

N°2 | SOMMER 2024

Perspektiven

DAS JOURNAL FÜR KULTUR, WIRTSCHAFT UND TOURISMUS



TANGENTENSÄTZE

Tangente St. Pölten

HIMMELWÄRTS

Niederösterreichischer Satellit im Weltall

TRADITIONSFRUCHT

Wachauer Marille





EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser!

Die Zeiten sind und bleiben herausfordernd – wir sehen und spüren das beim täglichen Blick in die Nachrichten. Gleichzeitig sind wir in der glücklichen Lage, in einem Land mit einem der besten Gesundheits- und Sozialsysteme zu leben sowie in einem Land mit einer stabilen wirtschaftlichen Entwicklung, in dem die Menschen über die höchste Kaufkraft im Vergleich mit allen anderen Bundesländern verfügen.

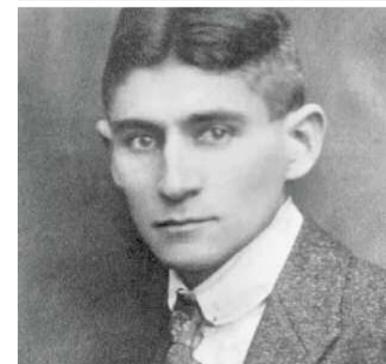
Und darüber hinaus ist Niederösterreich auch ein Land mit einer von Weltoffenheit und Vielfalt geprägten Kulturlandschaft - ein Beispiel dafür ist auch unsere Landeshauptstadt, in der es aktuell so viel Kultur wie noch niemals zuvor gibt. Vor wenigen Wochen konnten wir dort schon, nach erfolgreicher Renovierung, die ehemalige Synagoge in St. Pölten wiedereröffnen. Ich bin überzeugt, dass wir damit nicht nur einen lebendigen Ort der Kultur und der Begegnung geschaffen haben, sondern auch einen Meilenstein der österreichischen Erinnerungs- und Gedenkkultur. Noch bis 6. Oktober läuft in St. Pölten die „Tangente“, das Festival für Gegenwartskultur, das Ende April begonnen hat und insgesamt 75 Projekte bzw. 250 Vorstellungen aus den verschiedensten Sparten, von der bildenden Kunst über Theater und Performances bis hin zu Musik und Literatur bietet.

So wie überhaupt das Kulturland Niederösterreich in diesen Wochen und Monaten in voller Blüte steht – von der Jubiläumsausstellung „Renaissance“ auf der Schallaburg über das Festival Grafenegg bis hin zum Theaterfest mit seinen 20 Spielorten im ganzen Land. Weshalb ich Sie, liebe Leserinnen und Leser, einladen möchte: Nutzen Sie das tolle Angebot in Niederösterreich und besuchen Sie eine oder mehrere der vielen Veranstaltungen unseres Kultursommers. Sie werden sehen: Es lohnt sich! Einen schönen, erholsamen Sommer wünscht Ihnen

Ihre Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner

INHALT N°2 | SOMMER 2024

- 04 **TANGENTENSÄTZE**
Festival für Gegenwartskultur in St. Pölten
- 07 **HIMMELWÄRTS**
Niederösterreichischer Satellit im Weltall
- 10 **TRADITIONSFRUCHT**
Kulturgut Wachauer Marille
- 13 **AUFERSTEHUNG**
Eröffnung der Albertina Klosterneuburg
- 16 **WANDERERWACHEN**
Niederösterreichs Wanderwelt „Tut Gut!“
- 18 **GRÜNPFLERGE**
Landwirtschaft trifft aufs Leben
- 21 **KAFKA-JAHR**
Gmünd - Pernitz - Kierling
- 24 **NATURVERTRÄGLICH**
Kulturlandschaftsverein Lainsitztal
- 26 **ZEIT.WELTEN**
Entdeckungsreise in die Geschichte der Kartäuser
- 28 **SCHUTZHECKEN**
Hecken nützen und schützen
- 30 **AUFGEKLÄRT**
Joseph II. und seine Spuren in Niederösterreich
- 32 **TOSKANAREISE**
Im Weinviertel, wo die Oliven blühen
- 34 **INTELLIGENZQUOTIENT**
Regionalkultur ist verlässlich echt



IMPRESSUM (Offenlegung gem. §25 Mediengesetz)

Medieninhaber: Land Niederösterreich

Herausgeber: Land Niederösterreich, Amt der NÖ Landesregierung, Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit, Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten
Telefon: 02742/9005-12172, Fax: 02742/9005-13550, E-Mail: presse@noel.gv.at, www.noel.gv.at

Redaktion: Chefredakteur Mag. Christian Salzmann, Mag. Rainer Hirschhorn

Hersteller: Amt der NÖ Landesregierung, Landesamtsdirektion/Gebäude- und Liegenschaftsmanagement – Amtsdruckerei

Blattlinie: Vierteljahresschrift mit Reportagen, Beiträgen und Informationen zu Kultur, Geschichte, Wirtschaft, Wissenschaft und Tourismus in Niederösterreich

(Die Beiträge stehen in der Verantwortlichkeit der Autorinnen und Autoren und müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen)

www.noel.gv.at/datenschutz

Fotos: Cover: Sarah Imsand, Peter Raucher, Inhalt: Joanna Pianka, Andreas Hofer, Stefan Olah, Sammlung Wagenbach, Barbara Dolak

FESTIVAL FÜR GEGENWARTSKULTUR IN ST. PÖLTEN

TANGENTENSÄTZE

Was dem Verkehrsfunk die A23, dem Piano eine kleine Holzleiste, die durch den Tastendruck gegen eine Saite geschleudert wird, und der Geometrie die eine gegebene Kurve in einem bestimmten Punkt berührende Gerade, ist St. Pölten ein Festival für Gegenwartskultur, das Ende April begonnen hat und bis 6. Oktober in insgesamt 75 Projekten bzw. 250 Vorstellungen ein spartenübergreifendes Programm aus bildender Kunst, Theater, Performances, Musik, Literatur, Wissenschafts- und Diskursformaten umfasst: die Tangente.

TEXT: RAINER HIRSCHKORN



Der Name dieser St. Pöltner „Tangente“ sei wörtlich zu nehmen, meinte denn auch Tarun Kade, kuratorischer Leiter des Festivals, bei der Programmpäsentation im Dezember des Vorjahres: „Sie will berühren, setzt sich mit den großen Themen der Gegenwart auseinander, will Menschen zusammenbringen und weit über die Grenzen hinweg Mut machen“.

VIEL MEHR ALS EIN TROSTPREIS

Ein Blick über die Grenzen lohnt sich auch im Hinblick auf die Entstehungsgeschichte des Festivals: Nachdem St. Pölten nach einem mehrstufigen Bewerbungsprozess um den Titel „Kulturhauptstadt Europas 2024“ im November 2019 nicht zum Zug gekommen und Bad Ischl / Salzkammergut – gemeinsam mit Tartu (Estland) und Bodø (Norwegen) – unterlegen war, war allen Beteiligten klar, dass die vielen tollen Projekte nicht in der Schublade bleiben dürfen. „Auch Bad Ischl hat ein cooles und gutes Programm. St. Pölten aber schafft nachhaltige Meilensteinprojekte, die auch nach 2024 bestehen bleiben“, sagte Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner bei einer Informationsveranstaltung im März und sprach dabei vor allem das KinderKunst-Labor als Ort der spielerischen Begegnung von Kunst und Kindern, die ehemalige Synagoge als Zentrum der Gedenk- und Erinnerungskultur sowie den neugestalteten Domplatz an.

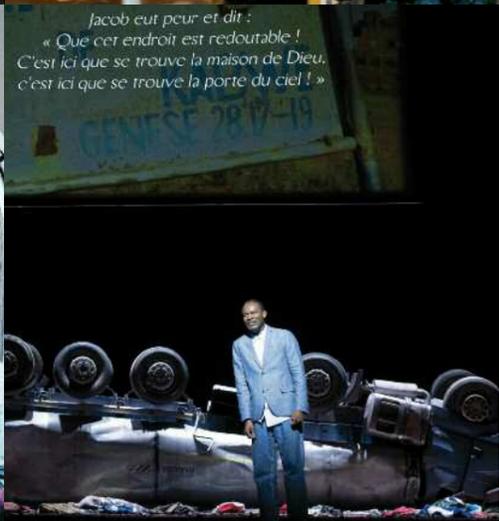
„Mit der Kulturhauptstadt 2024 verfolgen wir einen klaren Plan: das Kulturprofil Niederösterreichs zu schärfen, mit dem ‚Tangente‘-Festival ein Signal für zeitgenössische Kunst zu senden, Tradition und Weltoffenheit miteinander zu verbinden und eine Brücke zwischen der Landeshauptstadt und der Region zu

schaffen, von der alle profitieren“, betonte die Landeshauptfrau damals. Und bei der feierlichen Eröffnung des Festivals am 30. April in der Bühne im Hof freute sie sich auf „so viel Kultur wie noch niemals zuvor“, „ein unvergessliches Festival“ und ein „sensationelles Programm“: „Damit stärken wir das Kulturprofil St. Pöltens und tragen unsere Landeshauptstadt in die Welt hinaus“.

Gleichzeitig mit dem Festival wurde in der Bühne im Hof auch das angrenzende Festivalzentrum eröffnet, das „Herz der Tangente“, das als Treffpunkt für die St. Pöltnerinnen und St. Pöltner sowie die lokalen und internationalen Künstlerinnen und Künstler und damit als neuer kultureller Begegnungsort in der Stadt dienen soll. Entworfen wurde es vom venezianischen Architekturkollektiv Biennale Urbana (Andrea Curtoni, Giulia Mazzorin und Andrea DeLorenzo) gemeinsam mit zahlreichen lokalen Akteurinnen und Akteuren sowie Studierenden der New Design University St. Pölten, der TU Wien sowie der Kunstuniversität Linz.

TANGENTIALKRAFT

Bei dem Bemühen, St. Pölten als moderne, urbane und mutige Stadt bzw. Niederösterreich als weltoffenes, tolerantes und solidarisches Land zu präsentieren, stehen drei Themenschwerpunkte im Zentrum, mit denen gezeigt werden soll, wie in der Gegenwart Spielräume des Handelns und Gestaltens wiedergewonnen werden können: Ökologie, Erinnerung und Demokratie. Der erste Schwerpunkt Ökologie umfasste im April und Mai beispielsweise die Oper „Justice“ von Milo Rau und eine „Alien Disco“ im Festspielhaus, die Tragikomödie „Alfa Romeo und die elektrische Giulietta“ des Schauspiel-Kollektivs Wunderbaum



Fotos: Studio Fortuna, Joanna Planka, Patrick Salfinger, Carole Parodi, Lorenz Seidler, Peter Rauchecker

im Landestheater, die Performance-Hymne „Freeway Dance“ von Ayaka Nakama im Freiraum und die „Shared Landscapes“ zwischen Wald und Wiese von Rimini Protokoll.

Der Mai/Juni-Schwerpunkt Erinnerung beinhaltet u. a. „X-Erinnerungen“, eine theatrale Spurensuche in Privatwohnungen, die Installation „Wasteland“ auf dem ehemaligen Glanzstoff-Gelände, die österreichischen Erstaufführungen „Mothers. A Song for Wartime“ und „Hands Made“, die Südkoreas Vergangenheit und Gegenwart über das Essen erforschende Performance „Haribo Kimchi“, die Ausstellung „Blick in den Schatten. St. Pölten und der Nationalsozialismus“ und die Reihe „Orgel experimentell“. Beim Schwerpunkt Demokratie sind dann im September und Oktober z. B. Amir Reza Koohestanis Adaption von Friedrich Schillers „Maria Stuart“, eine „Super Farm“ aus Plastik, „Der Garten der Lüste“ von Philippe Quesne und die Wrestlingshow „Kampf um die Stadt“ zu sehen. Weitere Projekte sind u. a. der Kunstparcours „The Way of the Water“ entlang von Traisen und Mühlbach, Stadtprojekte wie die Jugendkonferenz „Listen Now!“ und die Tanzparty „Sisters United“ als Zeichen gegen Gewalt an Frauen sowie Konzerte und verschiedene Kunstprojekte am Domplatz.



TANGENTENFORMEL

Das von bestehenden Institutionen ebenso wie von der Freien Szene getragene, international ausgerichtete und gleichzeitig lokal verwurzelte Festival ist aber mehr als die Summe aller Gastspiele, Ko- und Eigenproduktionen, Feste, Vermittlungsaktivitäten etc. quer durch die ganze Stadt, es ist das größte Regionalentwicklungsprojekt seit der Landeshauptstadtwerdung. Die

Kultur, die dabei für nationale und internationale Gäste spür- und fühlbar wird, soll gemeinsam mit Natur, Kulinarik und Gastfreundschaft zu einem Totalangebot in und um St. Pölten werden, das die Kulturhauptstadt 2024 für alle zu einem Gewinn werden lässt – für St. Pölten ebenso wie für die gesamte Landeshauptstadtregion.

Dazu ein kurzer Blick zurück: Im Vorjahr hat das Mostviertel mit 1,2 Millionen Nächtigungen ein Plus von 12 Prozent gegenüber 2022 erzielt, im Bezirk St. Pölten Land hat das Plus 9 Prozent betragen, in der Stadt sogar 17 Prozent – eine gute Basis für 2024. „Heuer wollen wir bei den Kulturbesuchern ein Plus von 40 Prozent erreichen und damit rund 300.000 Gäste verbuchen. Damit kann das Jahr 2024 kräftige Impulse setzen und dazu beitragen, dass die Landeshauptstadt und die gesamte Region noch mehr zusammenwachsen und gemeinsam gestärkt werden“, erklärte die Landeshauptfrau bei der Informationsveranstaltung im März.

SEKANTE, TANGENTE UND NORMALE

Viele wüssten gar nicht, was St. Pölten und die Region alles zu bieten hätten, 2024 sei die perfekte Gelegenheit, die Landeshauptstadtregion neu zu entdecken, meinte sie und verwies u. a. auf über 1.000 Kulturveranstaltungen, viele Schlösser und Stifte, Weinerlebnisse, die Heurigenkultur und spezielle Schmankerln, Wandern, Radfahren und Mountainbiken und nicht zuletzt auf spezielle Angebote wie die für fünf zentrale Einrichtungen gültige Museumscard, „Genussreiches St. Pölten“ und „Vorhang auf“. „Durch diese tollen Angebote und die Zusammenarbeit zwischen Land und Stadt wird es uns gelingen, die Aufenthaltsdauer der Gäste zu verlängern und Niederösterreich zu einem Urlaubsland zu machen. 2024 soll Appetit auf mehr machen“, sagte die Landeshauptfrau.

Und St. Pöltens Bürgermeister Matthias Stadler, der bei der Eröffnung unterstrich, mit der „Tangente“ wolle man „aufzeigen und in eine neue Zeit gehen – mit Kultur, Weltoffenheit und Zukunftsorientierung“, hatte zuvor im März gemeint, St. Pölten sei eine der am meisten unterschätzten Städte und Regionen. 2024 wolle man nicht nur als Verwaltungs-, Bildungs-, Gesundheits- und Wirtschafts-, sondern auch als Kultur- und Tourismuszentrum Strahlkraft entwickeln: „Stadt trifft Land, Stadt braucht Land, St. Pölten ist Urbanität und Regionalität. 2024 zieht die gesamte Region an einem Strang, denn je stärker ein Zentrum ist, desto mehr profitiert das Land. Unser Ziel ist es, die Gäste mehrere Tage in der Region zu halten. Schließlich verfügen wir nicht nur über außergewöhnliche kulturelle Anreize und ein kulinarisches Angebot, das sich nicht mehr mit jenem noch vor zehn Jahren vergleichen lässt, sondern haben vom Waldviertel über die Wachau und das Dirndltal bis hin zu den Voralpen und dem Wienerwald eine wunderbare Landschaft vor der Haustüre.“

www.tangente-st-poelten.at



Fotos: Patrick Salfinger, Günter Fitzwieser

EIN NIEDERÖSTERREICHISCHER SATELLIT IM WELTALL

HIMMELWÄRTS

Niederösterreich ist im Bereich der Weltraumforschung ein wahrer „Hidden Champion“.

Speziell in und um Wiener Neustadt haben sich mit Unterstützung des Landes viele Forschungs- und Lehrinstitute, Startups und Spin-off-Betriebe angesiedelt – darunter die FOTEC Forschungs- und Technologietransfergesellschaft, die AAC – Aerospace & Advanced Composites Gesellschaft und ENPULSION, der Weltmarktführer in der Raumfahrt-Antriebstechnik. Dabei entstanden auch die beiden Nanosatelliten „Pegasus“ und „Climb“.

TEXT: JOHANNES SEITER



In Niederösterreich hat sich ein junger Industrie-sektor herausgebildet, um Technologien für den Einsatz im Orbit zu entwickeln. Mittlerweile gibt es eine ganze Reihe von Unternehmen in der Region, die Komponenten entwickeln, die tatsächlich ins All fliegen – als Stücke von Raketen und Satelliten oder als Teile von Instrumenten für Wissenschaftsmissionen. „New Space“ – also der Trend zur Kommerzialisierung der Raumfahrt – ist nun auch im Bundesland Niederösterreich angekommen.

TRADITION

In der Stadt Wiener Neustadt, die in der Geschichte der österreichischen Luftfahrt eine Pionierrolle gespielt hat, gibt es seit einigen Jahrzehnten auch wieder eine Flugzeugproduktion, unter anderem von Diamond Aircraft. Die blau-gelbe Technologieoffensive und die Bemühungen um die Internationalisierung der niederösterreichischen Wirtschaft zeigen hier große Erfolge. Innovative und flexible niederösterreichische Unternehmen haben Möglichkeiten und Nischen im zukunftssträchtigen Markt der Raum- und Luftfahrt gefunden.

In der Region, in der man auf die ersten heimischen Flugversuche, das erste offizielle österreichische Flug-

feld und die erste inländische Produktion in der 1915 in Wiener Neustadt gegründeten Österreichischen Flugzeugfabrik zurückblicken kann, gibt es auch bereits seit Jahrzehnten wissenschaftliche Expertise im Raumfahrtbereich – in Form der Forschungsgruppe Space Propulsion & Advanced Concepts (SPA) des ehemaligen Forschungszentrums Seibersdorf.

RAUMFAHRT

Nach einer in den 2000er-Jahren erfolgten Umstrukturierung wurde das Forschungszentrum zum AIT Austrian Institute of Technology. Die Raumfahrtforschungsgruppe fand an der FH Wiener Neustadt eine neue Heimat – einerseits in der FH-Forschungstochter FOTEC, wo weiterhin an diesen Technologien geforscht wird, andererseits an der Fachhochschule Wiener Neustadt selbst, wo der Studiengang Aerospace Engineering gegründet wurde.

Dieser Studiengang, der bis heute die einzige praxisbezogene Ausbildungsstätte für Luft- und Raumfahrttechnik in Österreich ist, sorgt mit seinen Absolventinnen und Absolventen für Erfolge in einschlägigen internationalen Forschungslaboren und hat einen wesentlichen Anteil an der Entwicklung der Raumfahrttechnikszenen in Österreich. Auch Carsten Scharle-



Flugpionier Igo Etrich vor seinem ersten Flug mit der Taube am Steinfeld bei Wiener Neustadt im April 1910



FOTEC Wiener Neustadt

Fotos: FH Wiener Neustadt, Andreas Hofer, Robert Herbst, Raimund Bolz, Stadtarhiv Wiener Neustadt

mann hat einst am Forschungszentrum Seibersdorf im Bereich der Weltraumtechnik geforscht, bevor er an die FH Wiener Neustadt wechselte und dort mit einem Team den hochspezialisierten Studiengang aufbaute, der im Herbst 2022 sein 10-Jahre-Jubiläum feierte.

IONENANTRIEB

Die Lehre im Aerospace-Studiengang an der FH Wiener Neustadt war von Anfang an mit der Antriebsentwicklung an der FOTEC verzahnt. Eine andere Anwendung lag in der „Erdung“ von Satelliten: Auch Raumfahrzeuge laden sich durch Sonnenwinde und UV-Strahlung mit der Zeit elektrisch auf, dank einer Ionenquelle kann ein Potenzialausgleich erzielt werden. Diese Technologie wurde an der FOTEC schließlich in Richtung eines Antriebs für Kleinsatelliten weiterentwickelt. Dutzende Satelliten im All werden bereits von der Antriebstechnik aus Wiener Neustadt auf Kurs gehalten. An der FOTEC wird nun diese Technologie weiterentwickelt, um sie für zukünftige Wissenschafts- und Erdbeobachtungsmissionen der Europäischen Weltraumorganisation ESA einsetzen zu können. Außerdem werden aktuell umweltfreundliche chemische Triebwerke und hybride Antriebssysteme für Satelliten entwickelt. Im Gegensatz zu herkömmlichen sogenannten Monopropellant-Triebwerken, bei denen der giftige und krebserregende Treibstoff Hydrazin eingesetzt wird, verwendet die FOTEC hochkonzentriertes Wasserstoffperoxid. Dieses Projekt „CP/EP Thruster Development“ wird vom Land Niederösterreich mit 2,85 Millionen Euro unterstützt.

ORBIT

2017 hatte die Fachhochschule Wiener Neustadt ihr erstes Weltraumabenteuer erfolgreich gestartet und den eigens entwickelten und konstruierten Satelliten „Pegasus“ ins Weltall schießen lassen. „Pegasus“ umrundete sechs Jahre lang täglich 16-mal die Erde und schickte dabei wichtige Messdaten der unteren Thermosphäre an die Bodenstation der Fachhochschule Wiener Neustadt, die für die Weiterentwicklung von Klimamodellen verwendet werden. Mittlerweile ist der Satellit verglüht, doch sein Nachfolger „Climb“ entsteht gerade. Der neue Satellit soll nach Erreichen einer niedrigen kreisförmigen Umlaufbahn mittels Ionenantriebs sukzessive in einen immer höheren Orbit wechseln – bis zum sogenannten Van-Allen-Gürtel, in dem die Strahlung besonders hoch ist. Die letzten für den Start fehlenden Finanzmittel, bis zu 100.000 Euro, werden jetzt vom Bundesland Niederösterreich zur Verfügung gestellt. Damit kann im Jahr 2025 der blau-gelbe Satellit starten und Niederösterreich damit den Welt- raum erobern.

FACHHOCHSCHULE

Niederösterreich beteiligt sich an der Forschung für neue Satellitentechnologie, weil sie bedeutsam für die Menschen ist, die Anwendungen wie Navi, Handy etc. täglich nutzen, und gut für die damit verbundenen hochwertigen Arbeitsplätze und die gesteigerte Wertschöpfung. Es ist wichtig, dass sensible Technik auch in Europa und nicht nur in den USA und China

erforscht wird, sind sich die Expertinnen und Experten einig. Bernhard Seifert, Head of Aerospace Engineering Department der FOTEC, meint: „Die von FOTEC entwickelten elektrischen und chemischen Antriebssysteme erhöhen nicht nur die Mobilität und Langlebigkeit von Kleinsatelliten, sondern helfen auch, den Weltraumschrott aktiv zu reduzieren.“ Die chemischen Triebwerke, die international bei Satelliten im Einsatz seien, wären mit großen Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen verbunden. Die FOTEC habe daher mit Unterstützung des Landes Niederösterreich begonnen, alternative Treibstoffe erfolgreich zu testen und zu entwickeln, sagt Seifert. Der vorläufige Prototyp, bei dem Wasserstoffperoxid als Treibstoff verwendet wird, ist jedenfalls vielversprechend für die Zukunft der Raumfahrt. Erste erfolgreiche Tests in den FOTEC-Laboratorien belegen seine Leistungsfähigkeit. Neben den beiden Nanosatelliten „Pegasus“ und „Climb“ entstand im Umfeld überdies das erfolgreiche Spin-off ENPULSION, das die von FOTEC entwickelten elektrischen Ionen- triebwerke für kommerzielle Satelliten baut. Das Unternehmen hat mittlerweile über 300 Antriebe weltweit ausgeliefert und verfügt auch über ein Büro in Boston in den USA.

SPITZENKRÄFTE

Carsten Scharlemann, Studiengangsleiter für Aerospace Engineering an der Fachhochschule Wiener Neustadt, sagt dazu: „Unsere Absolventinnen und Absolventen sind in ganz Europa begehrte und unter anderem bei Airbus und erfolgreichen Spin-off-Betrieben tätig. Studentinnen und Studenten erhalten hier die Möglichkeit, neben der theoretischen Ausbildung auch praktische Erfahrungen zu sammeln. Die Absolventinnen und Absolventen werden hier in das ‚reale‘ Arbeitsleben integriert. Dank des Landes Niederösterreich können wir in wenigen Monaten unseren Satelliten ‚Climb‘ in den Orbit bringen.“ Der Satellit soll künftig die Strahlung im Erdumfeld messen und zusätzlich die Auswirkungen der Strahlung auf das eigene System ermitteln.

Im Weltall müssen Materialien extremen Bedingungen standhalten, betont auch Andreas Merstallinger von der Aerospace & Advanced Composites Gesellschaft: „Nur so können Satelliten über 15 Jahre servicefrei tagtäglich Dienstleistungen wie GPS, Sat-TV und Kommunikation anbieten“. Wie Merstallinger schildert, prüft er mit 25 Mitarbeitern in einem sehr frühen Entwicklungsstadium, ob Materialien halten und raumfahrttauglich sind. Für aufwendigere Tests von Materialien für Komponenten oder von ganzen Satelliten steht bei FOTEC Österreichs größte Weltraumsimulationskammer mit extremen Temperaturen zwischen plus und minus 150 Grad Celsius zur Verfügung. Einen Namen gemacht hat sich auf diesem Sektor auch Beyond Gravity Austria (vormals RUAG Space) mit Sitz in Berndorf. Das Unternehmen entwickelt und baut seit Jahren erfolgreiche Hitzeschilde für Weltraumteleskope sowie Satelliten. ■



DIE WACHAUER MARILLE IST EIN KULTURGUT

TRADITIONSFRUCHT

Süß, saftig, fruchtig und frisch – all diese Eigenschaften treffen auf eine besondere orangefarbene Frucht mit roten Bäckchen zu: die Wachauer Marille. Vor rund 2.000 Jahren hat man damit begonnen, die Steinobst-Art aus der Familie der Rosengewächse in der Region zu kultivieren, seit 28 Jahren ist ihr Name innerhalb der EU geschützt, schon viel länger ihre Beliebtheit unübertroffen.

TEXT: ANITA ELSLER



Wenn man in eine Wachauer Marille beißt, dann schmeckt man den heimischen Sommer. Und wenn man erst einmal in den Genuss gekommen ist, dann ist garantiert, dass jede andere derartige Frucht nur schwer mithalten kann. Die Wachauer Marille ist allerdings keine eigene Sorte, es handelt sich dabei um die vorwiegend angebaute und regionaltypische Sorte Klosterneuburger Marille. Seit 1996 ist der Name „Wachauer Marille“ eine innerhalb der EU geschützte Ursprungsbezeichnung. In dem Dokument dazu werden der Geschmack und das Aroma der Früchte sowie der hohe Zucker-, Säure- und Pektingehalt als Besonderheit des Erzeugnisses angeführt. Außerdem heißt es dort: „Die unverwechselbare Qualität der ‚Wachauer Marille‘ ist ein Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition. Das besondere Klima wirkt sich unmittelbar auf die Ausbildung der Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffe der Früchte aus.“

HERKUNFT

Ihren Ursprung hat die Marille aber nicht in der Wachau, sondern in China, wo man sie bereits vor 4.000 Jahren kultivierte. Das reiche Sortiment gelangte über Chinesisch-Turkestan nach Westen, nach Mittel- und Vorderasien, Armenien und Syrien und weiter nach Griechenland, Italien, die übrigen Mittelmeerländer und schließlich ganz Europa; in der Wachau wird sie seit rund 2.000 Jahren angebaut. Abgeleitet wird der Name Marille vermutlich von der botanischen Bezeichnung „Prunus armeniaca“ über das italienische „armellino“. Im deutschen Sprachgebrauch wird die Marille zudem als Aprikose bezeichnet.

Der bisher älteste Nachweis für den Begriff Marille im Donauebiet findet sich in einer Briefsammlung des Starhemberg'schen Archives in Eferding bei Linz. In einem Brief vom 23. Juli 1509 taucht der Name „Maryln“ auf, während Meister Ortulf von Baierland die Früchte in seinem Ende des 13. Jahrhunderts erschienenen Arzneibuch noch „Amarellen“ nennt. Für das Gebiet von Arnsdorf in der Wachau findet sich die

älteste namentliche Nennung im Archiv des Hochstiftes St. Peter in Salzburg: Am 15. April 1679 berichtet der „Löb-Commissary“ (Lesmeister) des Stiftes über die Bäume, die damals in Oberarnsdorf in den Weingärten des Petersstiftes standen und führt dabei „Nuß, Pfersich, Mariln, Mandeln“ an.

WACHAUER MARILLE

Die Wachauer Marillen sind Früchte der Formenkreise Kegelmarillen, Ovalmarillen (oder Rosenmarillen) und Ananasmarillen, die traditionell im Zeitraum von 1900 bis 1960 von den Wachauer Marillenaern und ansässigen Marillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden. Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung erstreckt sich vom südlichen Rand des Waldviertels der Donau entlang bis zum nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes und umfasst die Gemeinden Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Walde und Weißenkirchen.



Insgesamt ca. 215 Mitgliedsbetriebe gibt es in den 21 genannten Gemeinden, sie haben sich mit dem Ziel, das kulinarische Kulturgut zu kultivieren, zu erhalten und zu schützen, im Verein Wachauer Marille g.U. organisiert. Mit dem EU-Logo „Geschützte Ursprungs-

bezeichnung“ und der Marke „Original Wachauer Marille“ garantieren sie den Konsumentinnen und Konsumenten die Echtheit der Herkunft und die einzigartige Aroma- und Geschmacksqualität der Wachauer Marille.

MARILLENBLÜTE

Hochsaison haben die Wachauer Marillen im Juli, wenn sie reif sind, den ersten Zustrom erfährt die Region aber bereits zu Frühlingsbeginn, wenn sich hier ein einzigartiges Naturschauspiel präsentiert: ein rosa-weißes Blütenmeer.

Grundsätzlich kann man die Blütezeit der 100.000 Marillenbäume in der Wachau von Mitte März bis Mitte April eingrenzen, vom Öffnen der Knospen bis zum Verblühen dauert es in der Regel zwischen drei und fünf Tagen. Aufgrund der in den letzten Jahren zunehmend wärmeren Temperaturen im Jänner und Februar ist die Blüte nun tendenziell früher, auch heuer war es bereits Mitte März so weit.

REIFEZEIT

„Wir haben in der Wachau heiße Tage durch warme Winde aus dem pannonischen Raum und kühle Nächte durch Kaltluft aus dem Waldviertel und dem Dunkelsteinerwald, vor allem zur Reife hin. Diese Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind für die ausgeprägte Aromaausbildung, vor allem kurz vor der Reife, verantwortlich“, sagt Marillenkulturbauer Franz Reisinger, der seit mittlerweile 20 Jahren Obmann des Vereins Wachauer Marille ist. Notwendig ist außerdem eine frostfreie Blüte: „Eine einzige kalte, meist sternklare Nacht mit minus zwei bis minus vier Grad Celsius genügt, um die Blüten erfrieren zu lassen, was bedeutet, dass es keine oder nur eine sehr eingeschränkte Ernte gibt. Verheerend kann ein Hagelunwetter sein, das die Früchte anschlägt und dann schon am Baum faulen lässt, oder Gewitterstürme, die Marillenbäume entwurzeln oder oft auch zahlreiche fruchttragende Äste abbrechen.“

Als weiteren Risikofaktor nennt Reisinger anhaltenden Regen während der Ernte: „Die reifen Marillen nehmen den Regen über die Schale auf, bis diese platzt. Die Marillen sind dann sowohl für den Verkauf als auch die Verarbeitung unbrauchbar, weil Fruchtfleisch und Aroma durch die Wasseraufnahme verwässert und dünn sind.“

HANDARBEIT

Die Marillenkulturbauern in der Wachau sind noch echte „Handarbeiter“. „Unsere Früchte würden unter maschineller Bearbeitung am Baum nur leiden, da sie sehr empfindlich sind“, weiß Franz Reisinger. Durch die Formung zu niedrigen Marillenbäumen mit einer Hohlkrone sind die Äste so geformt, dass einerseits jede einzelne Frucht ungehindert von den Sonnenstrahlen erreicht werden kann und andererseits die Erntearbeiter kaum noch Leitern brauchen und schonend vom Boden aus ernten können. In einem normalen Jahr mit gutem und frostfreiem Wetter kommt es vor, dass die Früchte dicht aneinanderhängen. Damit sie sich dabei nicht gegenseitig im Wachstum behindern, wird

ab Anfang Mai begonnen, die Überzahl an Früchten auszudünnen – auch das ausschließlich in Handarbeit. „Die am Baum verbleibenden Früchte werden größer, schmecken besser, und die sonst auftretende Alternanz, das Rasten der Bäume nach einem Massenjahr, wird verhindert“, meint der langjährige Marillenkulturbauer, der seit Ende des Jahres in Pension ist, aber noch selbst einen eigenen Marillengarten bewirtschaftet und seinen Sohn Lorenz Reisinger bei der Bewirtschaftung der weiteren Marillengärten unterstützt.

ERNTENZEIT

Bald haben die Wachauer Marillen jedenfalls wieder Hochsaison: Anfang Juli beginnt die Erntezeit, die drei bis vier Wochen dauert, wobei die Marillen vollreif gepflückt werden. Zum Einsatz kommt dabei die Wachauer Marillenzistel. Dieser traditionelle Pflückkorb ist schmal und spitz nach unten zusammenlaufend, wodurch die Marillenernte in hohen Bäumen vereinfacht und außerdem der Druck auf die unten liegenden Marillen in der Zistel verringert wird. So köstlich die Wachauer Marillen auch sind, einen Nachteil haben sie doch: Sie sind sehr eingeschränkt lager- und transportfähig. Aus diesem Grund werden sie auch hauptsächlich täglich frisch nach der Ernte ab Hof oder dem Marillengarten direkt verkauft. Über den Beginn der Erntezeit und vieles mehr wird auf der Website des Vereins Wachauer Marille informiert, die Wachauer Marillen-Webcam zeigt alle zehn Minuten ein aktuelles Bild der Traditionsfrucht.

Wer die Wachauer Marille also genießen möchte, verbindet einen Kauf am besten mit einem Ausflug ins UNESCO-Weltkulturerbe Wachau und genießt marillige Köstlichkeiten beim Genuss- und Kulturfest „Alles Marille“ in der Kremser Altstadt (heuer vom 4. bis 21. Juli immer donnerstags bis sonntags) oder beim „Spitzer Marillenkirtag“ (heuer vom 19. bis 21. Juli); besonders beliebt dabei sind die Marillknödel.



Die Marille, die nicht nur ein wahrer Genuss, sondern darüber hinaus aufgrund der enthaltenen Carotinoide auch sehr gesund ist, ist aber so vielseitig, dass es sie in den verschiedensten ess- und trinkbaren Varianten gibt: frisch oder gedörrt als Snack, in weiteren Süßspeisen wie Kuchen, Kompotten und Marmeladen, aber auch in Pikantem wie Chutneys, als Nektar, Saft oder Sirup und nicht zuletzt als Likör und Brand. In diesem Sinne: Prost und Mahlzeit! ■

www.wachauermarille.at

DAS ESSL MUSEUM IST JETZT DIE ALBERTINA KLOSTERNEUBURG

AUFERSTEHUNG

Wenige Tage nach Ostern war es so weit: Das ehemalige Essl Museum in der schönen Stadt an der Grenze zu Wien ist als Albertina Klosterneuburg wiederauferstanden. Damit wurde das Gebäude nach acht Jahren der Ungewissheit zu neuem Leben erweckt. Das Interesse ist riesig: Alleine am Eröffnungswochenende kamen rund 6.000 Besucherinnen und Besucher.

TEXT: CHRISTIAN SALZMANN



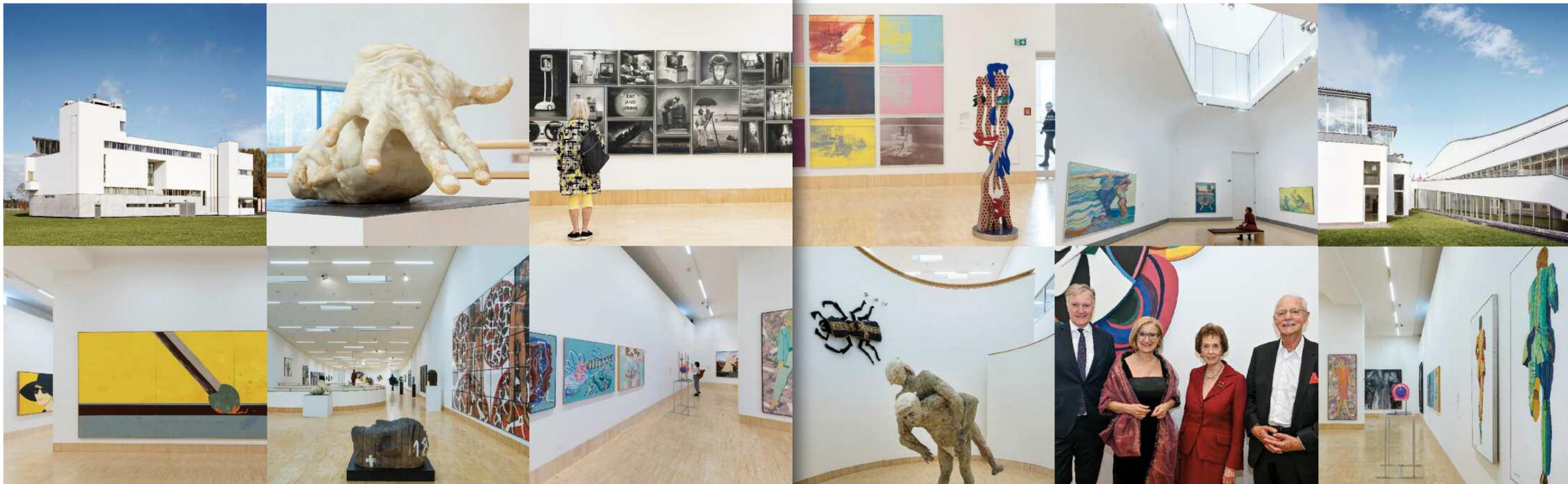
Das auch architektonisch beeindruckende und preisgekrönte Bauwerk von Heinz Tesar, das jetzt als Albertina Klosterneuburg die Kunstinteressierten von nah und fern anlockt, stammt aus dem Jahr 1999, wurde als Essl Museum begründet, bekannt und berühmt, musste aber 2016 schließen. Die Geschichte des Gebäudes reicht freilich viel weiter zurück und ist untrennbar verbunden mit dem Werdegang von Agnes und Karlheinz Essl.

VON NEW YORK ...

Wir schreiben das Jahr 1958, als sich in New York ein junger Kärntner Kaufmann und eine junge Mitarbeiterin einer Galerie zum ersten Mal begegneten. Sofort verband die beiden – es handelte sich um Karlheinz Essl bzw. Agnes Schömer – die gemeinsame Leidenschaft für zeitgenössische Kunst. Zeitsprung in die 1980er-Jahre: Karlheinz Essl hat das Unternehmen seines Schwiegervaters Fritz Schömer erfolgreich zu Baumax umgestaltet. Gleichzeitig verstärken er und seine Gattin Agnes ihre Sammlertätigkeit, die Sammlung Essl wächst zur bedeutendsten Sammlung österreichischer Gegenwartskunst heran. Darin enthalten sind der Wiener Aktionismus, abstrakte Malereipositionen im Umfeld der Galerie nächst St. Stephan, die „neuen Wilden“ und nicht zuletzt die Künstlerinnen und Künstler der jüngeren Generationen. Damit ist sie die einzige Sammlung, die ein umfassendes Bild des gesamten österreichischen Kunstgeschehens nach dem Zweiten Weltkrieg bietet.

... ÜBER DAS SCHÖMER-HAUS ...

Schon damals war es dem Ehepaar Essl ein großes Anliegen, die Sammlung vor allem auch der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. „Kunst darf nicht im stillen Kämmerlein vor sich hinvegetieren, sie muss öffentlich präsentiert, erklärt und vermittelt werden“, sollte Agnes Essl viele Jahre später, bei der offiziellen Eröffnung der Albertina Klosterneuburg, sagen. Doch bleiben wir noch in den 80er-Jahren: Als 1985 die neue Zentrale des Familienunternehmens, das Schömer-Haus in Klosterneuburg, geplant wird, ist von Anfang an die Integration der Sammlung Essl ein entscheidender Parameter in der Ausschreibung des Architekturwettbewerbes. Den schließlich der österreichische Architekt Heinz Tesar – im Jänner dieses Jahres im Alter von 84 Jahren verstorben – gewann. Das Gebäude fungierte schließlich in den nächsten Jahren zugleich als Firmenzentrale und als Galerie – der erste Ort, um die Sammlung Essl öffentlich zugänglich zu machen. Die nächsten Jahre waren vom Fall des Eisernen Vorhanges und der Öffnung der Grenzen in Europa geprägt. Das hatte auch erheblichen Einfluss auf die Sammlung von Agnes und Karlheinz Essl. Sie erweiterten diese um internationale Positionen, Strömungen aus ganz Europa sowie aus den USA flossen ein, später auch Werke aus China, Australien und Indien. Mitte der 1990er-Jahre umfasste die Kollektion bereits mehr als 4.000 Kunstwerke, Skulpturen, Fotografien und Videoarbeiten kamen hinzu. Der Umfang brachte es mit sich, dass zusätzliche Lagerkapazitäten gebraucht wurden.



Es fiel der Entschluss, der Sammlung Essl einen festen Ort zu geben. Ein passendes Grundstück war bald gefunden, zwischen Klosterneuburg und dem Naturschutzgebiet der angrenzenden Donauauen. Architekt: wieder Heinz Tesar. Und so wurde aus dem geplanten Depot für die Sammlung mit angeschlossenen Schauräumen ein Museum, das am 5. November 1999 eröffnet wurde und in den Jahren darauf für Furore sorgte.

... UND DAS ESSL MUSEUM ...

Durch ihren internationalen Anteil schuf die Sammlung Essl ein einzigartiges Panorama der Gegenwartskunst. Jährlich wurden bis zu 400 Leihgaben aus der Sammlung Essl in den wichtigsten Museen der Welt gezeigt, darunter in der Tate Modern in London, im Guggenheim Museum in New York, im Louisiana Museum of Modern Art in Dänemark, in der Nationalgalerie in Berlin und im Museo Reina Sofia in Madrid. Und in Klosterneuburg wurde die bedeutende Sammlung Essl der breiten Öffentlichkeit, aber auch der wissenschaftlichen Forschung und dem Fachpublikum zugänglich gemacht – 17 bewegte und bewegende Jahre lang. Doch dann kam eine Entwicklung, die etwa die Tageszeitung „Der Standard“ folgendermaßen zusammenfasste: „Ab 2013 gerät das Baumax-Unternehmen in wirtschaftliche Turbulenzen. Im Frühjahr 2014 bietet Karlheinz Essl der öffentlichen Hand seine rund 4.900 Kunstwerke zum Kauf an. Die Republik lehnt ab. Im Herbst gewährt Hans Peter Haselsteiner einen Überbrückungskredit und findet die Gläubiger mit 117 Millionen Euro ab: Dafür bekommt Haselsteiner 60 Prozent der Sammlung. 40 Prozent verbleiben bei Essl... Über Verkäufe

aus der Sammlung wird der Kredit refinanziert... Das Land Niederösterreich schießt 460.000 Euro zu ... Haselsteiner finanziert den Depotbetrieb mit 500.000 Euro jährlich. Am 1. Juli 2016 schließt das Essl-Museum.“ Und das sollte bis zum 9. April 2024 so bleiben. Die ersten Weichen zur Wiedereröffnung erfolgten aber schon viel früher. So ging schon im Februar 2017 die Sammlung Essl in einem ersten Schritt als Dauerleihgabe bis zum Jahr 2044 in den Besitz der Albertina über. Die Sammlung, die zu diesem Zeitpunkt 6.000 Werke zählte, wird seitdem von der Albertina konservatorisch betreut und kuratorisch begleitet. Im Februar 2023 kündigte Albertina-Direktor Klaus Albrecht Schröder die Wiedereröffnung des ehemaligen Essl-Museums als dritten Standort des Bundesmuseums an. Schon seit 2017 wurde das Gebäude adaptiert, vor allem in Blickrichtung Nachhaltigkeit und Energieoptimierung, etwa durch den Tausch der Ausstellungsbeleuchtung auf ein energieeffizientes LED-System, die Errichtung einer Photovoltaikanlage oder auch durch eine optimierte Fassadenisolierung. In Vorbereitung der Wiedereröffnung wurde der Ausbau großer Hängflächen vorangetrieben, der „Kurier“ berichtet in einem Gespräch mit Klaus Albrecht Schröder anlässlich der Umbauten: „Der massivste Eingriff, den er noch selbst mit Tesar besprochen habe, war aber, das lange, zum Hof hin verlaufende Fensterband abzudichten und innen mit Hängflächen zu verbauen. Die Sonneneinstrahlung, von den nach Südwesten ausgerichteten Fenstern in die Innenräume gelassen, würde nicht mehr heutigen Museumsstandards entsprechen, sagt Schröder. Auch sei der Trakt bisher nicht durchgehend klimatisiert gewesen.“

... BIS ZUR ALBERTINA KLOSTERNEUBURG
Und dann war es wieder so weit: Das Essl Museum, jetzt Albertina Klosterneuburg, öffnete wieder seine Pforten. Acht Jahre nach der Schließung konnte sich Generaldirektor Schröder zurecht freuen: „Die Albertina Klosterneuburg ist eine Vision, die Wirklichkeit geworden ist. Der dezentrale Standort an der Peripherie einer Großstadt stellt für die Region einen wichtigen Impuls dar. Neben dem Institute of Science and Technology Austria, dem Stift Klosterneuburg und dem Museum Gugging wird die Region durch die Albertina nun mit einer Marke von internationaler Strahlkraft gestärkt. Das wertet den Standort auf, fördert gemeinsame Synergien und damit die regionale Gemeinschaft. Die Albertina ist ein offenes Haus: Im Geiste der Kunst wünsche ich mir, dass sie ein Ort des Austausches ist, ein Ort von Inspiration, Neugierde, Offenheit und Toleranz.“ Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner sprach in ihrer Eröffnungsrede von einem „neuen Kapitel für ein ganz besonderes Gebäude“, das eine große Bedeutung „für die Stadt Klosterneuburg, für die Republik Österreich und vor allem auch für das Kunst- und Kulturland Niederösterreich“ habe. Mit der Wiedereröffnung des vormaligen Essl Museums gelinge es, „ein großes Erbe fortzuschreiben“, hob sie die Pionierarbeit der Familie Essl mit Architekt Heinz Tesar hervor. Hier sei „Großartiges geleistet“ worden, zeigte sich Mikl-Leitner überzeugt und bedankte sich auch bei der Albertina und deren Generaldirektor Schröder „für die Kompetenz und Ausdauer“ bei der Umsetzung dieses Projektes. Ja, und was ist nun überhaupt in der Albertina Klosterneuburg – im Übrigen auch das erste Bundesmuseum außerhalb der Bundeshauptstadt Wien – zu sehen?

Die Ausstellungen werden ausschließlich aus der eigenen Sammlung bestritten, insgesamt können über 150 Werke der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Den Anfang machen gleich drei Ausstellungen: „Pop Art – The Bright Side of Life“, „Von Hundertwasser zu Kiefer – Vom Symbol der Freiheit zu den Schatten der Vergangenheit“ sowie „Die lädierte Welt“. Dabei zu sehen sind Werke von Künstlerinnen und Künstlern wie Andy Warhol, Maria Lassnig, Erwin Wurm, Christian Attersee, Lynda Benglis, Dirk Streber, Chen Zhen, Stefanie Holler oder auch Jörg Immendorff und Franz West. Das Interesse ist groß, wie die knapp 6.000 Besucherinnen und Besucher am Eröffnungswochenende belegen. „Alle Führungen waren ausgebucht“, freute sich Generaldirektor Schröder und ergänzte: „Als Ausflugsziel neben Freizeiteinrichtungen, im Grünen und an der Donau gelegen, soll die Albertina Klosterneuburg Jugendliche und Familien ansprechen – und den Menschen das Verständnis für Kunst ebenso niederschwellig wie spannend näherbringen. Das ist jedenfalls an diesem Wochenende gelungen, und ich hoffe, es bleibt so: Noch nie waren so viele Besucherinnen und Besucher in Radmontur und Freizeitkleidung in der Albertina!“

Geöffnet ist die Albertina Klosterneuburg von Donnerstag bis Sonntag zwischen 10 und 18 Uhr (von Ostern bis Allerheiligen). Geboten wird auch ein breites Programm der Kulturvermittlung.

www.albertina.at/albertina-klosterneuburg

Fotos: Günter Filzwieser, Lorenz Seidler, Stefan Olah



NIEDERÖSTERREICH'S WANDERWELT „TUT GUT!“

WANDERERWACHEN

Das flächengrößte Bundesland ist alljährlich Anziehungspunkt für Wanderfreudige, die aus allen Regionen und Nachbarländern ins „blau-gelbe Wanderland“ pilgern, um das breite Angebot auszukosten. Von Wanderanfängern bis zu alpinen Genießern hat Niederösterreich so einiges zu bieten, und auf den gut beschilderten „Tut gut!“-Wanderwegen ist man bestimmt auf der richtigen Fährte.

TEXT: DORIS ZÖGER



Seit dem Frühlingserwachen ist das gesamte Land wieder „wunderbar wanderbar“. Es bietet ein reichhaltiges Angebot an regionalen landschaftlichen Besonderheiten – von den sanft geschwungenen Hügeln des nördlichen Weinviertels, den Mooren des Waldviertels und den Donau-, March- und Thayaauen über die Ötschergräben bis zum gewundenen Flusstal der Wachau und zu den südlichen Berglandschaften. Von Touren für Einsteiger über Wanderausflüge für die ganze Familie bis hin zu alpinen Genüssen für Wanderprofis bietet Niederösterreich für jeden Geschmack die richtige Route, und dank der Unterstützung der Initiative „Tut gut!“ wird die Wanderplanung zum Kinderspiel.

IN SCHWUNG KOMMEN

Den Saisonstart hat die niederösterreichische Gesundheitsbewegung „Tut gut!“ bereits Ende April eingeleitet: Im Rahmen des „Tut gut!“-Wandererwachens wurde auch heuer wieder – diesmal am 28. April – der „landesweite Bewegungssonntag“ ausgerufen, um Wanderfreudige zu motivieren, den „inneren Schweinehund“ zu überwinden und die Wanderschuhe zu schnüren. Insgesamt 100 Gemeinden waren dabei auf den Beinen und haben ihre Wanderrouten zwischen fünf und 16 Kilometern Länge präsentiert.

WANDERPARADIES

Aber das ist nur ein Bruchteil dessen, womit Niederösterreichs „Gesunde Gemeinden“ aufwarten – denn bereits in 84 Gemeinden findet man die gut beschilderten „Tut gut!“-Wanderwege. Auf über 260 unter-

schiedlichen Routen können so insgesamt mehr als 1.700 Kilometer in den Kategorien leicht, mittel und schwer erwandert werden. Ein absoluter Benefit dabei ist der nachhaltige Aspekt der Anreise, weil die Wanderwege oft direkt vor der Haustür beginnen und somit das Auto stehen bleiben kann.

Das weiß auch die „Perspektiven“-Autorin, die einen der drei „Tut gut!“-Wanderwege in der Gemeinde Markt Piesting am Fuß der Hohen Wand im Industrieviertel auf Herz und Nieren getestet hat: Auf der Route 3, die im mittleren Schwierigkeitsgrad liegt, legt man eine Strecke von sechs Kilometern mit 207 Höhenmetern zurück – für Wandereinsteiger mit einer avisierten Gehzeit von eineinhalb Stunden leicht schaffbar, für „bewanderte Geher“ die perfekte Runde, um nach einem anstrengenden Arbeitstag etwas für Körper und Seele zu tun. Der Wanderweg führt vorbei am malerischen Piestinger Waldbad – übrigens ein cooler Tipp für heiße Sommertage oder zur Abkühlung nach der Wanderung, wenn man den Weg ganz einfach in umgekehrter Richtung geht – und leitet über weite Strecken durch den Wald und über Feld- und Güterwege. Nachdem man etwa die Hälfte des Weges geschafft hat, lädt die Ruine Starhemberg zu einer Erkundungstour ein. Dafür muss man den Wanderweg zwar verlassen, macht aber noch ein paar „Extra-Meter“ und einen kleinen Ausflug in die Vergangenheit.

Entlang der Wanderroute ist Krafttanken und Einkehren beim Zitherwirt oder beim Gasthof Scherrwirt möglich – auch das gehört übrigens zur „Tut gut!“-Wanderwege-Strategie: Damit sich Wanderer genussvoll stärken können, wird besonderer Wert auf

die Möglichkeit zur Verpflegung gelegt, weshalb sich ein Wanderwirt an zumindest einer der jeweils drei Wanderrouten befindet und mit seiner Auswahl an regionalen und saisonalen Lebensmitteln auch kulinarische Genüsse und Durstlöcher bietet.

KLASSISCH ODER DIGITAL

Doch nicht nur auf eine möglichst breite Auswahl der Wanderwege mit unterschiedlichen Längen, Höhenmetern und Schwierigkeitsgraden oder auf die Möglichkeit zur Einkehr achtet man in der „Tut gut!“-Wanderwelt, auch in der Routenplanung wird auf die verschiedenen Bedürfnisse der Wandersleute eingegangen. Denn wer seine nächste Tour plant, kann das entweder ganz klassisch mit einer Wanderkarte in der Hand oder digital machen. Für die klassische Variante sind alle „Tut gut!“-Wanderkarten in einer „Wanderbox“ gesammelt, die kostenlos per Post nach Hause geschickt wird und mittlerweile mit einem Erweiterungskarten-Set ergänzt werden kann. Spezielles Augenmerk wird bei „Tut gut!“ aber auch auf die Digitalisierung aller Strecken gelegt, deshalb sind alle Wegekarten digital verfügbar – seit heuer dank einer Kooperation mit dem Marktführer bei Outdoor-Navigation auch in der komoot-App unter www.komoot.com/de-de/user/tutgut. Damit werden Routenplanung und Navigation noch einfacher.

INFORMATION „TUT GUT!“

Aber noch bevor es überhaupt zur Routenplanung geht, können sich die Wanderer und Wanderinnen perfekt auf ihre Bedürfnisse zugeschnittene Tipps und

Tricks rund um das Outdoor-Erlebnis auf der Website von „Tut gut!“ abholen. Dort erfährt man u. a., was man bei der Routenplanung beachten sollte, wenn man Niederösterreich hundefreundlich mit dem „besten Freund“ erwandert. Es gibt Gesundheits- und Ernährungstipps, und man wirft einen „Blick in den Rucksack“, damit speziell Einsteigerinnen und Einsteiger gut ausgerüstet unterwegs sind. Genauso erhält man wertvolle Hinweise fürs „Wandern mit Kindern“ und erfährt, wie man „Auf Nummer sicher gehen“ kann. Denn ein Erste-Hilfe-Paket, unter anderem mit Wundreinigungstüchern, einer Schere, Einmalhandschuhen und auch Pflastern in verschiedenen Größen, sollte Standard jeder Wanderausrüstung sein. Und eine Zeckenpinzette, fügt die „Perspektiven“-Autorin nach ihrer letzten Wanderung noch hinzu.

WANDERWEISHEITEN

„Nur wo du zu Fuß warst, bist du auch wirklich gewesen“, hat Johann Wolfgang von Goethe einst gesagt. Und soviel ist sicher: Wandern ist eine der einfachsten und gleichzeitig schönsten Möglichkeiten, die Natur zu erleben, etwas für Körper, Seele und die Gesundheit zu tun. Man braucht keine teure Ausrüstung und keine besonderen Vorkenntnisse. Alles, was man braucht, sind ein Paar bequeme Schuhe und die Lust, sich auf den Weg zu machen. Die „Tut gut!“-Wanderwege sind dabei bestimmt die beste Art und Weise, direkt vor der Haustür in der eigenen Gemeinde Wanderluft zu schnuppern. ■

www.noetutgut.at

Fotos: Philipp Monhart, Günter Flizwieser



LANDWIRTSCHAFT TRIFFT AUFS LEBEN

GRÜNPFLEGE

„Green Care“ – wörtlich übersetzt „grüne Pflege“: Mit diesem Konzept nutzen qualifizierte Bäuerinnen und Bauern die Wirkung von Natur und Tieren und bieten pädagogische, gesundheitsfördernde und soziale Angebote auf ihren Höfen an. Ein „Perspektiven“-Lokalregenschein bei zwei landwirtschaftlichen Betrieben, die sich mit Green Care ein zweites Standbein am Hof und damit eine Verbindung von Landwirtschaft und Sozialem geschaffen haben.

TEXT: PHILIPP HEBENSTREIT



„Wenn auf einem Bauernhof Kinder mit Tieren und durch die Natur lernen, Menschen mit Behinderung bei der Arbeit Anerkennung und Wertschätzung erfahren oder ältere Menschen beim Garteln vergessen, dass sie vergessen – dann ist das Green Care. Und dann hat Landwirtschaft Zukunft.“ Dieser Meinung ist Günther Mayerl, Geschäftsführer der Green Care Entwicklungs- und Beratungs-GmbH. Doch was ist Green Care überhaupt? Die Green Care Entwicklungs- und Beratungs-GmbH unterstützt Landwirtinnen und Landwirte sowie Sozialträger und Gemeinden bei der Entwicklung und Umsetzung von Green Care-Angeboten auf bäuerlichen Familienbetrieben. So entstehen Bauernhofkindergärten, Beschäftigungsprojekte für

Menschen mit Behinderung, tiergestützte Therapieangebote, Senioren-WGs und -Tageszentren oder gesundheitsfördernde Projekte am Hof.

GREEN CARE:

Kurz gesagt: Landwirtschaftliche Betriebe, die womöglich mit wirtschaftlichen Turbulenzen kämpfen, bei denen die Übernahme durch die nächste Generation in Schwebelage ist oder die sich schlichtweg weiterentwickeln wollen, schaffen sich ein zweites Standbein – abseits der klassischen Landwirtschaft. Und hier kommt die Organisation von Mayerl ins Spiel. Er unterstützt Bäuerinnen und Bauern dabei, bestehende landwirtschaftliche Strukturen für neue Dienstleistungsangebote zu nutzen. Die Hofbesitzer schaffen

beispielsweise Angebote der Kinder- und Altenbetreuung, setzen auf tiergestützte Therapie oder sorgen auf ihren Anwesen für Entschleunigung. 33 sogenannte Green Care-Betriebe gibt es mittlerweile in Niederösterreich – Tendenz steigend. „Es ist sicherlich eine Nische“, sagt Mayerl, „aber eine wunderbare Nische.“ Denn „seine“ Betriebe würden den Regionen – die mitunter von Abwanderung betroffen sind – neues Leben einhauchen.

Wenn auf einem Hof auf einmal zehn Senioren betreut werden, wird dort gemeinsam gegartelt, gebacken, gekocht, „es wird zu einem Dorfzentrum“, so der Green Care-Geschäftsführer. Dadurch, dass es auf einem landwirtschaftlichen Anwesen Kinder- und Jugendbetreuung, Obsorge und Wohnen im Alter, Behindertenhilfe, Gesundheitsförderung und Prävention oder auch Bildungs- und Freizeitangebote gibt, werden hier einerseits neue Arbeitsplätze geschaffen, und andererseits wird der Hof zu einem Treffpunkt. „Green Care-Angebote leisten somit einen Beitrag zur Daseinsvorsorge für den ländlichen Raum“, unterstreicht Mayerl.



ERLEBNIS ...

Die „Perspektiven“ haben sich zwei Green Care-Betriebe näher angesehen, zum einen den Therapie- und Erlebnishof Malafa, zum anderen das Bio-Weingut Gruber43. Der Erlebnishof ist in Goldgeben bei Hausleiten zu finden und wurde von Christina Klug-Malafa vor zehn Jahren gegründet. Aus der Fahrzeughalle des elterlichen Spargelbetriebs wurde ein riesiger Offenstall, der heute Therapietiere beherbergt. Die

tierische „Palette“ reicht von 24 Pferden über Ponys, vier Esel, drei Minischweine, zwei Alpakas, Hunde, Katzen, Ziegen, 13 Schafe und Hasen bis hin zu Hühnern. Alle Tiere kommen – einmal mehr, einmal weniger – in der Therapie zum Einsatz. „Wir bieten Therapie, die Spaß macht“, unterstreicht Christina Klug-Malafa und ergänzt: „Therapie darf Spaß machen und muss nicht nur anstrengend sein.“

Während vormittags Schulklassen bei ihr zu Gast sind oder sie in den Schulen ein „tierisches Klassenzimmer“ anbietet, dreht sich am Nachmittag alles um die Therapie. „Meine Vision ist es, Kindern einen Ort zu bieten, wo sie dem Alltag entfliehen können“, führt sie weiter aus. Abseits der Therapie, die derzeit von 15 Kindern genutzt wird, kommen auch 50 Reitschüler zu ihr. „Es geht mir darum, die Grenzen der Kinder aufzubrechen und sie spielerisch dazu zu bringen, sich zu öffnen und mitzumachen.“ Neben der tiergestützten Therapie wird am Erlebnishof auch heilpädagogische Förderung angeboten, seit kurzem hat auch eine Psychotherapeutin ihre Niederlassung am Hof. Die Psychotherapie findet dabei mitten im Grünen statt – ein Bauwagen wurde dafür umgebaut und dient jetzt als „Praxis“. Es geht Klug-Malafa also um das große Ganze – die Landwirtschaft betreibt sie mittlerweile „nebenbei“, in erster Linie zur Heuerzeugung.

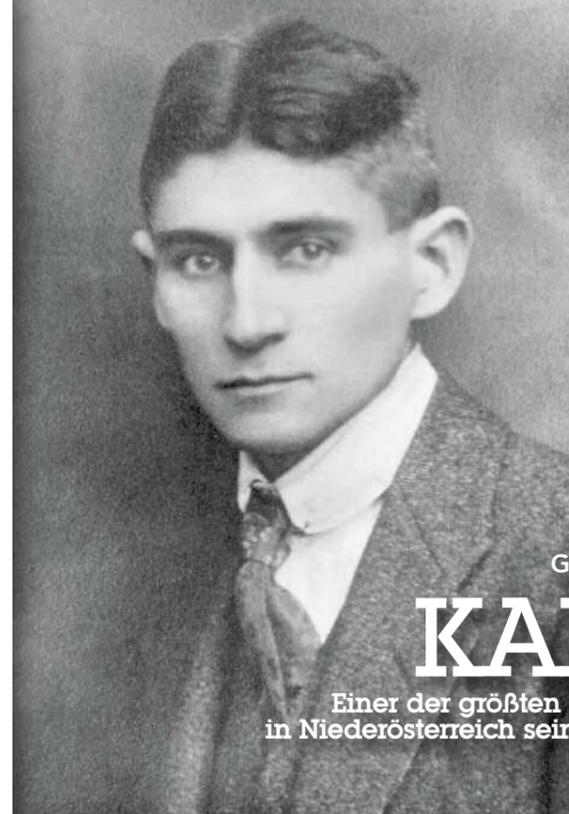
... UND ENTSPANNUNG

Ein gänzlich anderes Setting findet man rund 50 Kilometer weiter westlich. Am Bio-Weingut Gruber43 in Mittelberg bei Langenlois werden feinsten veganer Wein und Traubensaft hergestellt. Nachhaltigkeit wird dabei großgeschrieben: Die Grubers setzen auf Regionalität, recyceln ihre Weinflaschen und achten auf ihre Umwelt – bei ganzheitlichem Weinerlebnis. Heißt konkret: Bei Markus und Gabi Gruber wird man voll und ganz verwöhnt. Markus, der den elterlichen Betrieb 2008 übernommen hat, kümmert sich um den Weinbau, Ehefrau Gabi ist für die Zimmervermietung im Rahmen von „Urlaub am Bauernhof“ zuständig und bietet als Sozialpädagogin ein sogenanntes „Auszeitprogramm“ am Auszeit Hof. Das Konzept ist dabei einfach und effektiv zugleich. „Auszeit beim Winzer“ heißt unser präventives Konzept gegen den Alltagsstress“, sagt Gabi Gruber. Man sollte sich dafür mindestens drei Tage Zeit nehmen, um sich durch die Natur führen zu lassen, die Weingärten zu durchwandern, guten Wein zu trinken, eine schmackhafte und zünftige Jause zu sich zu nehmen, zu reden, sich wohlfühlen. Das Motto bei Gruber43 lautet „Erholung suchen – Gesundheit finden“. Achtsamkeitstraining im Weingarten, Körperwahrnehmungsübungen, Erlernen von Entspannungstechniken, Auseinandersetzung mit den eigenen Lebenszielen, Reflexion des eigenen Stresslebens und der Stressoren im Alltag – all das lässt sich in Mittelberg gut vereinbaren. Ganz nach den Green Care-Vorstellungen.

www.greencare-oe.at



Fotos: Jürgen Burchhart



GMÜND – PERNITZ – KIERLING

KAFKA-JAHR

Einer der größten Schriftsteller des 20. Jahrhunderts hat auch in Niederösterreich seine Spuren hinterlassen. Und gar nicht so wenige.

TEXT: THOMAS SAMHABER

In der Franz-Josefs-Bahn, der Verbindung der europäischen Kulturmetropolen Prag und Wien, verbrachte Franz Kafka, der über den Grenzen stehende Weltverbinder, viele Stunden. Manche davon auch am Bahnhof Gmünd, wartend, verwundert über Zollrevision und Passkontrolle. Nur vier Jahre später wird Pernitz im Piestingtal zu seinem Aufenthaltsort. Der schwer Tuberkulosekranke hofft im Sanatorium Wienerwald auf Heilung, die er aber weder hier noch im Wiener AKH findet. Seine letzten Lebenstage verbringt Kafka schließlich im Privatsanatorium Dr. Hoffmann in Kierling bei Klosterneuburg. Hier schreibt er seine letzten Briefe und Zettelchen, die man heute im Gedenkraum sehen kann. Viele Spuren. So wird auch das heurige Kafka-Jahr zu seinem 100. Todestag nicht spurlos an Niederösterreich vorübergehen.

„ICH GLAUBE AN DIE MACHT DER ORTE“,

zitiert Charlotte Aigner Franz Kafka. Sie war wesentlich an der Einrichtung der eindringlich und berührend gestalteten Gedenkräume in Kierling beteiligt, einem der ganz wenigen weitgehend originalgetreu erhaltenen Kafka-Orte. Andere, fast gänzlich verwischte Spuren lassen sich in Feichtenbach bei Pernitz finden, wo das langsam verfallende, ehemals mondäne Sanatoriumsgebäude eine düster bewegte Geschichte erzählt. Die Stadt Gmünd und ihre Nachbarstadt České Velenice schließlich, die sich erst zur Zeit Kafkas aus dem Gmünder Bahnhof und den Vorstadtgemeinden gebildet hatte, setzen sich als deren Begegnungsort seit 2004 mit Franz Kafka und seiner Freundin Milena Jesenská intensiv auseinander.

FRANZ-JOSEFS-BAHN

Mein Kopf ist wie ein Bahnhof, Züge fahren ab, fahren ein ... Wie viele Stunden mag Franz Kafka in seinem kurzen Leben in Zügen verbracht haben – bei seinen

Dienstfahrten als Vertreter der Arbeiterunfallversicherung oder seinen ausgedehnten Bildungsreisen mit Max Brod quer durch Europa, schließlich den mühsamen Fahrten in die Sanatorien? Von einer Fahrt aber wissen wir es genau: Ihr Grund ist die Liebe, sie dauert genau drei Stunden und 16 Minuten und führt den Dichter von Prag nach Gmünd, um Milena Pollak, geborene Jesenská persönlich zu treffen. Wochenlang hat er in Prag den Fahrplan studiert und ist auf die Möglichkeit gekommen, die in Wien lebende (und hier verheiratete) Übersetzerin auf halbem Weg in Gmünd zu treffen. *Ich fahre auch 4 Uhr 12 von hier fort, bin aber schon (schon! schon!) 7 Uhr 28 abends in Gmünd.*

GMÜND – ČESKÉ VELENICE

Als es am Höhepunkt ihrer Verliebtheit zu dem zweitägigen Treffen der beiden in Gmünd Mitte August 1920 inklusive Nächtigung im Bahnhofshotel Huber kommt, ist die Stadt Gmünd infolge der Umsetzung des Friedensvertrags von St. Germain gerade im Umbruch: Der strategisch bedeutende Bahnhof – damals einer der modernsten in ganz Mitteleuropa – und die wirtschaftlich wichtigen Reparaturwerkstätten kommen mit einem kleinen, 13 Gemeinden umfassenden Gebiet zur jungen Tschechoslowakei. Die alte Grenze zwischen Böhmen und Österreich erlebt hier eine Verschiebung, was zur bizarren Situation führt, dass der Bahnhof der Stadt Gmünd mit einem Mal im Ausland zu liegen kommt. Irgendwie kafkaesk.

„Der Gmünder Bahnhof ist nämlich tschechisch, die Stadt österreichisch; sollte die Passdummheit so weit getrieben werden, dass ein Wiener zum Passieren des tschechischen Bahnhofes einen Pass braucht? Dann müßten aber doch auch die Gmünder, die nach Wien fahren, einen Pass mit tschechischem Visum haben. Das kann ich doch nicht glauben,“ heißt es in einem seiner „Briefe an Milena“, die mittlerweile Teil der Weltliteratur



sind. Das Treffen scheint eher ernüchternd verlaufen zu sein, es ist das Ende der Möglichkeit einer konkret gelebten Liebe. Aber beide bleiben bis zu Kafkas frühem Tod freundschaftlich verbunden. Seit 2004 greift das internationale Kulturfestival „Übergänge-Přechody“ diese weltliteratur-historische Geschichte immer wieder auf und lädt heuer zu den „Kafka-Tagen“ nach Gmünd und České Velenice. Eine Franz-Kafka-Gasse gibt es in Gmünd schon länger, das imposante Kafka-Denkmal aber erst seit ein paar Tagen.

„WENN SEELE UND HERZ ...

... die Last nicht mehr ertragen, nimmt die Lunge die Hälfte auf sich, damit die Last wenigstens etwas gleichmäßig verteilt sei“, schreibt Franz Kafka und spielt auf seine Tuberkulosekrankheit an, die ihn in seinen letzten Lebensjahren nicht mehr loslassen sollte. 1920 schafft eine mehrmonatige Kur in Meran noch Linderung, doch seine Krankheit verschlimmert sich zusehends, mehrere Kuraufenthalte in der Hohen Tatra und im Ostseebad Müritznitz folgen. Am 1. Juli 1922 wird Franz Kafka als Angestellter der Arbeiterunfallversicherung krankheitshalber pensioniert. Nach einer weiteren Verschlechterung seines Gesundheitszustandes ist ein Aufenthalt im teuren Davos geplant, dann entscheidet sich die Verwandtschaft für das ebenfalls Weltruf genießende Lungensanatorium Wienerwald, wo Kafkas Onkel Siegfried Löwy einen der beiden leitenden Ärzte kennt und Preisnachlass erhalten sollte.

PERNITZ

In Worten erfährt man hier freilich nichts Bestimmtes, (...) da jeder in eine schüchterne ausweichende starr-äugige Redeweise verfällt ... Das Lungensanatorium Wienerwald ist riesiges fünfstöckiges Gebäude, eher Grand Hotel als Krankenhaus. Architektonisch den Luxus-Sanatorien in Davos nachempfunden, mit Musik- und Lesezimmern, Gesellschaftsalons und Behandlungsräumen. Geleitet wird es von den beiden Grün-

dern, den Lungenspezialisten Hugo Kraus und Arthur Baer. Kafka, der private Fürsorge vor allem durch seine Freundin Dora Diamant gewohnt ist, scheint sich unter den vielen Menschen im „bösen, bedrückenden“ Sanatorium nicht gut aufgehoben zu fühlen. Mit der niederschmetternden Diagnose Kehlkopftuberkulose endet sein Aufenthalt schon nach kaum einer Woche am 10. April.

Für das Sanatorium Wienerwald sollte es in den nächsten Jahrzehnten aber noch schlimmer kommen: Mit der Machtübernahme der Nationalsozialisten wird das gesamte Areal arisiert, das heißt, den Inhabern geraubt. Der jüdische Arzt Hugo Kraus begeht dabei Selbstmord, sein ebenfalls jüdischer Arztkollege Arthur Baer wird verhaftet und gezwungen, das Sanatorium dem Verein Lebensborn zu überlassen. Es entsteht eines der größten Lebensborn-Entbindungsheime für Mütter, die den rassistischen Kriterien entsprechen; bis Kriegsende werden hier mehr als 1.200 Kinder geboren. Das Ludwig Boltzmann Institut für Kriegsfolgenforschung nimmt sich der Geschichte an, organisiert und begleitet auch ein Treffen von hier geborenen Menschen. Seit 1992 erinnert eine Gedenktafel an die beiden Ärzte.

KIERLING

Von Pernitz aus wird Kafka ins AKH nach Wien gebracht, zum anerkannten Professor Dr. Markus Hajek in die auf Kehlkopferkrankungen spezialisierte Laryngologische Klinik in der Lazarettgasse. Hajek hat schon Sigmund Freud operiert, ist also erste Wahl. Die umfassende Diagnose bei Franz Kafka schließt aber eine Operation aus, zu weit fortgeschritten ist die Krankheit, zu schwach der Patient, der kaum 50 Kilogramm wiegt. Es geht also nicht mehr um Genesung, sondern um Schmerzlinderung, Lebensverlängerung.

„DEN MANN NEBEN MIR HABEN SIE GETÖTET“

Seine letzte Zeit will Kafka keinesfalls im Krankenhaus verbringen, noch dazu, da er im Mehrbettzimmer er-

leben muss, wie Josef Schrammel, ein kräftiger Schuster aus dem Waldviertel, verstirbt. So zieht Franz Kafka am 19. April 1924 ins Privatsanatorium des Dr. Hugo Hoffmann in Kierling. Es ist ein poetischer, freundlicher Ort, eher eine Pension als eine Krankenstation, mit Garten und Balkon. Es verfügt über nur zwölf Zimmer, wo auch seine treuen Begleiter wohnen können. Das sind seine Freundin Dora Diamant, die sich seit Monaten rührend um ihn kümmert und ihm nicht mehr von der Seite weicht, und der Medizinstudent Robert Klopstock, der später einmal ein anerkannter Lungenfacharzt werden sollte. Hier kann Franz Kafka auch Besuch empfangen, Dora für ihn kochen, Klopstock ihm seine Wünsche erfüllen. Zwei seiner Schwestern kommen regelmäßig zu Besuch, auch Franz Werfel, Milena Jesenská und natürlich Max Brod, der von Prag aus versucht hat, Kafka die beste Versorgung angedeihen zu lassen, und sich auch um finanzielle Belange kümmert. Auch Fachärzte von außerhalb des Hauses wie Dr. Hajek kommen, um zumindest für Schmerzlinderung zu sorgen.

Haben Sie ein wenig Zeit? So bespritzen Sie die Pfingstrosen ein wenig ... Kafka kann kaum und soll so wenig wie möglich sprechen, „Schweigekur“ war verordnet. So ist er auf schriftliche Mitteilungen an seine Außenwelt beschränkt, ein Zustand, der ihm nicht fremd ist. Viele Briefe gehen nach Prag, auch an seine Eltern, die er beruhigt. Aber auch mit Robert Klopstock und Dora Diamant verständigt er sich mittels Zettelchen, die heute noch erhalten sind. An Dora schreibt er: „Wie viele Jahre wirst du es aushalten? Wie lange werde ich es aushalten, dass du es aushältst?“ Kafka will unbedingt noch seinen letzten Erzählband mit „Der Hungerkünstler“ in Druck geben, korrigiert noch die Fahnen. Zwei Tage vor seinem Tod schreibt er nochmals an seine Eltern, rät von einem Besuch ab, der dann erfolgen sollte, wenn es ihm besser gehe: „Es ist alles in den besten Anfängen“. Am 3. Juni 1924 stirbt er im Sanatorium Kierling im Alter von 40 Jahren.

„GESCHLOSSENHEIT IST DER NATÜRLICHE ZUSTAND MEINER AUGEN“

Das einstige Sanatorium in Kierling ist heute ein privates Wohnhaus. Dass es für die Öffentlichkeit zugänglich ist und sehenswerte Gedenkräume für den hier Verstorbenen beinhaltet, ist eines der großen Verdienste der Österreichischen Franz Kafka Gesellschaft. In schwierigen Zeiten – eine Kündigung der Räumlichkeiten infolge Geldmangels steht schon vor der Tür, wie Peter Stüber vom Wien Museum im Magazin seiner Institution schreibt – nimmt sich das Team um den Präsidenten Dr. Manfred Müller des Gedenkraumes an. Mit dem Designer Michael Balgavy wird eine behutsame Inszenierung der Räumlichkeiten vorgenommen. Am Haus selbst müssen keine Veränderungen vorgenommen werden, der Modernisierungsdrang eines Jahrhunderts scheint fast spurlos daran vorbeigegangen zu sein. Das Schild „Sanatorium“ ist fast verwachsen, vom Balkon aus hat man noch den selben Blick in den Garten, wie ihn Franz Kafka geschätzt hat. Die Bassena ist original, ebenso Stiegen, Fliesen und der in den Boden eingelassene Begrüßungsspruch „Salve“.

Nur wenige Objekte lenken hier die eigenen Gedanken ab: ein Metallbett aus den 1920ern, Kafkas Fieberkurve und der ausführliche Befund des Patienten aus der Laryngologischen Klinik, ein Kehlkopfspiegel, Fotos von Dora Diamant und anderen Freunden und Verwandten, Faksimiles aus dem Sterbebuch. Durch die schlichte und sorgfältige Gestaltung gelingt es, dem Thema die Schwere zu nehmen. So umtanzen Kafkas in Kierling geschriebene Zettelchen eine Lampe, eine sehr niedrige, weniger als einen Meter hohe Tür in der Wand symbolisiert skurrile Elemente in Kafkas Werk. Die Gedenkräume sind jeden Samstag geöffnet, betreut von freundlichen ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die den Besuchern die Eingangstüre aufsperrten und den Weg durch das enge Stiegenhaus in den zweiten Stock weisen. Bis Ende Juni gibt es zudem jeden Mittwoch Schulführungen. Trotz seiner historischen Bedeutung und Einzigartigkeit sowie vieler kleiner und feiner Veranstaltungen ist dieser Platz immer noch ein Geheimtipp. Oder war es, denn im heurigen Jahr ist gerade jetzt rund um Franz Kafkas Todestag doch mit viel Besuch aus der ganzen Welt zu rechnen.

Studien- und Gedenkraum in Kierling
3400 Klosterneuburg, Hauptstraße 187
www.franzkafka.at

„Franz Kafka Tage“ Gmünd – České Velenice
6.- 8. Juni 2024 mit 12 Veranstaltungen,
Ausstellungen bis Ende Juni, Denkmäler dauerhaft
www.prechody.eu

Er war zu hellichtig, zu weise, um leben zu können, zu schwach, um zu kämpfen, schwach, wie es edle, schöne Menschen sind, die (...) im Unterliegen den Sieger beschämen.
(Milena Jesenská, Nachruf auf Franz Kafka, erschienen am 6. Juni 1924)

Fotos: Sammlung Wagenbach, Sammlung Tröstl, Milena Jesenská/Verlag Neue Kritik, Kafka Kierling/Schulz, Stadtgemeinde České Velenice



IN DER REGION LAINSTITZTAL IST DER ERSTE KULTURLANDSCHAFTSVEREIN AKTIV

NATURVERTRÄGLICH

Den Verlust ökologisch bedeutsamer Lebensräume hintanzuhalten, ist dem Land Niederösterreich schon seit langem ein großes Anliegen. Ein Lösungsansatz dabei sind sogenannte Kulturlandschaftsvereine. Der erste derartige Verein wurde vor ziemlich genau einem Jahr in der Region Lainsitztal im westlichen Waldviertel ins Leben gerufen.

TEXT: MANUELA EICHINGER-HESCH



Wie die Vergangenheit gezeigt hat, werden extensive Lebensräume, die schwer zu bewirtschaften, für den Naturschutz aber hochbedeutsam sind, zunehmend aus der Bewirtschaftung genommen. In der Folge verbrachen und verbuschten diese Flächen und verlieren so schließlich nicht nur an landwirtschaftlicher, sondern auch an naturschutzökologischer Bedeutung. Dieser Verlust von extensiv bewirtschaftetem Kulturland verändert unser Landschaftsbild und bringt Nachteile für die Natur, die örtliche Landwirtschaft und auch für die Gemeinden mit sich.

MITEINANDER VON MENSCH UND NATUR

Aus diesem Grund möchte das Bundesland Niederösterreich dieser Entwicklung aktiv entgegenzutreten. Man will den Verlust von Lebensräumen und Arten und damit der regionstypischen Biodiversität bekämpfen und die wertvollen Kulturlandschaften mitsamt ihren geschützten Arten und Lebensräumen erhalten. Gleichzeitig sollen aber auch wichtige Impulse für die Regionalentwicklung gesetzt werden, etwa durch das Eröffnen und Erweitern von Betriebsstandbeinen sowie von Einkommensquellen für Landwirtinnen und Landwirte, durch den Aufbau von Partnerschaften mit weiteren regionalen Betrieben und auch durch Beiträge zum landschaftsbezogenen Naturtourismus beziehungsweise zum „Sanften Tourismus“. Kurz gesagt will man – gemäß dem Motto „In der Region – mit der Region – für die Region“ – ein nachhaltiges Miteinander von Mensch und Natur entstehen lassen.

Gelingen soll die Umsetzung dieses Vorhabens durch die Zusammenarbeit der betroffenen Bereiche Landwirtschaft, Naturschutz, Gemeinden und Tourismus. Zu

diesem Zweck sollen landesweit regionale Kulturlandschaftsvereine (KLV) etabliert werden, womit Niederösterreich einmal mehr eine Pionierrolle einnimmt.

PILOTREGION

Ein erster KLV wurde am 16. Juni 2023 gegründet – und zwar in der Kleinregion Lainsitztal im westlichen Waldviertel, die aus den drei Marktgemeinden Bad Großpertholz, Großschönau und St. Martin, den zwei Gemeinden Moorbad Harbach und Unserfrau Altwietra sowie der Stadtgemeinde Weitra besteht und eine Größe von rund 300 Quadratkilometern aufweist. Diese Gemeinden haben sich bereits 2004 als Kleinregion zusammengeschlossen, um gemeindeübergreifend zusammenzuarbeiten, und stellen jetzt hinsichtlich der KLV-Etablierung in Niederösterreich die Pilotregion dar. Die Geschäftsstelle des neu geschaffenen Vereins wurde am Gemeindeamt St. Martin eingerichtet. Von hier aus bemüht man sich nun im Zusammenwirken von Naturschutz, Landwirtschaft und Gemeinden seit rund zwölf Monaten, das Waldviertler Naturerbe und insbesondere die örtliche Kulturlandschaft zu bewahren und die Region gleichzeitig bestmöglich weiterzuentwickeln.

Die Geschäftsführerin des KLV Lainsitztal, Barbara Dolak, meint dazu: „Die Veränderungen in unseren Kulturlandschaften bedrohen Tier- und Pflanzenarten, ja ganze Lebensräume – und damit betreffen sie auch unser aller Lebensqualität. Dieser Wandel hat viele Ursachen und berührt unterschiedliche Interessengruppen. Ich bin davon überzeugt, dass die komplexen Herausforderungen nur nachhaltig bewältigt werden können, wenn eben die betroffenen Interessengruppen

in den Prozess der Lösungssuche eingebunden werden.“ Aus diesem Grund erscheint ihr auch die partnerschaftliche Beteiligung von Naturschutz, Landwirtschaft und Gemeinden samt Tourismus als beste Basis für einen zielführenden Weg.

BESONDERE SCHUTZGÜTER

Die besonderen Schutzgüter der blau-gelben Pilotregion sind das Europaschutzgebiet Waldviertler Teich-, Heide- und Moorlandschaft (gemäß Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie), das Europaschutzgebiet Waldviertel (Vogelschutzrichtlinie), das Ramsar-Schutzgebiet Teich-, Moor- und Flusslandschaft Waldviertel, das Landschaftsschutzgebiet Bad Großpertholz, der Naturpark Nordwald, das Naturschutzgebiet Karlstifter Moore und das Naturwaldreservat Joachimstal. Zudem finden sich in dieser Region noch 33 Naturdenkmäler, das sind einzelne naturkundliche Besonderheiten wie etwa ein bestimmter Baum oder eine spezielle Wiese.

Mit seinem kleinteiligen Mosaik aus Landschaftselementen wie den Streifenfluren, dem kleinstrukturierten Offenland, den Stufenrainen oder auch den Magerwiesen weist das für den ersten KLV ausgewählte Gebiet zahlreiche Herausforderungen auf und eignet sich daher besonders gut als Pionierregion.

AUFBAUARBEIT

Bis etwa Ende 2023 war man im KLV Lainsitztal naturgemäß primär mit Aufbauarbeit beschäftigt: Nach der Einrichtung der KLV Lainsitztal-Geschäftsstelle und der -Konten wurde ein Umsetzungsmodell für derartige Vereine entwickelt, das für noch zu gründende KLV als Handlungsanleitung herangezogen werden kann.

Ebenso erfolgte bereits der Aufbau eines ersten Netzwerks, wozu Kontakt zum Schutzgebietsnetzwerk, den Förderstellen und auch zu den örtlichen Landwirtinnen und -wirten sowie zu diversen Organisationen aufgenommen wurde.

Ein weiterer wichtiger Schritt der ersten Phase war der Aufbau der Öffentlichkeitsarbeit des KLV Lainsitztal – unter anderem kam es in diesem Kontext zur Schaffung eines Logos, eines Leitbildes sowie einer eigenen Website (www.lainsitztal.at/-/72.htm). Über Kanäle wie etwa Gemeinderatsitzungen oder Online-Vorträge wurde der Verein schließlich auch der Öffentlichkeit vorgestellt.

LÄNDLICHE ENTWICKLUNG

Auch die Umsetzung erster Projektmaßnahmen im Zuge eines Förderprojekts, das im Rahmen der „Ländlichen Entwicklung“ vom Land Niederösterreich und der Europäischen Union unterstützt wird, wurde seit letztem Sommer vorangetrieben und läuft mittlerweile auf Hochtouren. Dabei handelt es sich um ein Vorhaben zur Wiederherstellung ausgewählter Wiesenflächen in drei Gemeinden inklusive Erstellung eines Konzepts für dauerhafte Flächensicherung, Bedarfserhebung bei den Bewirtschafterinnen und Bewirtschaftern sowie der Entwicklung weiterer Projekte. Dies vor dem Hintergrund, dass die Wiederherstellung feuchter bzw. nasser Magerwiesen, die gegenwärtig zunehmend aus der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung fallen, ein vorrangiges Aufgabenfeld des KLV Lainsitztal bildet. Mit diesem – bis Ende 2024 anberaumten – Pilotprojekt sollen die Möglichkeiten und Grenzen neuer Formen der Pflege dieser Wiesen ausgelotet und daraus nachhaltige und zukunftsweisende Formen des Flächenmanagements abgeleitet werden.

AUSBLICK

Bis Ende dieses Jahres ist im Lainsitztal eine Reihe weiterer bewusstseinsbildender Maßnahmen geplant – darunter eine Exkursion mit der interessierten Bevölkerung unter der Leitung eines Fachexperten oder auch ein Pflegeinsatz mit engagierten Freiwilligen auf den Projektflächen. Außerdem wird der Verein weiter an der Entwicklung von Pflegekonzepten arbeiten und sich auch über entsprechende Netzwerkarbeit und in Workshops mit Folgeprojekten beschäftigen. So sollen erste Möglichkeiten für längerfristige Partnerschaften mit Vertreterinnen und Vertretern der Landwirtschaft eruiert werden. Die Vernetzung mit ähnlichen Initiativen wie beispielsweise den deutschen Landschaftspflegeverbänden und die Etablierung des im Entstehen begriffenen Fachbeirats sollen alle weiteren Vereinsaktivitäten begleiten und so die Qualität der Maßnahmen sichern. Nicht zuletzt steht auf der Agenda, die ersten Erfahrungen des Kulturlandschaftsvereins zu dokumentieren und zu evaluieren, damit dieser in seiner Pilotfunktion weiteren interessierten Regionen als Orientierungshilfe dienen kann.

Über die konkreten laufenden Aktivitäten des KLV Lainsitztal können sich Interessierte auch jederzeit über Facebook (*Kulturlandschaftsverein Lainsitztal*) und Instagram (*klv.lainsitztal*) informieren. www.lainsitztal.at/-/72.htm

ZEIT.WELTEN

Eine Entdeckungsreise in die Geschichte der Kartäuser führt von den „Weißen Mönchen“ in die Kartausen-Welt von heute. Drei Kartausen gibt es in Österreich, und alle drei finden sich in Niederösterreich: Gaming im Ötscherland, Aggsbach in der Wachau und Mauerbach im Wienerwald. Über Jahrhunderte waren diese Kartausen Zentren des Glaubens und Initiatoren der regionalen Besiedelung.

TEXT: WOLFGANG ZIMPRICH

Gemeinsam ist allen drei niederösterreichischen Kartausen ihr jähes Ende: 1782 hob Kaiser Joseph II. im Rahmen seiner Reformen die Kartäuserorden auf. Die streng kontemplative Lebensform der Kartäuser war dem Staatsherren ein Dorn im Auge, die wegen ihres weißen Ordensgewandes auch „Weiße Mönche“ genannten Brüder widmeten sich vor allem dem Gebet und einer spirituellen Lebensweise.

250 Jahre nach der Aufhebung der drei Kartausen leben die Orte mit ganz individuellen Nachnutzungskonzepten als kommunikative Plätze für die Menschen weiter – als Glaubens-, Kultur-, Begegnungs-, Wissens- und auch Genuss-Orte. Insgesamt gibt es heute weltweit noch 23 Kartausen, davon 18 in Europa. 370 Mönche und 75 Nonnen leben das Gelübde ihres Gründers Bruno von Köln weiter, indem sie in Einsamkeit und Schweigen zu Gott finden. Der Name Kartause leitet sich übrigens vom Kartausengebirge (Chartreuse-Massiv) in den nordfranzösischen Alpen ab, wo Bruno von Köln 1084 den ersten Kartäuserorden gründete.

MAUERBACH – HANDWERK, RESTAURIERUNG UND BAUKULTUR



In Mauerbach diente die 1314 gegründete Kartause nach ihrer Auflösung als Armen- und Siechenhaus, nach dem Zweiten Weltkrieg war sie bis 1961 ein Obdachlosenheim für Familien. Nach 20 Jahren Leerstand mit entsprechenden Verfallserscheinungen ist das Areal seit den 1960er-Jahren in den Händen des Bundesdenkmalamtes, das die Kartause Mauerbach als Kompetenz-Zentrum für Baudenkmalpflege und Altbausaniierung überregional bekannt gemacht hat.

Das Wissen über historische Baumaterialien und bewährte Handwerkstechniken wird pro Jahr in mehr als 25 Kursen, Tagungen und Workshops an Handwerker, Restaurateure, Architekten und Denkmalpfleger vermittelt.

Im Fokus stehen dabei Putz- und Stuck-Restauration, traditionelle Maurer-, Maler- und Steinmetztechniken ebenso wie Schmieden, Ziselieren oder Ölanstrich auf Holz und Eisen; das jährlich stattfindende Kalkbrennen ist ein Anziehungspunkt für Fachleute. Weil die praktische Weiterbildung direkt an der historischen Bausubstanz stattfindet, wird die Kartause so auch schrittweise modellhaft saniert. Nicht zuletzt ist die Kartause Mauerbach auch ein Ort der Kultur und öffnet in den Sommermonaten ihre Tore für Konzerte, Führungen und die „Tage der offenen Kartause“ zum „Tag des Denkmals“ (heuer am 28. und 29. September).

AGGSBACH – KIRCHE, GARTEN UND MUSEUM



Die kleinste der drei Kartausen in Niederösterreich – Aggsbach – stifteten 1380 Heidenreich von Maissau und seine Gattin Anna aus dem Geschlecht der Kuenringer. Die gotische Kartausenkirche ist heute die Pfarrkirche von Aggsbach-Dorf, besonders sehenswert sind ihre barocke Einrichtung, die hohen Maßwerkfenster und die markanten gelben Pfeiler. Ein eigenes Kartausen-Museum erzählt vom Ordensgründer Bruno und gibt Einblicke in die Geschichte der Kartäuser im Allgemeinen und der Kartause Aggsbach im Speziellen, im Museum ist auch eine historische Mönchszelle mit Originalinventar zu bestaunen.



Mauerbach, Kreuzgang mit historischer Fenstersammlung



Aggsbach, historische Mönchszelle



Gaming, Stiftskirche

Außerdem lädt der Meditationsgarten, der im Bereich des ehemaligen Kreuzganges und der Mönchszellen entstand, zu einer besinnlichen Reise ins Ich – mit Texten von Kartäusermönchen und modernen Denkern sowie Rankpflanzen und Pergolen als „grüne Zellen“. Ebenfalls einen Besuch wert ist die nostalgische Hammerschmiede, in der die vergangene Welt der Schmiedekunst wieder entsteht. Zudem entführt das Mineralienzentrum im Steinstadel in die faszinierende Welt der Kristalle und anderer (edler) Steine.

GAMING – HOTEL, UNIVERSITÄT, BRAUEREI



Herzog Albrecht II. legte 1322 in Gaming den Grundstein einer Kartause mit dem Namen Marienthron (Thronus Sancte Marie), deren ersten Mönche übrigens Ordensbrüder aus Mauerbach waren. Anstelle der bei Kartausen üblichen 12 Mönchszellen baute man die Anlage aber doppelt so groß aus. So war Gaming einst die größte Kartause in Mitteleuropa und entwickelte sich zum geistigen und wirtschaftlichen Zentrum im alpinen Mostviertel.

Nach dem Verkauf der verfallenden Anlage wurde hier der Architekt Walter Hildebrand zum „Kartausenretter“ und die NÖ Landesausstellung „Die Kunst des Heilens“ im Jahr 1991 zu einem der ersten Erfolge. Heute besteht das Areal aus einem Vier-Sterne-Hotel, einem Restaurant, einer Brauerei und einigen Universitäts-Instituten. Die historischen Sehenswürdigkeiten von Kirche, Barockbibliothek und Prälatensaal können im Rahmen von Führungen besichtigt werden. Im Sommer wird die Kartause jedes Jahr zur Hommage an den polnischen Komponisten Frédéric Chopin, das Chopin-Festival ist seit vier Jahrzehnten ein Fixstern im Kulturprogramm des Ötscherlandes. Im Advent wiederum verwandelt sich der Prälatenhof zur „Flammenden Kartausenweihnacht“ mit regionalen Köstlichkeiten und dem Duft von Glühmost und Punsch.

Seit Jahrzehnten wird in der Kartause auch – so wie es früher die Kartäuser taten – Bier gebraut. Nicht nur die Hotelgäste und Restaurantbesucher, auch die Studenten mehrerer in der Kartause eingemieteter Universitäts-Institute schätzen dieses süffige „Gaminger Kartausenbräu“ mit seiner reichen Geschichte und den zahlreichen handwerklich hergestellten Biersorten. ■



HECKEN NÜTZEN UND SCHÜTZEN UNS

SCHUTZHECKEN

Mehrnutzenhecken haben eine Reihe von Schutzfunktionen: Sie schützen den fruchtbaren Boden vor Wind- und Wassererosion, weil sie den Wind abbremsen. Sie schützen aber auch die Lebensmittelproduktion vor Dürre und Austrocknung, indem sie das Wasser im Boden halten. Hecken bereichern also die Landschaft, erhöhen die Artenvielfalt und bieten Tieren einen Rückzugsort – Hecken nützen, und Hecken schützen uns.

TEXT: ERWIN SZLEZAK



In Österreich gehen pro Hektar Ackerfläche jährlich 5,6 Tonnen fruchtbarer Humus durch Wasser- und Winderosion verloren. Dies kann durch ganzjährige Begrünungen, eine nachhaltige Bewirtschaftung, aber auch durch Wind- und Bodenschutzhecken verhindert werden. Diese sind umso wichtiger, als in der vor der Mechanisierung noch sehr kleinräumig gegliederten Landschaft ab den 50er-Jahren des letzten Jahrhunderts zunehmend kleine Äcker zu größeren Schlägen zusammgelegt wurden, um die Flächen mit immer größeren Maschinen effizienter bewirtschaften zu können. Parallel dazu hat die NÖ Agrarbezirksbehörde seit 1958 mehr als 3.000 Hektar Hecken in die Landschaft gepflanzt, um den fruchtbaren Ackerboden zu schützen. Um freilich einen optimalen Schutz zu erreichen, sollte alle 300 Meter ein Biotopverbund einer Heckenlandschaft entstehen.

WINDEROSION UND BODENABTRAG

Bisher haben drei Hauptgründe Landnutzer davon abgehalten, großflächig in Hecken zu investieren: die automatische Waldwerdung, die Unsicherheit bezüglich der Ausgleichszahlungen und die Angst vor möglichen Nachbarschaftskonflikten. Untersuchungen der Bio Forschung Austria haben dabei gezeigt, dass sich die Wurzeln ausgewachsener Hecken, vom Heckenrand aus gemessen, elf Meter weit ins benachbarte Feld erstrecken können. Deshalb ist es wichtig, Maßnahmen zur Wurzelzerziehung zu setzen, die der Vitalität der Hecke nicht schaden und gleichzeitig ihre Wurzelkonkurrenz für die Feldfrüchte hintanhaltend. Durch

genügend Abstand zu Nachbarflächen kann die Wurzelkonkurrenz von Bäumen zur Kulturpflanzung vermieden werden.

Seit dem Jahr 2023 hat sich nun die Situation wesentlich verbessert: Agroforstflächen wie die Mehrnutzenhecken werden laut dem neuen Forstgesetz nicht mehr Wald, sondern bleiben landwirtschaftliche Flächen. Auch im aktuellen ÖPUL (Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft) wurden Mehrnutzenhecken aufgenommen. Somit steht dem Aufbau einer Heckenlandschaft im Biotopverbund nichts mehr im Wege. Ganz im Gegenteil: Hecken in der Landschaft sind eine der wesentlichsten Maßnahmen, um das lokale Klima ausgleichend zu beeinflussen.

DÜRRE UND AUSTROCKNUNG

In Zeiten, in denen ein Wärmerekord den nächsten jagt und sich lange Trockenperioden und kurzfristig auftretende Hochwasserereignisse häufen, ist vorausschauendes, verschiedenartige Wetterextreme berücksichtigendes Bodenmanagement wichtiger denn je. Schutzhecken bieten hier entscheidende Vorteile, ohne den Ertrag der angebauten Feldfrüchte zu schmälern. Ganz besonders profitieren sogenannte Marktgärtnerinnen von der Nähe zu Mehrnutzenhecken. Der „GRAND GARTEN“ in Absdorf ist so ein Betrieb, wo eine große Vielfalt an Biogemüse per Hand auf kleinen Flächen ganzjährig, regional und saisonal produziert wird. Das Gemüse wird dann in der Region mittels Gemüsekisterl-Abos vermarktet.

Der „GRAND GARTEN“ ist die erste Marktgärtnerei Europas, die ROC-zertifiziert ist – ein neues globales Zertifikat, das besonders regenerativ arbeitende Betriebe auszeichnet. Ein wichtiger Grund für die Zertifizierung war der Einsatz der Mehrnutzenhecken für die Marktgärtnerei, wobei nicht nur die reduzierte Windgeschwindigkeit und die damit effizientere Wassernutzung, sondern auch der entstehende Lebensraum für Nützlinge aller Art entscheidend sind. So kann die wiedererlangte Artenvielfalt als funktionelle Biodiversität genutzt werden: Fledermäuse jagen Maikäfer und andere Schädlinge, Steinkäuze, Schleiereulen, Sumpfohreulen und Turmfalken wiederum jagen Mäuse und andere Nagetiere. Rebhühner fressen Kartoffelkäfer und eine Vielzahl anderer Schädlinge, während Bestäuber Lebensraum und Futter finden und bei der Bestäubung von Paradeisern, Gurken und anderem Fruchtgemüse helfen. Nützlinge reduzieren somit den Druck durch Schädlinge.

All das kann im „GRAND GARTEN“ in Absdorf beobachtet werden, wo die „GRAND FARM“ zusammen mit der NÖ Agrarbezirksbehörde und dem Verein Wagram Pur daran arbeitet, die vielfältigen positiven Auswirkungen der Mehrnutzenhecke für die Landwirtschaft und unsere Gesellschaft zu erforschen.

So meint Biobauer Franz Binder: „Neben unserer Mehrnutzenhecke kann ich sogar Gemüse ohne Bewässerung anbauen. Durch den Windschutz verdunstet weniger Wasser. Dadurch wächst das Gemüse nur mit natürlichem Regen auch sehr gut und enthält mehr wertvolle Inhaltsstoffe. Das spürt man auch im besseren Geschmack. In der Mehrnutzenhecke ernten wir auch

Wildobst, zum Beispiel Kriecherl, die ganz besonders wertvoll und einzigartig im Geschmack sind. Und weil die Kriecherl unterschiedlich reif werden, können wir dieses Wildobst den ganzen Sommer lang frisch geerntet am Markt anbieten. Eine ganz besondere Delikatesse, in vielen verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen.“

SEHNSUCHT NACH GEBORGENHEIT

Eine vielfältige, abwechslungsreiche Landschaft mit Bäumen und Sträuchern ist also attraktiv, nicht nur für unser Auge, sondern auch für eine Vielzahl an Lebewesen. Das gilt im Boden genauso wie auf der Erde oder in der Luft und betrifft die gesamte Palette von Mikroorganismen über Pflanzen, Insekten und Kleintiere bis zu den Vögeln und Wildtieren.

Die Hecken erschaffen dabei Artenvielfalt und sind ein Eldorado für Biodiversität. Sie dienen jedem und jeder Einzelnen von uns als Orientierung in der Landschaft, unserer Gesellschaft dienen sie als Wegweiser in eine gesunde Zukunft – eine Zukunft, in der gesunde Lebensmittel in einem gesunden Boden und in einer gesunden, vielfältigen Landschaft produziert werden. ■

Tipp: „Caring for Soil“ mit Exkursion bei der 31. Donauländertagung in Tulln am 25. September.

www.unserboden.at

Fotos: Franz Binder, Alfred Grand

AUFGEKLÄRT

Joseph II. (13. März 1741 – 20. Februar 1790) hat in Niederösterreich mehr Spuren hinterlassen, als man leichthin annimmt. Von klein auf wurde er zum Herrscher erzogen und erlebte am Hof zu Schönbrunn zunächst die Erbfolgekriege, die seine Mutter Maria Theresia zum Erhalt ihrer Länder führen musste und die ihn prägten. Eine der ersten offiziellen Reisen führte Erzherzog Joseph im Jahr 1764 nach Frankfurt, wo er zum Römischen Kaiser gewählt und gekrönt wurde. Auf der Hin- und Rückfahrt weilte er jeweils mit großem Gefolge im Kaisertrakt des Stiftes Melk. Als 1765 sein Vater Stephan von Lothringen starb, wurde Joseph Mitregent seiner Mutter Maria Theresia, so wie vorher sein Vater.

TEXT: WERNER LAMM

Nun setzte Joseph seine rege Reisetätigkeit fort, die er allerdings unter dem Namen Graf von Falkenstein machte, ein Titel, den er nach einem Besitz seines Vaters in Lothringen, westlich des Rheins, wählte. So konnte er sich unerkant ein Bild vom Leben der Untertanen in seinen Ländern machen und überdies feststellen, wie die wirtschaftlichen und politischen Maßnahmen wirkten und wo Verbesserungen nötig seien. Diese oft weiten Reisen, bei denen Niederösterreich eher nur Durchgangsland war, wurden sorgfältig geplant; genächtigt wurde meist in Gasthöfen oder Pfarrhäusern, da der Kaiser herrschaftliche Höfe und Schlösser tunlichst mied.

DER KAISER ALS BAUER

Bezeichnend ist jene Episode, als Joseph II. am 19. August 1769 bei Slavkovice im heutigen Tschechien seine Kutsche wegen eines Achsens Schadens halten lassen musste, ausstieg und am Acker des Bauern Andreas Trnka gemeinsam mit dessen Knecht Jan Kartoš, der das Gespann führte, mit dem Pflug zwei Furchen zog. Dieses Ereignis fand in zahlreichen Flugblättern seinen Niederschlag und machte Joseph schlagartig populär. In Peigarten ist diese Szene über der Toreinfahrt des Hauses Nr. 69 sogar in einem Relief festgehalten.

Mit dem Tod von Maria Theresia, am 29. November 1780, begann die Alleinherrschaft von Kaiser Joseph II., und er konnte die von ihm geplanten und vom Geist der Aufklärung getragenen Reformen in Angriff nehmen. Als eine der ersten erließ er am 13. Oktober 1781 das Toleranzpatent, das zunächst den Protestanten und den Orthodoxen eine freiere Religionsausübung gewährte, ehe im folgenden Jahr auch die jüdische Bevölkerung Erleichterungen für die Ausübung ihrer religiösen Riten erhielt. Bereits mit 1. November 1781 erließ der Kaiser das „Untertanenpatent“, mit dem die Leibeigenschaft der Bauern aufgehoben wurde. Darüber hinaus konnten sie künftig den Wohnsitz frei wählen, ihre Frondienste



wurden aufgehoben, und sie konnten sich von der Robot freikaufen. Damit sowie mit einigen weiteren Verbesserungen sollte die Stellung der Bauern als „Volksernährer“ gestärkt werden, was die Popularität des Kaisers in den Erbländern, und damit auch in Niederösterreich, massiv stärkte.

DIE FRAGE NACH DER NÜTZLICHKEIT

Bis heute nachwirkend sind jene Maßnahmen, mit denen Joseph II. massiv in die Struktur der katholischen Kirche eingriff, zunächst in Form der bekannten Aufhebungen der Klöster: Bereits 1782 wurden in der „Großen Remedur“ die kontemplativen Orden aufgelöst, das betraf zunächst die Orden der Kartäuser und Kamaldulenser, der Eremiten sowie der Klarissinnen, Kapuzinerinnen und Franziskanerinnen. Weitere folgten nach – insgesamt in Niederösterreich über 30. Kommissare der Landesstellen hatten dabei das bewegliche und unbewegliche Vermögen zu schätzen, zu übernehmen und dem Religionsfonds zuzuführen; Klostergebäude wurden oft zu Kasernen oder Fabriken umfunktioniert oder samt den Liegenschaften versteigert. Bereits nach einem Jahr wies der Religionsfonds über acht Millionen Gulden auf, womit künftig die Gehälter der Pfarrer der neu gegründeten Pfarreien bezahlt werden sollten.

Im Gegenzug zu den Aufhebungen sollte das Seelsorgenetz für die Bevölkerung verdichtet werden. Dazu ergingen an die Gemeinden Fragebögen, in denen die Zahl der Gottesdienste an Sonn- und Feiertagen, die Länge des Weges zu den jeweiligen Kirchen, deren Einkünfte und etliches mehr erhoben wurde. Auf dieser Basis erfolgte die Neueinteilung der Pfarrsprengel, der in manchen Orten „überzählige“ Kirchen zum Opfer fielen, andererseits aber entstanden in den folgenden Jahren zahlreiche neue Kirchen, die – im Sinne des Josephinismus – schlicht gebaut waren, meist rechteckig, mit niedrigem Dach und oft nur mit einem kleinen Turm oder Dachreiter versehen. Deutlich wird das in vielen Regionen,



wo neben Orten mit alten - meist gotischen - Kirchen in den Nachbargemeinden solche „josephinischen“ Kirchen, manche später etwas behübscht, stehen. Oft kamen auch Ausstattungsstücke aus aufgelassenen Klöstern in die neu errichteten Kirchen, wie etwa aus dem Stockerauer Franziskanerkloster nach Herzogbirbaum, Glaubendorf, Niederhollabrunn, Auersthal und Senning, um nur einige anzuführen.

200 JAHRE VON DER DIÖZESE ZUR LANDESHAUPTSTADT

Neben der Verdichtung der Pfarrstrukturen schuf Joseph II. eine neue Diözesanregulierung – mit dem Ziel, in seinen Landen eigenständige Diözesen zu schaffen. Das heutige Niederösterreich gehörte seit dem achten Jahrhundert großteils zur Kirchenprovinz Passau mit einem eigenen Offizial in Wien. Bereits Kaiser Friedrich III. war es 1469 gelungen, für Wien und Wiener Neustadt exemte Bistümer zu errichten, und 1723 wurde Wien sogar zum Erzbistum erhoben. Joseph II. setzte es durch, dass 1784 die Länder ob und unter der Enns von der Diözese Passau abgetrennt wurden. In Oberösterreich wurde die Diözese Linz errichtet, und in Niederösterreich wurden Most- und Waldviertel zur nach St. Pölten verlegten Diözese vereinigt, während das Wein- und Industrieviertel an die Erzdiözese Wien fielen.

Mit einer eigenen Sprachenverordnung hatte Joseph II. 1784 zudem versucht, Deutsch als einigende Amtssprache in den Kronländern durchzusetzen. Vor seinem Tod musste Joseph II. allerdings etliche Reformen zurücknehmen, und seine Nachfolger hatten mit den Napoleonischen Kriegen und deren Folgen andere Probleme zu bewältigen.

FRANZ JOSEPH UND FRANZ GRILLPARZER

Die Popularität des aufgeklärten Reformers hielt sich bei der Bevölkerung bis ins 19. Jahrhundert. Auch der nach der Revolution von 1848 gekrönte junge Kaiser hängte, wie Karl Gutkas feststellte, als Zweitnamen jenen des Reformkaisers an seinen Namen an und lenkte als Kaiser Franz Joseph I. die Monarchie von 1848 bis 1916.

Eine neuerliche Welle der Verehrung Kaiser Josephs II. setzte mit der Errichtung von Standbildern um 1880 ein. Anlass war die Erinnerung, rund 100 Jahre nach Beginn seiner Alleinregierung, an seine Reformen, die Bauernbefreiung, sein Engagement für die Religionsfreiheit durch das Toleranzpatent sowie die Neuordnung im Justizwesen. Allerdings war durch die Niederlage des Vielvölkerstaates Österreichs im Deutschen Krieg 1866 die Zentralgewalt geschwächt, und es war zum Ausgleich mit Ungarn gekommen. Nun forderten auch die Tschechen eine Gleichstellung ihrer Sprache mit der deutschen. In diesem „Sprachenkonflikt“ wurden in den deutschen Sprachinseln Böhmens und im nördlichen Niederösterreich in Verehrung Josephs II. Porträts gemalt und Statuen errichtet, wobei immer stärker dessen Vorliebe für die deutsche Sprache betont wurde. Wie aus Denkschriften anlässlich der Enthüllung verschiedener Standbilder hervorgeht, trug vor allem die wachsende liberale und vielfach auch großdeutsche Gesinnung dazu bei, Joseph II. mit den Worten „Hoch dem großen deutschen Volksmanne auf dem Thron!“ zu huldigen.

Damit war aber leider auch der Weg, den Franz Grillparzer mit seiner prophetischen Erkenntnis „Von der Humanität durch die Nationalität zur Bestialität“ ahnungsvoll vorgezeichnet hatte, für die Katastrophen des folgenden Jahrhunderts bereitet. ■



IM WEINVIERTEL, WO DIE OLIVEN BLÜHEN

TOSKANAREISE

Mit milden Mandeln und speziell feinen Oliven begegnen innovative Weinviertler Landwirte dem Klimawandel. Ein kleiner Hain in Poysdorf und ein besonderer Obstgarten in Bogenneusiedl wecken italienische Sehnsüchte und Erinnerungen an die Toskana.

TEXT: MARK PERRY

Wir durften heuer eine wunderbare Blüte erleben: ein Meer von Rosa und mehr. Dennoch sind wir aktuell noch in der Testphase für die richtige Fülle. Denn eine Mandel aus ihrer Schale zu bekommen, verlangt nach Spezial-Geräten, wie sie zum Beispiel in Sizilien, dem südlichsten Zipfel Italiens, seit Menschengedenken eingesetzt werden. Doch jeder Sommer und jede Ernte bringen uns neue Erkenntnisse, sodass wir langsam und nachhaltig wachsen können“, schildert das junge Landwirtepaar Martin und Christine Filipp aus Bogenneusiedl, einer kleinen Katastralgemeinde von Hochleithen im Bezirk Mistelbach.

MANDELN UND ÄPFEL

Im Sortiment des mit wertvollen Lebensmitteln auch anderer Landwirte gut bestückten Hofladens gibt es die Köstlichkeiten jedenfalls schon: Bio-Mandeln roh und ohne Schale sowie auch herrlich knusprig gebrannt für Naschkatzen und ihre männlichen Pendanten, die -kater. Dass Martin Filipp in seinem kleinen Naturparadies mit diesen südländischen Früchten der Erderwärmung trotzen wird können, hat damit zu tun, dass die Kulturmandeln – eben weil sie an heißere Gefilde gewöhnt sind – kaum Bewässerung brauchen. Kleiner Vorteil der Ökopioniere: Die Mandeln sind eigentlich eine Urfrucht der Region.

Bereits 1997 hat die Familie Filipp entschieden, sich ganz auf die geheimnisvollen Kräfte der Natur zu besinnen und etwas andere agrarische Pfade einzuschlagen. Eine der ersten Maßnahmen war es, sich auf bienenfreundliche Obstbäume zu spezialisieren – und zwar von der zartesten Wurzelspitze bis zur feinen Blätterader und den rauen Stämmen, die immer mächtiger in den Frühlingshimmel ragen. Mit diesem Einstieg hat Sohn Martin den Hof übernommen; seine frischen Bio-Äpfel tragen wohlklingende Sortennamen wie Natyra, Topaz, Opal und Luna. Die daraus veredelten Säfte und Spezialitäten sind sogar in der Wiener Gastronomie zu finden. Die Mandeln, die auf mittlerweile 1,5 Hektar gedeihen, demnächst wahrscheinlich auch...

OLIVEN UND WEIN

Visionen und Träume verwirklichen auch die Winzerin Simone Schuckert-Heger und ihr Ehemann Manfred aus Poysdorf. „Ich bin in der Toskana fündig geworden und habe mir von dort kräftige kleine Olivenbäumchen geholt“, schildert die auch für ihre ausgefallenen Essig- und Senfsorten aus eigener Herstellung seit Jahren bekannte Landwirtin. Bei dieser Ernte muss

sie freilich in Generationen denken, denn bis eine nennenswerte Menge der kleinen schwarzen oder grünen Früchte zustandekommt, müssen zehn Saisonen und noch mehr ins Land ziehen. Doch weil der Boden in ihrem Hain sandig und gut ist, konnte die Bäuerin immerhin schon ein Gurkenglas voll sammeln. „70 Dekagramm waren es genau gesagt. Der Natur muss man Zeit lassen, sie wirkt stille Wunder und beschenkt einen reich, wenn man sich nur in der Geduld des Herzens übt“, schildert die „Italienerin“ aus dem Weinviertel.



Auf einer schwer zu bewirtschaftenden Hanglage, die den Namen Rosler trägt, wachsen ihre knapp 40 Olivenbäume und -sträucher hoch über der Weinstadt Poysdorf still, heimlich und von der Rebenwelt irgendwie abgeschieden heran. Toskana-Feeling pur – denn dort oben scheint die Sonne besonders stimmungsvoll am Horizont des grünen Rebenmeeres zu versinken. Simone Schuckert-Hegers Philosophie zeugt von der Achtung vor der Schöpfung. „Meine Schützlinge finden hier sandigen Boden, und damit kann ich meinen Olivenbäumen einen großen Gefallen tun.“ Worauf die angehende Olivenbäuerin dabei besonders feinfühlig achten musste: Kurz nach dem Setzen brauchten ihre Bäumchen aus Oberitalien noch stetige Bewässerung. Das wird jetzt aber immer weniger notwendig, weil sie gut eingewurzelt sind.

Leidenschaftliche Pioniere waren die Schuckerts übrigens immer schon: Simones Vater setzte vor 30 Jahren als zusätzliches Standbein für den Winzerhof Marillenbäume aus, die nun gute Erträge bringen. Was die beiden jetzt tun, sehen sie auch als Zukunftsinvestition und spätere Lebensgrundlage für ihren Sohn Raphael, weinvierteltypische und wohlschmeckende Oliven inklusive. Zu genießen bei Sonnenuntergängen und gemeinsam mit goldenen Tröpferln aus dem Schuckert-Keller...

Fotos: Imre Antal

INTELLIGENZQUOTIENT

Die Kultur.Region.Niederösterreich stellt 2024 ihre Formate und Schwerpunkte unter das Motto „Regionalkultur ist ...verlässlich echt“. Ihr vielfältiges Wirken in den Regionen positioniert sie als Stärkung des ursprünglich Menschlichen, als natürlichen Pol im Zeitalter der Künstlichen Intelligenz.

TEXT: MARIO KERN



Ein schwungvoller Tanz, getragen von Jahrzehnten der Tradition und der Übung, ein Chorgesang, der aus zahlreichen Kehlen angestimmt wird, ein Kunstwerk, das im Heimatort entsteht, ein Musikstück, das am Weg dorthin Gestalt annimmt, ein Gedicht, das bei einem Waldspaziergang „hängen bleibt“, eine Unterrichtsstunde in der Musikschule, ein Besuch im Museum, ein Abend der Bildung und des Diskurses, ein Besuch bei einem Konzert im eigenen Bezirk – so vieles ist Teil der Kultur, die in den Regionen Niederösterreichs entsteht und gepflegt wird. So vieles ist „verlässlich echt“, trägt die Wurzeln der Region in sich und atmet mit der Luft der Viertel zwischen Enns und March.

NATÜRLICHE INTELLIGENZ

Diese Essenz des Echten, der Gemeinsamkeit, des Austausches und der vielen Formen des Miteinander und des Kultivierens vereint die Regionalkultur in Niederösterreich: „Sie ist eine starke und tragende Säule im Kulturland Niederösterreich, zählt zu den Grundnahrungsmitteln unserer Gesellschaft und bildet die kulturelle Nahversorgung in unseren Regionen. Sie ist Kraft- und Inspirationsquelle, bewahrt die Werte und Traditionen, die uns Halt und Orientierung geben, und stellt den Menschen in den Mittelpunkt. Und zwar nicht

auf Knopfdruck, sondern echt und handgemacht. Diese Qualität der regionalen Kultur erdet und schafft ein großes Gefühl der Gemeinsamkeit“, bringt es Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner auf den Punkt. Damit ist die Kultur in den Regionen Niederösterreichs ein natürlicher Pol im Zeitalter der Künstlichen Intelligenz. Mit hunderttausend Engagierten im Kulturrenamt und weit mehr als zehn Millionen Besuchen bei kulturellen Veranstaltungen in den Regionen ist sie sowohl ein quantitativer gesellschaftlicher Faktor als auch qualitativ von Bedeutung. „Menschen, die in der regionalen Kulturarbeit tätig sind, sich in Gemeinschaften einbringen, können sich auf die anderen verlassen. Echt ist das Zwischenmenschliche, echt sind die Werte, die man zeigt. Echt sind das ursprünglich Menschliche, die Emotion, die Begeisterung, das Engagement für Kunst, Kultur, Tradition und Gemeinsamkeit. Was die Trägerinnen und Träger der Regionalkultur in ganz Niederösterreich unermüdlich leisten, kann keine Künstliche Intelligenz nachmachen. Die Kulturarbeit und das Ehrenamt in den niederösterreichischen Gemeinden sind die ‚Natürliche Intelligenz‘, und die ist unersetzlich und nicht austauschbar“, weiß Kultur.Region.Niederösterreich-Geschäftsführer Martin Lammerhuber.

ECHE VIELFALT IN DEN REGIONEN

Verlässlich und echt sind so alle Bemühungen um die regionale Kulturarbeit und das Kulturrenamt. Diese Echtheit findet sich auch in den vielen Veranstaltungen und Formaten der Kultur.Region.Niederösterreich und ihrer Tochterunternehmen: Im „Museumsfrühling“, der im gesamten Mai erneut vielfältige Einblicke in die niederösterreichische Museenlandschaft gewährte, bei den „Tagen der Musikschulen“ mit zahlreichen Aktivitäten in den niederösterreichischen Musik- und Kunstschulen sowie Kreativakademien, beim „Industrie/4 Festival“, das seit 17. Mai und noch bis 14. Juli zur kunstvollen Begegnung einlädt, beim Volkskulturfestival „aufhOHRchen“ vom 14. bis 16. Juni in Neumarkt an der Ybbs oder beim „Talk im Turm“ zum Thema „Wie Gemeinschaft gelingt“ am 25. Juni im Schloss Gurhof in Gansbach.

Verlässlich echt ist die Kultur.Region.Niederösterreich am Puls der Region – zum einen, was das Service für Kultur- und Bildungsverantwortliche in den Gemeinden sowie Weiter- und Weiterbildungsmöglichkeiten für Ehrenamtliche und Akteurinnen und Akteure in der regionalkulturellen Arbeit angeht. Aber zum anderen auch, was alte und neue Formate anbelangt – so baut die Dachorganisation für Regionalkultur in Niederösterreich ihr Servicepaket für die niederösterreichische Musikszene weiter aus: 2024 wird es wieder ein Musikerinnen- und Musikertreffen geben, zudem startet ein neuer Wettbewerb für Liedermacherinnen und Liedermacher. Und am Brandlhof in Radlbrunn findet am 13. und 14. September das erste NÖ Liedermacherinnen- und Liedermacher-Festival statt.

VERLÄSSLICH UND ECHT

Das verlässlich Echte als thematische Ansage und diskursive Vernetzung finden zudem seit April Niederschlag in der Reihe „Verlässlich echt. Regionalkultur im Zeitalter der KI“: Bei diesen 20 Kulturgipfel-Treffen in Niederösterreichs Bezirken kommen Trägerinnen und Träger der Regionalkultur zusammen, um zu diesem gesellschaftlich relevanten Thema eine Haltung zu entwickeln und gemeinschaftlich Position zu beziehen. Dabei reflektieren Kulturverantwortliche, Bildungsträgerinnen und Bildungsträger, Kulturschaffende, Musikschulleiterinnen und -leiter, Museumsverantwortliche und viele mehr den Wert der regionalen Kultur, der Begegnungen und des Menschen-Gemachten.



Fotos: Daniela Matejschek



Echt und verlässlich kreativ war auch die diesjährige Programmpräsentation der Kultur.Region.Niederösterreich im Niederösterreichischen Landhaus mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner. Vor ihr, Partnern und Partnerinnen, Unterstützern und Unterstützerinnen sprachen Akteurinnen und Akteure der Regionalkultur über ihr wertvolles Schaffen und Wirken. Unter ihnen BHW-Waldviertel-Hauptregionsverantwortlicher Josef Schaden, Rupert Gansterer von Eisenbahnmuseum Strasshof, Neumarkts Bürgermeister Otto Jäger als Gastgeber des Volkskulturfestivals „aufhOHRchen“ und das Duo Nicole Gerfertz-Schiefer und Franz Schiefer mit einer szenischen Lesung. Klingend war der Auftritt der Schick Sisters Katharina, Christine und Veronika Schicho, die künftig für das Programm im Haus der Regionen in Krems/Stein verantwortlich zeichnen. Rosie Sommerbauer, die 2023 den Liedermacherinnen- und Liedermacher-Bewerb gewann, stellte ihre Single „Hey! (hier ruft die Zukunft an)“ vor, während Laura Flux und Simon Langhammer von der Musikschule Krems ein hörenswertes Zusammenspiel von Harfe und Schlagzeug präsentierten. ■



Österreichische Post AG MZ02Z032047M
Amt der NÖ Landesregierung, Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten