion Fleisch entspricht der Größe des eigenen Handtellers



**MILCH UND MILCHPRODUKTE:**  
Täglich 3 Portionen Milchprodukte

**PFLANZLICHE FETTE:**  
Täglich 1–2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen



**GETREIDE, BROT UND BEILAGEN:**  
Täglich 4 Portionen Getreide, Brot, Nudeln, Reis oder Erdäpfel

**GEMÜSE UND OBST:**  
Täglich 3 Portionen Gemüse/ Hülsenfrüchte und 2 Portionen Obst



**GETRÄNKE:** Täglich mind. 1,5 l Wasser, alkoholfreie und energiearme Getränke

Quelle: in Anlehnung an die österreichische Ernährungspyramide des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz.

## GESEHEN & GELESEN

### Das ökohumanistische Manifest: Unsere Zukunft in der Natur

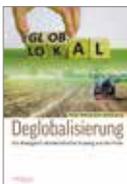
Pierre Ibisch, Jörg Sommer, Hirzel Verlag,  
2021, S. 173, ISBN: 978-3-7776-2865-3,  
€ 15,50<sup>1)</sup>



Die (Un-)Ordnung unserer globalisierten, auf Egoismen beruhenden Welt führt zu immer mehr Ressourcenverbrauch und treibt ungebremst den Klimawandel voran, kann aber für viele Menschen weder Nahrung noch Wasser, Bildung, Gesundheit oder Frieden garantieren. Pierre Ibisch und Jörg Sommer analysieren die globalen Probleme ebenso wie die Vorschläge zu ihrer Überwindung. Sie setzen dem alten Denken, das die Krise verursacht, ihre Philosophie des Ökohumanismus entgegen. Sie plädieren dafür, unser Denken zu erden: Von der Natur ausgehend zum Menschen hin. Ihr leidenschaftliches und auch Mut machendes Manifest verknüpft die planetaren Grenzen mit dem Ziel einer gerechten Welt – und rückt den Menschen und seine Stärken in den Mittelpunkt der Debatte um die Ökologie und unsere Zukunft. Für eine gerechte und lebenswerte Welt innerhalb der planetaren Grenzen. ◀

### Deglobalisierung: Ein ökologisch- demokratischer Ausweg aus der Krise

Peter Mattmann-Allamand, Promedia  
Verlag, 2021, S. 264, ISBN: 978-3-85371-  
489-8, € 22,-<sup>1)</sup>



Die 68er-Bewegung entwickelte erste Ansätze einer Kritik der modernen Lebensweise. Sie machte die Ökologie und die Frauenfrage zu wichtigen politischen Themen. Kapitalismus, Imperialismus, Krieg, Wachstum und Fortschrittsmythos wurden infrage gestellt. Peter Mattmann-Allamand hat die 68er-Bewegung als politischer Aktivist von ihren Anfängen 1968 bis zu ihrem Ende in den 1990er Jahren miterlebt und mitgestaltet. Der Globalismus propagiert einen unökologischen Ausweg aus den aktuellen Problemen. „Klimaneutralität“ lautet sein Zauberwort, doch dabei werden meist nur die Energieträger ausgewechselt. Der Autor schlägt einen Richtungswechsel der Politik um 180 Grad vor: Deglobalisierung, d. h. Lokalisierung und Kleinräumigkeit, Regeneration des Ökosystems, qualitative Entwicklung statt quantitatives Wachstum, Dekommerzialisierung, Deindustrialisierung und Demotorisierung. ◀

### Der Geschmack des Lebens

Claudia Praxmayer, cbj Verlag, 2021, S. 416,  
ISBN: 978-3-570-16579-9, € 18,50<sup>1)</sup>



Nini lebt im Jahre 2040 in London: Der Wohnraum ist knapp, das Essen normiert und der Anbau von alten Gemüsesorten verboten. Als sie das Haus ihrer Patentante erbt, muss sie nach Cornwall ziehen, um das

Erbe anzutreten. Doch eine Ahnung davon, was wirklich hinter dieser Bedingung ihrer Tante steckt, bekommt Nini, als sie im Garten des entlegenen Häuschens illegale Obst- und Gemüsesorten findet. Obwohl Arthur, der charmante junge Gärtner ihrer Tante, Nini vom Gegenteil zu überzeugen versucht, erkennt diese bald, dass der geheime Garten nur ein Teil von etwas Größerem und weit Gefährlicherem ist. Und dem muss sie dringend auf die Spur kommen, will sie ihre Zukunft nicht gefährden. Die Autorin setzt sich in ihrem spannenden Future-Fiction-Roman mit Fragen der Ernährung kritisch auseinander und lenkt den Blick auf die Kontrolle des Saatguts. ◀

### Einmal kurz die Welt retten

Jennifer B. Wind (Hrsg.), Gmeiner Verlag,  
2022, S. 416, ISBN: 978-3-8392-0128-2,  
€ 12,40<sup>1)</sup>



Die Welt steht kurz vor dem Kollaps. Den führenden Wissenschaftler\*innen zufolge werden im Jahr 2052 unsere wichtigsten Ressourcen aufgebraucht und große Teile der Welt aufgrund des Klimawandels unbewohnbar sein. Milliarden Menschen drohen Obdachlosigkeit, Hunger und Armut. 24 dramatische, sarkastische, skurrile, tief sinnige und spannende Kurzgeschichten und Krimis deutschsprachiger Top-Autor\*innen widmen sich den drängendsten Themen unserer Zeit und regen zum Nachdenken an. Sie sind ein Appell an uns alle: Denn der Kampf um das Morgen muss bereits heute beginnen! Die Herausgeberin Jennifer Wind ist bei Planet Life, einem Umweltfilmprojekt, als Drehbuchautorin tätig. Außerdem setzt sie sich aktiv für den Umwelt- und Tierschutz und ist Mitglied bei Writers for Future. ◀

### Projekt Zukunft: Große Fragen, kluge Köpfe, Ideen für ein besseres Morgen

Dirk Steffens, Penguin Verlag, 2022, S. 272,  
ISBN: 978-3-328-60232-3, € 20,60<sup>1)</sup>



Dirk Steffens, der bekannte Terra-X-Moderator und Naturschützer, befasst sich in seinem neuen Buch mit Themen aus den Bereichen Natur, Umwelt, Technik und Wissenschaft, die uns unter den Nägeln brennen. Gemeinsam mit einer Reihe kluger Köpfe wie Claudia Kemfert, Antje Boëtius oder Mojib Latif diskutiert er die Auswirkungen des Artensterbens, Nutzen und Schaden der Landwirtschaft, den Zustand der Meere, die künftige Beschaffenheit unserer Wälder, die Machbarkeit des ökologischen Wandels in der Wirtschaft, die Klimakrise und die Auswirkungen unseres Konsums. Er stellt Zusammenhänge her, wägt Pro und Contra ab, vermeidet einfache Antworten und hinterfragt scheinbare Gewissheiten. „Ist die Investition in Atomkraft sinnvoll, um den Klimawandel aufzuhalten?“ ist nur eine dieser spannenden Fragen, die uns alle betreffen, weil sie mit darüber entscheiden, wie unsere Zukunft aussieht. ◀

<sup>1)</sup> Mindestpreis



**SORGT FÜR  
GENUSS.**



**SORGT AUCH FÜR  
FAIRE BEZAHLUNG.**

Gerechtes Einkommen für  
Kaffee-Kleinbauern und ihre Familien.

[www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)

Jetzt  
**GRATIS-ABO**  
bestellen!

**Auf  
Wiederlesen!  
5 x im Jahr.** →

Abonnieren Sie mit dieser  
Bestellkarte oder auf  
[www.umweltundenergie.at](http://www.umweltundenergie.at) und  
Sie sind immer bestens informiert!

Wir freuen uns auch über Leser-  
Innenbriefe – schreiben Sie uns Ihre  
Meinung an nebenstehende Adresse  
oder senden Sie uns eine E-Mail an:  
[post.ru3@noel.gv.at](mailto:post.ru3@noel.gv.at)

**Bitte Karte ausfüllen, aus-  
schneiden und ab geht die Post!**

Datenschutzhinweis:  
[www.noel.gv.at/datenschutz](http://www.noel.gv.at/datenschutz)

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

VOR- U. ZUNAME

FIRMA

STRASSE | NR.

PLZ | ORT

ORT | DATUM | UNTERSCHRIFT



Bitte,  
wenn geht,  
ausreichend  
frankieren!

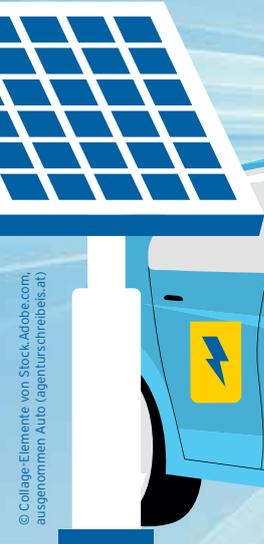
An das  
**Amt der NÖ Landesregierung**  
**Abt. Umwelt- & Energiewirtschaft**  
Landhausplatz 1  
3109 St. Pölten

e-Mobilität | Photovoltaik | Blackoutvorsorge



# Energie KIRTAG

Sei dabei &  
gewinne!



Sie wollen Elektroautos  
testen, sich bei der Energie-  
beratung NÖ informieren  
oder wertvolle Tipps zur  
Blackoutvorsorge erhalten?

Dann sind Sie richtig am  
NÖ Energie-Kirtag von 17. 8. bis  
2. 9. in ganz Niederösterreich.  
Jetzt informieren & gewinnen:

[www.energie-kirtag.at](http://www.energie-kirtag.at)



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

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

