

BI!

Natürlich gesund genießen!



Erntezeit bei bellaflo



9⁹⁹
1 kg

6⁹⁹
15 lt
(1 l o. 47)

7⁹⁹
1,75 kg
(1 kg 4,57)

MEHR UNTER
bellaflo.at
nachhaltig.bellaflo.at



Deshalb gibt es exklusiv bei uns den bellaflo Biogarten, der bei der Pflanze anfängt und auch bei Pflanzenschutzmittel, Dünger und Erde nicht aufhört.

Alle zertifizierten BIO-Produkte sind freundlich zur Umwelt, zu Bienen und Schmetterlingen, also garantiert ohne Chemie und mit gutem Gewissen.

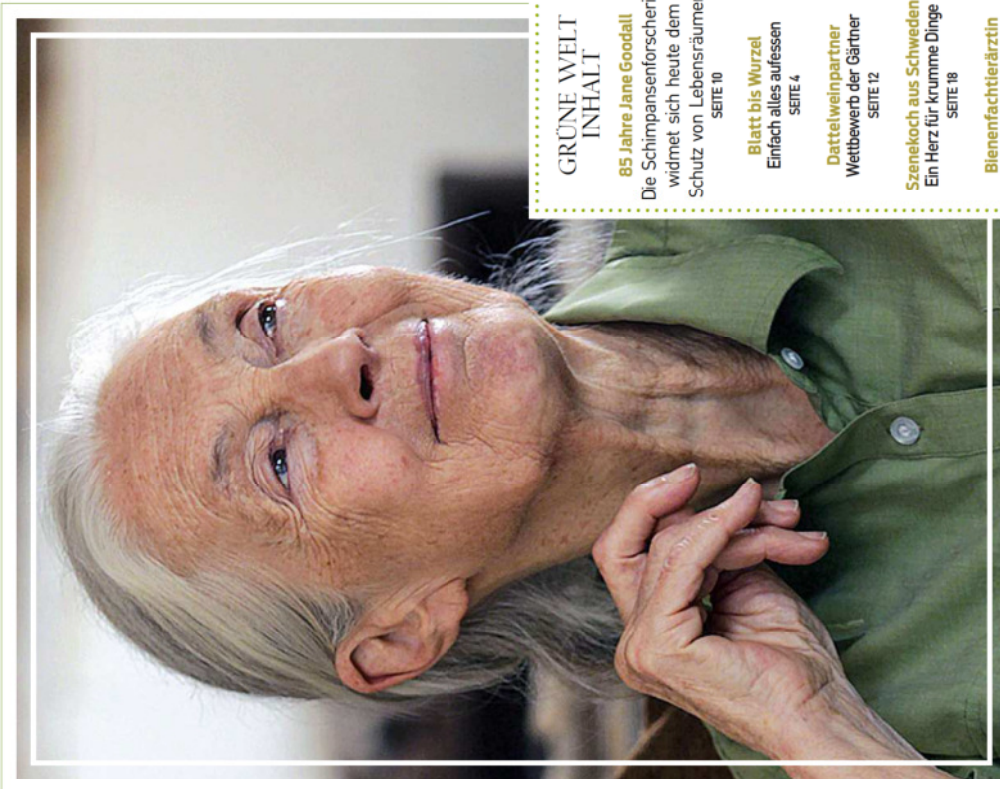


PHOTO: GINSTITUT

GRÜNE WELT INHALT

85 Jahre Jane Goodall
Die Schimpansenforscherin
widmet sich heute dem
Schutz von Lebensräumen
SEITE 10

Blatt bis Wurzel
Einfach alles aufessen
SEITE 4

Dattelpfeilpartner
Wettbewerb der Gärtner
SEITE 12

Szenekoch aus Schweden
Ein Herz für krumme Dinge
SEITE 18

Bienenfachärztin
Immer mehr Patienten
SEITE 16



WAS EINE KRUMME GURKE MIT JANE GOODALL VERBINDET

Wie schmecken eigentlich Karottenkraut, frittiertes Maishaar, Melonen- und Kohlrabischalen, jene Lebensmittelteile, die man beim Kochen in den Müll wirft? Ein Foodtrend aus der Schweiz bewahrt die bislang lieblos Behandelten davor, Abfall zu sein. Sternekeche helfen mit, sie zu adeln. Und wie ergoht es krummen Gurken und geplatzen Erdäpfeln? Danke, jetzt auch schon besser. Biobauer Adamah, dessen Geschäftsmodell darin besteht, Kisterin mit Gemüse seiner Kundschaft ins Haus zu liefern, hat entschieden, sie auch mit krummen Dingen zu bestücken. Eine Umfrage eruchtet allerdings dahingehend, dass seine Klientel für Nicht-Beauty's höchstens den halben Preis zu zahlen bereit ist. Immerhin, der Kurs in Richtung weniger Verschwendung stimmt. Dazu kommt, dass in Zeiten der Globalisierung Nichtstandardisiertes, Spezielles, Saisonales und Lokales besondere Aufmerksamkeit auf sich zieht, wie Trendforscherin Hanni Rützler diagnostiziert. Vor allem dann, wenn es auch gut schmeckt, macht Experimentieren Freude. „Du kannst etwas verändern, jeden Tag und jederzeit“, ist eine der Botschaften von Jane Goodall, der Schimpansenforscherin, die zum personalisierten Weltbewusstsein versucht sie unermüdlich zu überzeugen, dass nicht Verbot, sondern Bildung und Vernunft.

Zum Nachlesen können Sie alle bisherigen Ausgaben als PDF anfordern: greenewelt@stuerzi.at

Daniela Gschwaninger

GRUENEWELT@STUERZI.AT



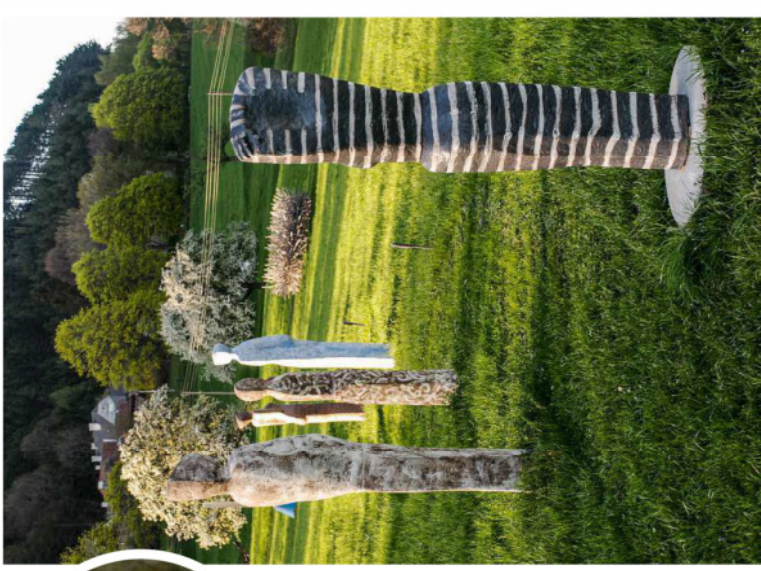
DRAUSSEN & DRINNEN

Aufbruchstimmung. Der Frühling verführt zu neuen Begegnungen. Mit der Natur, der Kunst oder auch mit beidem.



WOHLFÜHLEN

Das Wädviertel ist ein schönes Umfeld, sich über Wohlfühlhäuser zu informieren, wie sie entstehen und wie sie funktionieren. „Ökobauen und Sanieren“ mit den Architekten Winfried Schmelz und Tatjana Salomon, 26. bis 28. April, in Schrems. www.gsa.at/akademie



LANDSCHAFTSKUNST

Skulpturen können ein Stimmungsbild verstärken, sie setzen nicht nur optische, sondern auch emotionale Akzente. „Das Gartenatelier“, der Schaugarten im steirischen Hartberg, ist bekannt für seine Kunstelemente im Grünen. Die Kugelkakteen aus Metall stammen von dem marokkanischen Künstler Amirat. Der Garten öffnet seine Tore im Mai.

Die Gruppe übergroßer Frauengestalten aus hart gebranntem Ton von Charlotte Seidl erwartet Besucher in den Wiesen von Gut Castell im niederösterreichischen Priggitz. Dort betreibt die Künstlerin gemeinsam mit ihrem Mann, dem Bildhauer Johannes Seidl, eine Biolandwirtschaft. Skulpturen in der freien Landschaft sind das ganze Jahr über zu besichtigen. Ausstellungen im Atelier und das Biobuffet öffnen am 27. April. www.bellbayer.at, www.gutcastell.at

FOTOS: WWW.GUTCASTELL.AT (2), KARL LIEGER (2), OXLI, ITHINSKY/STOCKPHOTO.COM



Am „3er Hof“ der Familie Hieret in Maria Anzbach werden Bauernhöftiere als Therapietiere eingesetzt

LANDPARTIE

Die Plattform „Afterwork am Bauernhof“ organisiert Gruppenbesuche bei Landwirten auf deren Höfen. Bei biologisch und bei konventionell Wirtschaftenden, um mit unterschiedlichen Betriebsformen bekannt zu machen. Ganz persönlich, mit Verkostung. www.afterwork-am-bauernhof



AUENERLEBNIS

Die „Umweltspürnasen“ laden am 7. April Kinder vor 5 bis 12 Jahren in die Au am Lusthauswasser in Wien ein. Es gilt, Frühjahrsblüher, Bibersperner, Frösche und Kroten zu entdecken. Spannend und haumnah. Anmeldung: 0650/548421. Weitere Termine: www.umweltspuernasen.at

KONSEQUENTE LIEBESERKLÄRUNG

Die von der Schweiz ausgehende Foodbewegung „Leaf to Root“, also „Blatt bis Wurzel“, basiert auf der Wertschätzung aller Einzelteile einer Pflanze.

Direkt vom Himmel gefallen ist der neue Foodtrend nicht. Einer der Pioniere der Szene, Starkoch Heinz Reitbauer vom Wiener Steirerck, hatte schon früh jenseits der Artischokenherzen auch die Stängel der Artischocke für die Haute Cuisine entdeckt, die üblicherweise achtlos am Feld stehen bleiben. Nach dem Schalen lässt sich aus ihrem butterweichen Mark ein delikates Gericht bereiten. Andere Meisterköche in der Schweiz und in Deutschland wagten sich an Tomatenrispen oder Lauchtribe. Der Österreicher Hans Reisinger setzte auf die Verarbeitung von Karotten- und Karottenstielen.

Das beobachtete die Schweizer Foodautorin und Journalistin Esther Kern. Und es war mit einer Inspiration dafür, dass sie beschloss, sich für diese meist verschmähten Gemüsestücke zu engagieren. Auch ihr eigener Garten war eine wichtige Inspirationsquelle: „Als ich eines Tages Karotten erntete, fragte ich mich,

warum wir das Kraut nicht essen.“ Auf ihrer Website rief sie eine Aktion namens „Leaf to Root“ ins Leben.

Well Kern zeitgleich Fergus Henderson interviewte (den Vater der „Nose to Tail“-Bewegung, die sich für eine Kompletterwertung von Nase bis Schwanz bei Tieren einsetzt), war ihr die Idee gekommen, den Namen für ihre eigene Aktion abzuwandeln. „Leaf to Root“ machte Karriere.

Gemeinsam mit dem Fotografen Sylvan Müller (ein Beispiel seiner Kunst bietet das Bild auf diesen Seiten) und dem Veggie-Spitzkoch Pascal Haag hat Kern auch ein gleichnamiges Buch realisiert. Seither ist sie international auf Vortrags-tour unterwegs. Oder sucht selber nach Inspiration. Zum Beispiel in China mit seiner traditionell hoch entwickelten Gemüsekultur, wo sie sich 2018 die Auszeichnung für ihren Blog zu „Leaf to Root“ bei den World Courmand Awards abholte. „Das ist wie ein Oscar der Kochbücher“, freut sich die Autorin.



Esskultur im Wandel - Foodtrendforscherin Hanni Rützler (mit einer Schlangenbohne) meint: „Richtig Essen wird neu verhandelt“

Stellenwert. Deutschland ist uns da voraus.“ Die neue Bewegung ist nicht Reaktion auf einen Mangel, sondern auf den immensen Lebensmittelüberfluss, den uns Industrialisierung und Globalisierung beschert haben, stellt Rützler fest. „Vor diesem Hintergrund“, diagnostiziert sie, „gewinnt das Nichtstandardisierte, Saisonale, Regionale und damit das Spezielle besondere Aufmerksamkeit.“ Vor allem, wenn es so gut schmeckt.

FOTOS: SYLVAN MÜLLER/ATYRACK, THOMAS WUNDERLICH

Blatt bis Wurzel
Die Zeit ist reif für diese neue Wertschätzung essbarer Pflanzen. Gemüse ist nicht mehr nur Beilage auf dem Teller, sondern der Star. „Wir befinden uns in einem Wandel“, erklärt die österreichische Food-Expertin und Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler, „schneller und billiger greift vielen zu kurz. Junge, urbane Menschen lernen Qualität und Vielfalt zu schätzen. Auch das Tierwohl hat dabei einen hohen



PROTEINE AUS GRAS



Esther Kern hat sich der Wertschätzung und dem Genusspotenzial auch jener Pflanzenteile verschrieben, die in der Regel im Abfall landen. So entstehen neue Kreationen wie Mais-Parfait mit frittierten Maishaaren und Popcorn



Ob Maishaar, Kohlsprossen-Stunk, Wasermelonen und Kartoffelschalen – alle diese Teile, die der Konsument meist gar nicht zu Gesicht bekommt – werden als kulinarische Ressourcen gesehen. Man isst Grünkohlschiele mit Birnendicksaft und Rahm, Radieschenblätter in der Frischcreme oder Kohlrabiblätter, die man mit Chips serviert.

Es gilt, beim Gemüse (das bio sein sollte oder zumindest von einem Gärtner des Vertrauens) eine Welt abseits der klassischen Teile zu entdecken. Diese erntet man im eigenen Garten, kauft sie ab Hof oder auf Märkten.

Spezialitätenkult
Mit der steigenden Nachfrage schlägt aber auch die Stunde der kleinen landwirtschaftlichen Betriebe, die sich dem Ausgefallenen widmen. Bisher haben sie nur Spitzenköche beliefert, doch die Normalverbraucher ziehen nach. Von der neuen Esskultur können aber auch Hobbygärtner profitieren, speziell die als experimentierfreudig bekannten Urban Gardener. Sie haben jetzt weniger Stress, weil sie nicht mehr auf den richtigen Zeitpunkt für die Ernte von „Filetstücken“ lauern müssen. Sie können gelassen bleiben, wenn der Kohl aufschießt,

weil man ja auch seine Blüten essen kann. Den Avantgarde-Essern bietet das Buch „Leaf to Root“ einen Streifzug durch die neu entdeckten Gemüsedelikatessen, von Ananas bis Zwiebel. Man begibt sich aber auch auf Besuch zum Gemüsebauern Soren Wulff, der René Rezepl Restaurant Norma in Kopenhagen beliefert (mit Spargelgrün, Handblättern und Lauchblütenstielen) oder macht Station bei Norbert Fischer in seinem Zürcher Labor. Fischer hat sich dem Gras von der Wiese als Grundlage für klimafreundlich produzierbare Lebensmittel verschrieben.

INGRID GREISENEGGER



Buch: „Leaf to Root. Gemüse essen vom Blatt bis zur Wurzel“, von Esther Kern, Sylvan Müller, Pascal Haag, AT Verlag, 51,30 €
Blog: www.leaf-to-root.com

Der Lebensmittelchemiker Norbert Fischer kann das Gras wachsen hören. Am ZHAW, der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, befasst er sich mit dem, was Wikipedia als ein-keimblättrige krautige Pflanzen erklärt und das vom Vieh, aber selten vom Menschen konsumiert wird. Es sei denn in einer alpinen Heusuppe. Auf der Suche nach Alternativen zu Fleisch, dessen Produktion für einen hohen Anteil an der Klimabelastung verantwortlich gemacht wird, extrahierte er aus diesen Grünpflanzen Proteine (Eiweißstoffe). Es entstand eine Basismasse, aus der sich dann beispielsweise Tofu herstellen lässt. „Jedes Blattgrün“, erklärt Fischer, „enthält hochwertige Proteine. In der Trockenmasse von Gras stecken bis zu 20 Prozent davon. Wenn wir sie aus dem Gras herauslösen, können wir proteinreiche Nahrungsmittel herstellen, die Milch oder Fleischprodukte ersetzen. Verzehrfertiges Fleisch enthält ebenfalls rund 20 Prozent Protein. Der Traum ist sozusagen die Gewinnung von Milch und Käse ohne die Kuh.“ Was Norbert Fischer jetzt noch braucht, ist ein Unternehmer, der in die Verarbeitungskette investiert.

Ein bisheriger Fleischverarbeiter ist schon interessiert. „Die meisten Unternehmer setzen aber nicht auf Wandel, sondern auf schnelles Geld und machen lieber weiter mehr vom Gleichen. Um groß durchzustarten, bedarf es eines politischen Willens.“



FOTOS: PATRICK SCHIRMANN, SYLVAN MÜLLER/AT VERLAG (3), PASCAL ZHANG

WELTVERBESSERN

Es angehen: Nicht jede gute Idee wird den Globus retten, einen Versuch ist es trotzdem wert.

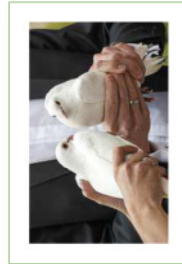


Vier DVDs vermitteln, wie man selbst Saatgut gewinnen kann

BILDSCHÖNE ANLEITUNG: AUS DER PROVENCE ZUR EIGENEN SAMENGÄRTNEREI

Die Frauen der Kooperative Longo Mai haben in St. Hippolyte in der Provence, einem ihrer zehn Standorte, einen Lehrfilm gedreht, in den sie ihre jahrzehntelange landwirtschaftliche und gärtnerische Praxiserfahrung einbringen. Saatgut von Gemüse selbst zu vermehren, ist nicht schwierig, kostet nichts und macht Spaß, lautet ihr Credo. In fast unwirklich schönen Bildern und anhand von Animationsfilmen wird das Verständnis für die Entwicklung der Pflanze vermittelt, vom Sa-

men bis wieder zum Samen. Schritt für Schritt lernt man vielfältige Handgriffe und Methoden kennen, die beim Anbau, Sortieren und Lagern von Saatgut notwendig sind. Das damit verbundene Wissen soll nicht ein Privileg von Spezialisten werden, die Saatgut durch Patente privatisieren. Die Botschaft: Saatgut ist Gemeingut. Erhältlich in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch, vier DVDs zum Preis von 50 Euro. www.seedfilm.org



Hochgezüchtete weiße Tauben finden oft nicht mehr nach Hause zurück

TIERSCHUTZ FÜR HOCHZEITSTAUBEN

Der Trend, beim großen Fest putzige weiße Tauben aufsteigen zu lassen, kann Folgen haben, von denen kaum einer weiß. Den für ein weißes Federkleid hochgezüchteten Tieren fehlt oft das Heimfindervermögen, über das Blieftauben sonst verfügen. So werden sie Opfer von Unfällen oder landen schwer geschwächt – bestenfalls – im Tierheim. www.tieranwal.at/Hochzeitstauben.htm oder www.wier-ploetan.com



Wien unterstützt Wirte, die mehr Bio- und Tierwohlprodukte auf-tischen

ÖKO-ANSCHUB FÜR DEN SPEISEPLAN

Schon in der Pilotphase konnten über den ÖkoBusiness-Plan 13 Gastrobetriebe in Wien überzeugen werden, sich der Aktion „Natürlich gut essen“ anzuschließen. Um Wirte zu unterstützen, werden Berater gratis zur Verfügung gestellt. Für das gute Gelingen gibt es ein dreistufiges Gütesiegel. Man kann sich schrittweise bis „Gold“ hochhebeln, Unternehmen oekobusiness.wien.at/jaeger-und-naturlich-gut-essen/



ABB und die Formel E: Zwei Pioniere für die Zukunft der Elektromobilität.

Gemeinsam definieren ABB und die Formel E die Zukunft der elektrischen Mobilität im Motorsport. Die ABB FIA Formel E Meisterschaft verleiht dem Hochleistungsrennsport auf der ganzen Welt Schub – und fördert so die neuesten Technologien zur Elektrifizierung und Digitalisierung. Das macht den Weg frei für mehr Nachhaltigkeit. Let's write the future. Together. abb.com/formel-e

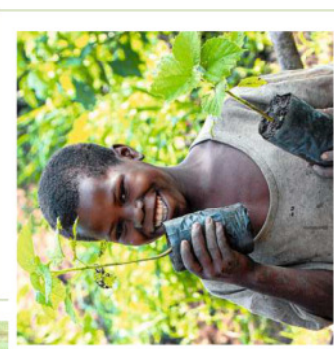
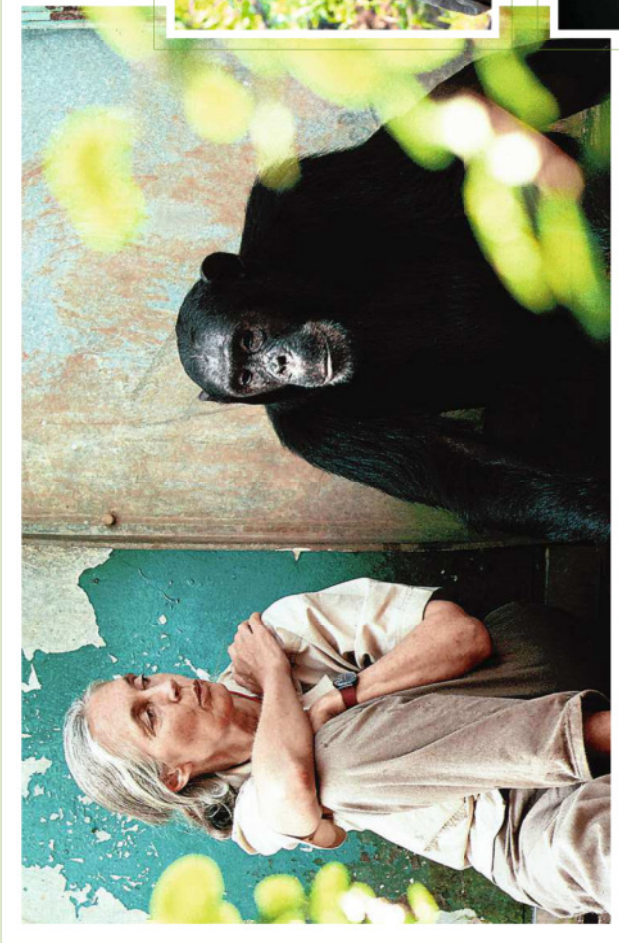
UNTERWEGS, UM ZU ÜBERZEUGEN

Jane Goodall wird im April 85 Jahre alt. Was sie nicht davon abhält, 300 Tage im Jahr durch die Welt zu touren. Mit der Botschaft, dass man diese verändern kann.

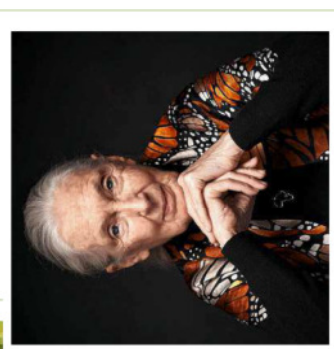
Als Charles Darwins Evolutionstheorie nahelegte, dass der Mensch vom Affen abstamme (in Wahrheit handelt es sich um eine Art entfernter Cousins), waren seine Zeitgenossen schockiert. Wenn es schon nicht anders geht, soll die feine britische Gesellschaft sinngemäß gefleht haben, so gebe Gott, dass es wenigstens keiner merkt. Jane Goodall hat mit ihrer Forschungsarbeit dem Wissen um die Entwicklung des Menschen und seiner nächsten Verwandten Primaten bahnbrechende neue Erkenntnisse hinzugefügt. Fast genau 100 Jahre nach Darwins Publikation der „Entstehung der Arten“ gelang ihr, gleich im ersten Jahr ihrer Forschung im Gombe Stream Wildreservat in Tansania (das später den Status eines Nationalparks erhielt) eine sensationelle Beobachtung. Das Schimpansemännchen, das sie David Greybeard nannte, nahm einen Zweig, streifte die störenden Blätter ab und fischte mit diesem selbst gefertigten Werkzeug Termiten aus dem Bau, um sie zu verspeisen. Diese Beobachtung stellte die bisher vorherrschende Definition vom Menschen als alleinigen Werkzeugmacher in Frage. Heute weiß man, dass wild lebende Schimpansen nicht nur ein breites Spektrum an Werkzeugen gebrauchen, son-

dern auch in manchen anderen Verhaltensweisen dem Menschen ähnlich sind. Die von Jane Goodall 1960 gegründete Forschungsstation ist heute das Zentrum der längsten Freilandstudie der Welt, deren Ergebnisse das Verständnis der Beziehung zwischen Mensch und Tierreich grundlegend verändert haben. „Schimpansen sind dem Menschen so ähnlich“, sagt Jane Goodall, „dass sich die Linie verwischt, die früher so scharf gezogen wurde zwischen Mensch und Tier.“

I-schensraum retten
Nur in 1,2 Prozent unterscheidet sich die DNA von Schimpanse und Mensch. Doch während bei Letzterem die Population immer weiter anwächst, sind die wild lebenden Verwandten akut vom Aussterben bedroht. Wobei sie Gefahren ausgesetzt sind, die bei genauerem Hinsehen genauso den Menschen betreffen. So ist die Abholzung der Regenwälder zugleich auch Ursache für eine dramatische Klimaveränderung, den Rückgang der Artenvielfalt und die Zunahme der Armut in den Tropenländern. Doch das Geschäft mit den Tropenholzern blüht weiter. Es geht zum Großteil nach China, aber auch europäische Holzunternehmer weitem in Zentral- und Westafrika um Abholzungskonzessionen. Ebenso



Jane Goodall will durch Aufforstung, Schulen und Arbeitsplätze für die lokale Bevölkerung den Lebensraum der Schimpansen bewahren



war und die Menschen sind unsere Partner geworden. Sie fänden Jobs in der Aufforstung, in der Landwirtschaft und in Tourismusberufen. Goodall wird weitermachen.
INGRID GREISENBEGER
Information
www.janegoodall.at

„Man kann keinen Tag durchleben, ohne Auswirkungen auf die Welt. Wir alle haben die Wahl, welche Art von Auswirkung das sein soll“

Jane Goodall Institutes“, Non-Profit-Organisationen, die es inzwischen in 33 Ländern gibt, werden in den Schwerpunktländern Tansania, Uganda, Kongo und Ruanda Schutzprogramme umgesetzt, für die es Unterstützer zu finden gilt. Das wirklich zukunftsstrahlende und effiziente der auf „Hilfe zur Selbsthilfe“ basierenden Projekte liegt in deren ganzheitlichem Ansatz. Gemeinsam mit der einheimischen Bevölkerung wird Regenwald wieder aufgeforstet, nachhaltige Landwirtschaft und ein sanfter Schimpansen-Tourismus betrieben und in die Ausbildung der lokalen Bevölkerung investiert. „Es ist das Wissen, auf das wir setzen müssen, wenn wir eine Veränderung zum Guten bewirken wollen“, sagt Jane Goodall, „durch Verbote wird man Menschen nicht überzeugen können,

trägt die Ausbeutung von Bodenschätzen massiv zur Ausrottung der Tiere und der Zerstörung des Ökosystems bei. Im Kongo geht es vor allem um das Mineral Coltan, das für die Produktion von Mobiltelefonen und PCs benötigt wird. Durch die damit verbundene Einschränkung ihres Lebensraums rücken die Schimpansen immer näher an besiedelte Gebiete heran. So infizieren sie sich auch mit menschlichen Viren oder geraten einfacher in die Fallen der „Bush Meat“-Jäger.

Jane Goodall Institute
„Ich habe in den Jahren in Gombe so viel von den Schimpansen gelernt“, begründet Jane Goodall ihr Engagement für die nächsten Verwandten des Menschen, „dass ich die Verantwortung habe, ihnen zu helfen.“ Unterstützt von den

FOTOS: MICHAEL NEUBAUER, FERNANDO TLINO, VINCENT CALMEIL

PARADEISZENTRALE AUGARTEN

Ab ins Beet. Für Tomatenlans beginnt die Saison jetzt. Die City Farm Augarten unterstützt Urban Gardener mit Tipps und Workshops.

Vor acht Jahren ist die City Farm in Zusammenarbeit mit dem Grüne Welt Journal in Schönbrunn entstanden, als Anlaufstelle für alle Gartenfreunde, große und kleine, Anfänger und weit Fortgeschrittene. Vergangenes Jahr hat sie dann ihren alten Standort verloren, konnte aber wunderbarer Weise in den Wiener Augarten übersiedeln. Mit einem Paradeiser-Schwerpunkt startet sie hier in ihre erste Saison. Es gilt, eine riesige Farben- und Formenvielfalt zu entdecken – und eine wahre Geschmacksexplosion. Doch der Reihe nach. Paradeiservielfalt, ob auf der City Farm oder zu Hause, beginnt überall in der Kinderstube.

Jetzt warten Samen darauf, in Saatschalen und Töpfen ausgesät zu werden, sie sollen am Fensterbrett oder im Kleingewächshaus bei rund 20 °C zu keimen beginnen. Aus den dicht stehenden Pflänzchen sucht man sich dann die schönsten heraus, um sie in winzigen Einzeltöpfen zu pikieren. Dazu werden sie, gleich nach der Keimung, mit einem eigenen Pikierstab vorsichtig aus dem Anzuchtsubstrat gehoben. Das Keimwurzeln sollte dabei nicht verletzt werden. Mit

dem Stäbchen kann man im Topf ein Loch vorbereiten, in das das Pflänzchen gesetzt wird. Ein durchsichtiges Plastiksäckchen, als Haube übergestülpt, sorgt für erhöhte Luftfeuchtigkeit im Anzuchttopf. So wachsen die kleinen Pflanzen rasch an und entwickeln sich in den kommenden Wochen zu starken Setzlingen. Ab Anfang Mai trauen wir den Jungpflanzen Schritt ins Freie zu, sie kommen auf ihren fixen Platz im Beet oder im Kubel. Unglaubliche 40.000 Paradeiser-Sorten soll es weltweit geben. Eine beeindruckende Auswahl davon wird auf der City Farm Augarten zu bewundern sein. Mehr als 80 verschiedene Cherryparadeiser, Salatparadeiser und Fleischparadeiser wachsen auf einer der längsten Hoch-

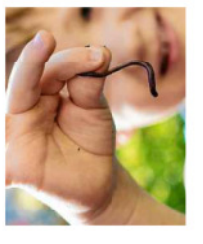


Wolfgang Palme und Ingrid Greisenegger, Leiter der City Farm, laden zum Wettbewerb „Werden Sie Wettbewerpartner“ ein und präsentieren jetzt schon ihre Traumerte

FOTOS: GERHARD DEUTSCH, CITY FARM (5), KATYA MOCK



Im „Garten der Kinder“, mit Blick auf das Palais Augarten, setzt der Gärtnermachwuchs jetzt laufend diverse Gemüsejungpflanzen aus ihrer Kinderstube im Gewächshaus hinaus ins Beet



Regenwürmer sind wichtige Gartenhelfer, die sich dort, wo bio gegärtert wird, ganz besonders wohlfühlen. Junior City Farmer im Augarten begegnen ihnen respektvoll auf Augenhöhe

beetanlagen des Landes. Man kann Paradeiser hier aber nicht nur bestaunen und verkosten. In Workshops lernt man auch, sie optimal zu betreuen. Unser Tipp: Legen Sie sich ein „maßgeschneidertes“ Sortenparadies an, das ganz Ihren persönlichen Vorlieben entspricht: Cherry- oder Cocktailparadeiser wie „Zuckertraube“ oder „Donatellina“ zum Naschen. Einige bunte Salatparadeiser wie „Aufregung“, „Black Trifele 2“ und „Green Zebra“ für die sommerliche Salatschüssel. Fleischparadeiser wie „German Gold“ oder „Ochsenherz“ zum Einkochen.

INGRID GREISENEGGER

PROGRAMMTIPPS

Kinder: 4. April „Supervürmer“
Erwachsene: 26. April „Urban Gardening“
Jetzt vormerken: erstes großes Gartenfest am 4. Mai 2019, 13 bis 17 Uhr

Information
www.cityfarm.wien
office@cityfarm.wien

WERDEN SIE DATTELWEINPARTNER



Die außergewöhnliche Paradeisersorte „Dattelwein“ mit ihren oft hundert kleinen Früchten steht im Mittelpunkt unseres Wettbewerbes. Am 4. Mai (im Rahmen des ersten großen Gartenfestes, von 13 bis 17 Uhr) erhält jeder Besucher der City Farm Augarten eine „Dattelwein“-Jungpflanze mit Pflegeanleitung geschenkt, wenn er sich gerne verpflichtet, diese liebevoll bis zur Ernte zu betreiben. Bis September sollen dann Fotos und Erläuterungen auf der City Farm eingelangt sein, die eine Jury bewertet (Kreativität ist gefragt) und die Paradeiser-Kaiser 2019 bestimmt.

Den Siegern winkt eine Einladung auf die City Farm zu einem Dinner, das sie gemeinsam mit Sternkoch Hans Reisinger zubereiten. Wer keine Gelegenheit hat, in den Augarten zu kommen, kann seinen zukünftigen Paradeiser-Partner ab dem 4. Mai in den Filialen von Bellalofra, dem Hauptsponsor der City Farm Augarten, abholen. Solange der Vorrat reicht.



Die City Farm Augarten ist künftige Paradeiszentrale Wiens

FUNDSTELLE

Alles Garten. Mit Anregungen aus der britischen Gartenkultur und vom heimischen Schmetterlingsexperten.



Der Vogelwickerbläuling ist ab Mai wieder in unseren Wiesen unterwegs

TAGEALTER BESTIMMEN

Andreas Pospisil ist einer der großen Kenner im Schmetterlingsreich. Über das Fotografieren in der Natur sind Falter zu seiner Leidenschaft geworden. In seinem vorzüglichen Bestimmungsbuch stellt Pospisil 98 Tagfalterarten vor, mit über 450 Fotos. Durch Verlinkung mit seiner Homepage www.schmetterlinge.at werden es noch viel mehr.

„Die Tagfalter in Österreich bestimmen mit www.schmetterlinge.at“, Andreas Pospisil, Morava Lesarikel, 29,50 €

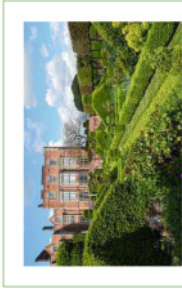


Praktische Einführung in den biologischen Pflanzenschutz im Hausgarten

GEMÜSEPFLANZEN SCHÜTZEN

Vorbeugen, erkennen, behandeln – ohne Gift. Um Mensch und Natur zu schützen, empfiehlt die Österreichische Gartenbau-Gesellschaft nach ökologischen Grundsätzen zu gärtnern und, wenn überhaupt, nur biologische Pflanzenschutzmittel einzusetzen. Wie das in der Praxis geht, wird in einer Broschüre anhand von Bildern erklärt.

Schriftreihe der Österreichischen Gartenbaugesellschaft, 16 €. Bestellung: oegg.or.at, Telefon 01/5128416.



Träumen von Formschneit, Rasen und Rabatten, im Bild Hitfield House

LEBEN WIE IN ENGLAND

Viele schwärmen von der englischen Gartenkultur, Gartenreisen sind gut gebucht. Jetzt ist das, was man „very british“ nennt, auch im Tullnerfeld zu bestaunen. Bei den Englischen Garten-Wochen, von 15. März bis 22. April, im Praskac Pflanzenland. Bei Tea Time und Dudelsackklängen, beim Bridgespiel- und Croquet-Schnuppern, bei Probefahrten im originalen Morgan Roadster, bei Rosen, Rasen, Gartenwerkzeug und Vorträgen.

www.praskac.at



Frühling bei der Saatgutüberrin Arche Noah im Schlosspark Schillern

JUNGPFLANZEN KAUFEN

Am 1. Mai feiert die Arche Noah nicht nur den Frühling, sondern sich selbst. Der Verein, der sich zur Aufgabe gemacht hat, Saatgut als Gemeingut auch für die Zukunft zu bewahren, ist 25 Jahre alt. Und erfüllt diese Aufgabe lebendiger denn je. Am 27. und 28. April werden Bio-Pflanzenräräten und Saatgut zum Verkauf angeboten. Am 1. Mai findet Österreichs größter Pflanzentauschmarkt inklusive Schimankerstraße statt.

www.arche-noah.at



Eine innovative, umweltfreundliche Partnerschaft: Die Abwärme aus dem Brauprozess kommt den 800 Wohnungen, Büro- und Gewerbeflächen des „Brauquartiers Puntigam“ zugute - realisiert von der C&P Immobilien AG.

BRAU UNION ÖSTERREICH: NACHHALTIGE PARTNERSCHAFT

Bier der Zukunft. Soziale und ökologische Verantwortung in den Brauereien

Als größtes Brauereunternehmen des Landes ist sich die Brau Union Österreich ihrer ökologischen und sozialen Verantwortung bewusst. Daher strebt das Unternehmen nach einer nachhaltigen Bierkultur – von Feld bis zur Flasche, vom Korn bis zum Kunden. Bier ist ein natürliches Getränk und kann nur so gut sein wie die Rohstoffe, aus denen es besteht. Klares Wasser von bester Qualität, feinerster Hopfen und beste Braugeräte brauchen eine intakte Umwelt.

werden bereits mit Brauwärme beheizt und im Erdwärmepumpen pro Jahr rund 3,8 Millionen Kilowattstunden aus der Brauerei an die Bewohner des neuen Brauquartiers geliefert.

NACHHALTIGE ENERGIEVERSORGUNG

Die Brau Union Österreich investiert auch 2019 in eine nachhaltige Produktion. Neben der „Grünen Brauerei Göss“ wird bald eine weitere österreichische Brauerei nachhaltig brauen: Die Brauerei Schladming – bekannt für ihre BIO-Biere – wird auf ein neues Energiekonzept umgestellt. Bereits im Dezember 2018 wurde die Brauerei an das Schladminger Fernwärmenetz angeschlossen, welches ein Fünftel der notwendigen Energie liefert. Um besonders energieeffiziente Schritte des Brauprozesses wie das Kochen der Würze ebenfalls aus nachhaltigen Quellen speisen zu können, wird in den nächsten Monaten eine Pellelet-Heizanlage installiert. Mit Mitte des Jahres wird dann das Schladminger Bier zur Gänze mit grüner Energie gebraut.

Das Nachhaltigkeitsengagement der Brau Union Österreich orientiert sich an den Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen. Erfüllung der gesamten Wertschöpfungskette setzt die Brau Union Österreich mit ihren Initiativen an. Aber das Beste ist, auch über den direkten Einflussbereich hinaus nachhaltig zu agieren und Mehrwert zu schaffen – etwa durch sinnvolle Kooperationen mit Partnern. So wurde in zwei Brauereien durch innovative Konzepte der Grundstein gelegt, um Menschen mit Wärme zu versorgen – bogene Abwärme aus den Brauereien kann so sinnvoll genutzt werden und bringt somit sowohl der Gesellschaft als auch der Umwelt einen Zusatznutzen. Ein Best Practice-Beispiel, auf das die Brau Union Österreich stolz ist. Eines dieser Energiekonzepte ist das Brauquartier Puntigam in Graz.

BIERIGE WÄRME FÜR RUND 2.000 MENSCHEN

Die Brauerei Puntigam hat gemeinsam mit der KEZAG Energie & Wärme GmbH ein umweltfreundliches Energiekonzept entwickelt: Die Abwärme aus dem Brauprozess kommt den 800 Wohnungen, Büro- und Gewerbeflächen des „Brauquartiers Puntigam“ zugute, das von der C&P Immobilien AG realisiert wird. Die ersten Kunden



Die Brauerei Schladming ist an das Fernwärmenetz angeschlossen und sorgt so für nachhaltige Energieversorgung.

NACHHALTIGKEIT SCHENKEN MIT MANI
Feinste Olivenspezialitäten in tollem Design als Mitbringsel für die nächste Party oder zum Essen mit Freunden!



Griechischer Olivengenuss trifft auf Lebensfreude

Genial gewürzter Olivengenuss

Drei neue MANI Olivenprodukte bieten ein besonderes Geschmackserlebnis. Die grünen und Kalamata Oliven sind in hochwertigem nativem Olivenöl extra eingelegt. Ausgeklügelte Gewürzkombinationen mit Fenchelsamen, rosa Pfeffer, Chili und Aceto Balsamico bringen Würze auf den Teller. Nach der schonenden traditionellen Ernte werden die Früchte auf natürliche Weise entbittert, ohne die Zugabe von Konservierungsstoffen. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Köstlichkeiten eignen sich pur als Vorspeise, in Salaten, Saucen, Marinaden oder auf Bruschetta.

„Mit den gewürzten Olivenspezialitäten wird ihre mediterrane Küche noch vielfältiger. Wir haben viel Wert auf einzigartige Kreationen gelegt, die nicht alltäglich sind“, erklärt Geschäftsführer



Felix Bläuel

@ManiOlivenOel | www.mani.bio

Engagement für Mensch und Natur

Die österreichische Familie Bläuel begann vor rund 40 Jahren, Kleinbauern in der griechischen Mani von den Vorzügen des ökologischen Landbaus zu überzeugen und hat bis heute über 300 Bauern bei der Umstellung begleitet. So entstand das erste ökologisch erzeugte Olivenöl Griechenlands überhaupt. In respektvoller, fairer Zusammenarbeit mit Kleinbauern trägt das Unternehmen zum Erhalt des traditionellen Olivenanbaus bei und fördert die Biodiversität in den Hainen. Der Schritt von der EU-Bio-Zertifizierung zur Naturland Öko und Fair Zertifizierung ist eine logische Entwicklung für den Bio-Pionier und unterstreicht das vielfältige ökologische und soziale Engagement



FOTOS: JUDITH BARFUSS (2), DANIEL FRIEDER/STOCKPHOTO.COM



Anita Winkler macht sich für einen Patientenbesuch bereit



IM DIENSTE DER BIENE

Die kleinsten Nutztiere haben heute ihr eigenes medizinisches Personal. Aktuell kümmern sich in Österreich schon 23 Bienenfachärztinnen um die stark gefährdeten Insekten.

Wenn sich Anita Winkler auf den Dienstweg macht, gehören ein Hut mit Schleier, Handschuhe und ein Overall zu ihrer Grundausstattung. Das sieht elegant aus, schützt sie aber vor allem vor möglichen Angriffen ihrer Patienten. Anita Winkler ist Fachärztin für Bienen, einer relativ neuen Sparte im Veterinärwesen. Ein Arztbesuch mit einem Hund oder einer Katze ist dem menschlichen sehr ähnlich. Wie hat man sich aber die Arbeit an den Bienen vorzustellen? Werden Herztonie mit einem Insektenstetoskop abgehört oder die Stüchkräft des Stachels geprüft? „Nein“, wehrt Anita Winkler, die als Bienenschwärmerin im steirischen Bezirk Murau tätig ist, ab. „Wir untersuchen den Gesundheitszustand der Völker, die

Bienenstöcke und die Waben. Wir schauen uns die Entwicklungsstadien der Tiere an. Es werden aber auch einzelne Bienen untersucht, wenn man diese tot aufgefunden hat.“

Rückgang. Dass die Bienenpopulation zurückgeht, ist Fakt. Wer aber sind die Feinde, wer trachtet den Bienen nach dem Leben? „Es sind Klimawandel, Monokulturen und Insektizide, die die Inmunität der Bienen schwächen“, sagt Winkler. „Bienen werden aber auch zunehmend von Milben geplagt. Chemische Mittel zur Milbenbekämpfung kommen dann immer erst nach der Honigermite im Herbst zum Einsatz“. Was den Umgang mit Insekten- und Unkrautbekämpfungsmitteln angeht, ist Aufklärung dringend nötig. „Wer sich mit Bienen beschäftigt“, betont die Tierärztin, „kommt um die ökologische Diskussion nicht herum.“

Wertschätzung
Dass es unter den Tierärztinnen für Bienen gibt, leuchtet ein. Wie aber kamen die Bienen zu der Ehre, die etwa den Hummeln oder den Mäusen verwehrt wird? „Den Bienen wurde diese Aufmerksamkeit aufgrund ihrer hohen Bedeutung für die Landwirtschaft zuteil. Im Ranking der wichtigsten landwirtschaftlichen Nutztiere rangieren sie auf Platz drei, hinter den Rindern und den Schweinen“, erklärt die Fachfrau die hohe Wertschätzung für die kleinen Tiere. In die Kategorie Nutztiere werden sie wegen ihrer Honigproduktion und ihres großen Anteils an der Bestäubungsarbeit eingeordnet.



HENRIETTE HORN

KRUMME GESCHÄFTE

Der Bio-Bauer Gerhard Zoubek hat etwas gegen den Beauty-Contest im Gemüseregal. Er will jetzt auch Krümmgewachsenes verkaufen. Mut gemacht hat ihm ein Star-Koch aus Schweden.

Es passiert nicht oft, dass ein Star-Koch aus Schweden zu Besuch kommt. Und noch viel seltener, dass der Besucher im Abfallkisterl herumstochert und nach verwertbaren Lebensmitteln sucht, die er letztlich auch noch mitnehmen will. Beim niederösterreichischen Bio-Bauernhof Adamah klopfte kürzlich Starkoch Paul Svensson an, im Schlepplau hatte er eine kleine Entourage samt Kamerteam. Svensson kocht nicht nur gut, sondern auch nachhaltig. Zwei Dinge, die der schwedischen Botschaft in Wien gefallen. Sie setzt auf biologische Küche, will Lebensmittelabfälle so gut es geht reduzieren und in ihrem Botschaftsgarten sogar ihre eigenen Kartoffeln anbauen.

Beauty-Contest am Teller Svensson kam nach Wien, um das Küchenpersonal diverser Botschaften auf nachhaltige Arbeitsweisen einzuschwören. Er zeigte seinen Kollegen, wie man aus vermeintlichen Lebensmittelabfällen Menüs zaubert, die die Gäste von Gala-Dinners und Cocktail-Empfängen gleichermaßen begeistern. Adamah-Gründer Gerhard Zoubek war vom Menü und von Svensson stark beeindruckt: „Svensson ging durch unsere

Der schwedische Star-Koch Paul Svensson hat sich aus den Gemüse- kisten am Bio-Hof Adamah Ware geholt, die unverkäuflich ist und daraus Spitzengerichte gezaubert

Hallen, stöberte in den Gemüsekisten und nahm mit, was eigentlich für die Entsorgung gedacht war“, erzählt er. Also etwä Kartoffeln mit Wuchstumslissen, um die Hobby- und Profiköche gerne einen Bogen machen. Schließlich sind sie aufwendiger zu schälen als die schönen, gleichförmigen Kartoffeln aus dem Supermarkt. Oder Karotten, die beim Waschen gebrochen waren – und damit im Handel unverkäuflich sind. So ein Gemüse landet im Müll, obwohl es voll genießbar ist“, ärgert sich der Bio-Bauer über die Verschwendung. Das Projekt der schwedischen Botschaft hat dem Bio-Bauern, dessen Spezialität die Lieferung des Kisterls an die Wohnungstür ist, sofort gefallen und Mut für

ein eigenes neues gemacht: Das „B-Kist“, also Kisterln, die mit B-Ware gefüllt sind, die Konsumenten stets liegen lassen, wenn sie wahlweise auch optisch schön Gewachsenes haben können. „Qualität wird beim Gemüse oft mit Schönheit gleichgesetzt. Eine Karotte muss aussehen wie die andere, alles, was aus der Reihe wächst, landet im Müll. Damit wollen wir mit dem „B-Kist“ Schluss machen.“ Bei einem seiner Hoffeste hat er mit Hilfe der Universität für Bodenkultur angerechnet, wie viel Kunden für Obst- und Gemüse zahlen würden, das bei jedem Beauty-Contest durchfallen würde. „20 bis 50 Prozent des Normalpreises“, so das Ergebnis. Also verkauft Adamah seine B-Ware nun zum halben Preis. Zoubek:



Gerhard Zoubek hat genug von der Lebensmittelverschwendung. Was auf seinen 140 Hektar Land wächst, soll auf dem Teller landen, auch wenn es krumm gewachsen ist. Geliefert wird die B-Ware im günstigeren „B-Kist“

stellen können. Durch den Besuch des Biohofs würden viele erst ein Gefühl für die Herkunft der Lebensmittel bekommen. Zoubek: „Oft kommen die Kinder noch einmal, weil sie ihren Eltern zeigen wollen, was sie sie bei uns gesehen haben.“ Er und seine Frau haben die Landwirtschaft 1997 von den Schwiegereltern übernommen. Damals hatten sie 70 Hektar, heute doppelt so viel. Inklusiv Vertrieb und Logistik sind bis zu 90 Mitarbeiter am Biohof beschäftigt, alle vier Kinder des Paares sind bereits im Familienbetrieb tätig. „Die Nachfolge ist geregelt, wir werden uns schrittweise zurückziehen“, sagt der Senior-Chef, der auf seiner Visitenkarte neuerdings nur noch „Gründer des Biohofs Adamah“ stehen hat.

Im Massenmarkt der Supermärkte spielt Zoubek nicht mit, er setzt auf Direktvermarktung und entsprechende Kundenbindung. Diese fängt bei den Kleinsten an, die ihre Geburtstage am Biohof feiern können oder gleich mit der ganzen Schulkasse zu Besuch kommen. Zoubek fährt mit ihnen über die Äcker, zeigt ihnen, wie Kartoffel wachsen. „Viele Stadtkinder wissen das alles nicht, woher auch?“, erzählt der Landwirt von 12-jährigen, die zwischen Kartoffeln und Karottelchips keinen Zusammenhang her-

alles nur nicht anonym Dass er seinerzeit auf Direktvermarktung statt auf die Belieferung der Handelsketten gesetzt hat, sei richtig gewesen: „Unser Geschäftsmodell basiert auf Kundenbindung und Vertraulichkeit, deswegen können wir auch andere Preise verlangen als im anonymen Massenmarkt.“ Der typische Adamah-Kunde ist übrigens weiblich, 42 Jahre alt und Mutter von zumindest zwei Kindern.

SIMONE HOPFKE

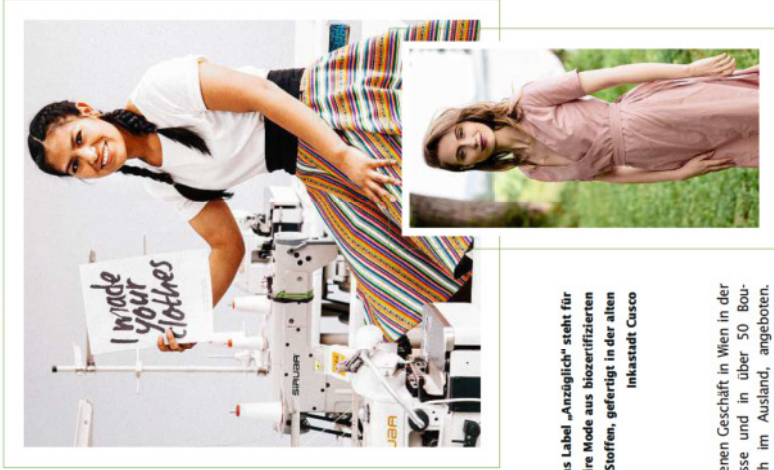
FOTOS: MANFRED KLIEBER, ANDRÉS NILSSON/C.A. PHOTOGRAPHY

FAIR VON ANDERSWO

Bawi Koszednar hat im schwierigen Modebusiness viel erreicht. Sie wünscht sich, dass bio und fair der Normalfall und nicht die Ausnahme sind.

Ich saß zu Hause in Mureck und träumte davon, die Welt zu verbessern.“ Ein weiter Weg, auf dem für die Unternehmerin Bawi Koszednar die Modeschule in Graz, Praxiszeiten und eine Reihe wegweisender Erlebnisse lagen. „Ich erinnere mich an einen Bericht über eine Trachtenschneiderin, die den Beruf aufgeben musste, weil sie die chemischen Substanzen, die die Stoffe beim Bügeln ausdampfen, nicht mehr vertrug, und an die Rückfraktion einer Baumwollbluse, weil der Stoff gesundheitsgefährdende Substanzen enthielt.“ Kenner der Branche erstaunt das nicht, gilt doch die Textilindustrie als zweitschmutzigste nach der Erdölindustrie. Bawi Koszednar ließ sich nicht abschrecken. Sie vertraute auf ihre Kreativität und kombinierte ihr Engagement für faire Arbeitsbedingungen und saubere Rohstoffproduktion mit ihrer Leidenschaft für Mode und ihrer Liebe zu Südamerika zu einem erfolgreichen Geschäftsmodell. Ihr Modeunternehmen „Anzüglich Organic & Fair“, das sie gemeinsam mit ihrem Bruder Hans Koszednar führt, feiert heuer zwölftjähriges Bestehen. Die faire Mode

Das Label „Anzüglich“ steht für faire Mode aus biozertifizierten Stoffen, gefertigt in der alten Industriestadt Cusco



faire Unternehmensgeist in der Mode wieder. Es geht hier nicht um Kleidung für eine Saison, denn dafür wäre sie zu schade. Die femininen Schritte mit schwingenden Rocken, taillierten Jacken und raffinierten Dekolletés sind aus hochwertigen Stoffen. Gib es etwas, das der Unternehmerin Grenzen setzt? „Ja, die Stoffe. Die Auswahl an biozertifizierten Stoffen ist nicht sehr groß.“ Es liegt an der Konsumentin, durch gesteigerte Nachfrage dieses Manko zu beheben.

HENRIETTE HORNY
Information
www.anzueglich.at

FOTOS: USALEUTNER

OIKO CREDIT
in Menschen investieren

Geld fairanlagen und Armut ersparen

01 / 505 48 55
www.oikocredit.at



Investment auf Augenhöhe

Hinweis: Werbearbeit der Stöcking Oikocredit International Share Foundation. Werbeprospekt samt allfälligen Nachfragen abrufbar unter www.oikocredit.at / Foto: Stefan Füllbauer



Dicke Luft im Autoinnenraum entsteht nicht nur durch das Rauchen. Studien zeigen, was sich sonst noch abspielt

DAS AUTO IST KEIN LUFTKURORT

Die Wissenschaft sagt: Fenster zu und Lüftung an schützt nicht vor Schadstoffen.

Kinder an stark befahrenen Straßen leiden häufiger an Atemwegserkrankungen als ihre Altersgenossen in der „besseren Gegend“. Was sich daraus erklärt, dass sie tagtäglich Abgasen, insbesondere winzigen Dieselrußteilchen ausgesetzt sind. Studien zeigen aber auch, dass die Luft im Autoinneren noch viel stärker belastet sein kann als die, die Anrainer einatmen müssen.

Ausgelöst durch den VW-Skandal und die Einführung von Fahrverboten für Dieselfahrzeuge in Deutschland, wird die Luftverschmutzung wieder einmal öffentlich diskutiert. Und es stellt sich die Frage, wie man sich, wenn man sich in der Stadt fortbewegt, vor Feinstaub und Abgasen am besten schützen kann. Verbreitet ist die Meinung, man sei im Fahrgastraum des Autos bei geschlossenen Fenstern auf der sicheren Seite. Doch gerade das Gegenteil ist der Fall. Weil die Abgasfahne, die das Fahrzeug vor uns produziert, auch vor geschlossenen Fenstern und Luftfiltern nicht halt macht, speziell die schon erwähnten ultrafeinen Staubteilchen von Dieselruß. Am schlechtesten ist die Luftqualität im unmittelbaren Fahrbahnbereich in den Häuserschluchten. Zum Gehsteig

hin wird die Konzentration schon deutlich geringer, insbesondere im Hinblick auf Partikel.

Dreistufenzone

Am bedenklichsten ist die hohe Belastung mit Feinstaub und Benzol aber im Fahrgastraum. Konkret ergaben Messungen, dass die Anzahl ultrafeiner Partikel im Inneren eines Pkw 100.000 Teilchen und

mehr pro Kubikzentimeter betragen kann und somit deutlich höher ist als am Gehsteig. Am wenigsten belastet waren die Fußgänger. Zufußgehen oder Radfahren ist eben nicht nur aus sportlichen Gründen gut für die Gesundheit.

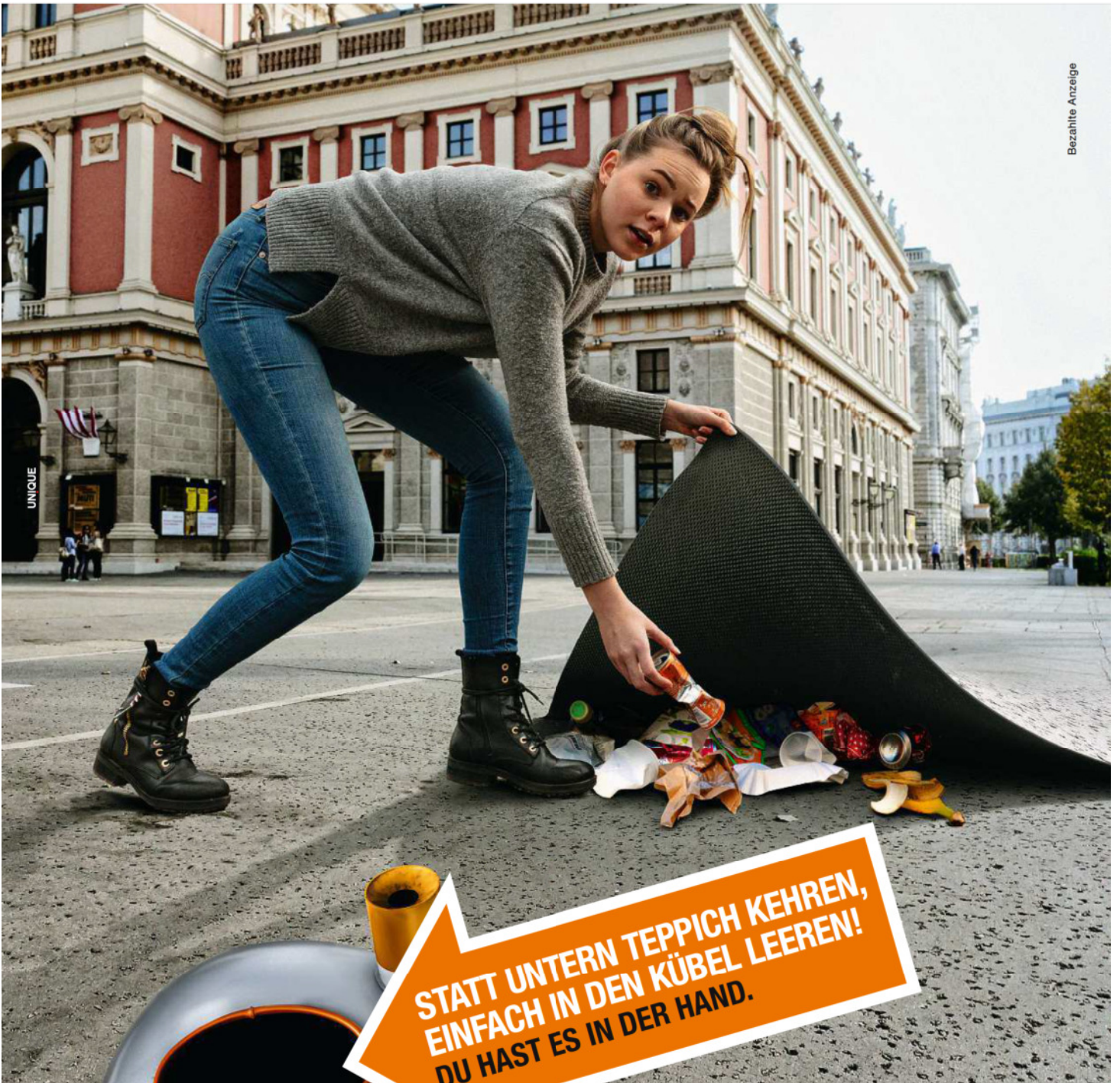
Leider weist die Entwicklung in die gegenteilige Richtung: Immer mehr Menschen verbringen immer mehr Zeit im Auto. Obwohl Studien belegen, dass Beeinträchtigungen der Atemwege (vom Asthmaanfall bis zum Herzinfarkt) unmittelbar durch den Aufenthalt im Straßenverkehr ausgelöst werden können. Die Luftqualität wird aber nicht nur durch die Motorisierung beeinträchtigt. Auch von der Innenausstattung können Schadstoffe freigesetzt werden, beispielsweise Weichmacher aus der Polsterung und der Verkleidung. Auch die Autonutzer selbst tragen das Ihre zur Belastung bei, durch billige Raumdüfte, vor allem aber durch das Rauchen. Aber das ist ja mittlerweile eigentlich verboten – allerdings nur, wenn Kinder und Jugendliche mit an Bord sind.

HANS-PETER HUTTER, PETER WALLNER

Information
ÄrztInnen für eine gesunde Umwelt,
MedUni Wien. www.ague.net



Radler, wie Umweltmediziner Hans-Peter Hutter, profitieren von der etwas besseren Luftqualität am Straßenrand



UNIQUE

**STATT UNTERN TEPPICH KEHREN,
EINFACH IN DEN KÜBEL LEEREN!
DU HAST ES IN DER HAND.**



**BAU KEINEN MIST:
50,- EURO STRAFE
FÜR ZURÜCKGELASSENEN
MIST!**



StadT+Wien

HÄUSER WACHSEN IM MINUTEN- TAKT

Die Steiermark setzt auf Holz als Baustoff. Die technische Universität Graz forscht, die Wälder liefern das Material und Architekten planen ökologisch und ästhetisch nachhaltige Bauten in allen Formen und Größen.

Holz schafft gemütliche Atmosphäre. Dass es auch gesund ist, wusste schon der bekennende Holzhaus-Fan Mark Twain. In seinem Buch „Ein Bummel durch Europa“ notierte er Ende des 19. Jahrhunderts: „Ich habe nie verstanden können, warum die Deutschen, die so viel Holz in ihren Wäldern haben, sich partout darauf versteifen, Häuser aus Stein zu bauen. Jetzt allerdings, wo ich weiß, über welche Mengen an Rheumabädern dieses Land verfügt, sehe ich ein, dass die Deutschen in feuchten Steinhäusern wohnen müssen. Wo sollten sie sich denn sonst den Rheumatismus holen, ohne den ihre Rheumabäder überflüssig wären.“ Damals bevorzugte man in den Städten Steinbauten, aus Prestigegründen und wegen ihrer geringeren Entflammbarkeit. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts erfreuten sich Stahl-CIAC-Konstruktionen großer Bewunderung und Stahlbeton stand am Anfang seiner stellen

Karriere. Holz als Baustoff wurde kaum diskutiert. So sollte es auch fast bis ins 21. Jahrhundert bleiben, denn das 20. Jahrhundert setzte auf Stahlbeton und Ziegel. Erst die Erkenntnis, dass Holz nicht nur gesund für das Raumklima eines Hauses, sondern für das Erdklima insgesamt ist, brachte eine Wende. Heute hat der Werkstoff die Nase vorn. Ein Sinneswandel, der in erster Linie den Universitäten, in Österreich vor allem der Technischen Universität Graz, zu danken ist.

Holzkompetenz

Die Spezialisten für das Häusebauen haben Forschungs- und Entwicklungsarbeit rund ums Holz und speziell auch zur Vorfertigung ganzer Bauteile geleistet. Heute ist es möglich, Holzhäuser in allen Größen, vom Minihaus bis zum Hochhaus und vom Schulgebäude bis zum Mehrparteienwohnhaus, in kurzer Bauzeit zu errichten. Es ist auch kein Zufall, dass gerade die TU Graz die größte Holzkompe-

tenz aufweist, ist doch die Steiermark, die grüne Mark, zu zwei Drittel von Wald bedeckt. Doris Stikl, Geschäftsführerin der Plattform „pro-Holz Steiermark“, bezieht die Holzermie demgemäß ein-drucksvoll: „Alle drei Minuten wächst in der Steiermark Holz für ein ganzes Einfamilienhaus nach, und das nachhaltig.“ In einer Stunde kommt somit Baumaterial für eine ganze Siedlung oder eine ganze Reihe von Großbauten zusammen. Unter diesen optimalen Voraussetzungen hat sich die Stadt Graz auf den Weg gemacht, Holzhausstadt Europas zu werden. Kindergärten, Schulen, Pflegeheimen und mehrgeschossige soziale Wohnbauten wurden und werden in Holzbauweise ausgeführt. Das bringt Vorteile für die Nutzer, denn Holzbauten sind energieeffizient und lärmdämmend, also zum Beispiel günstig für Schulen, wo es manchmal hoch hergeht. Holz ist aber auch gut für das Klima, da es den Kohlenstoff speichert, den der Baum während seiner Wachstums-

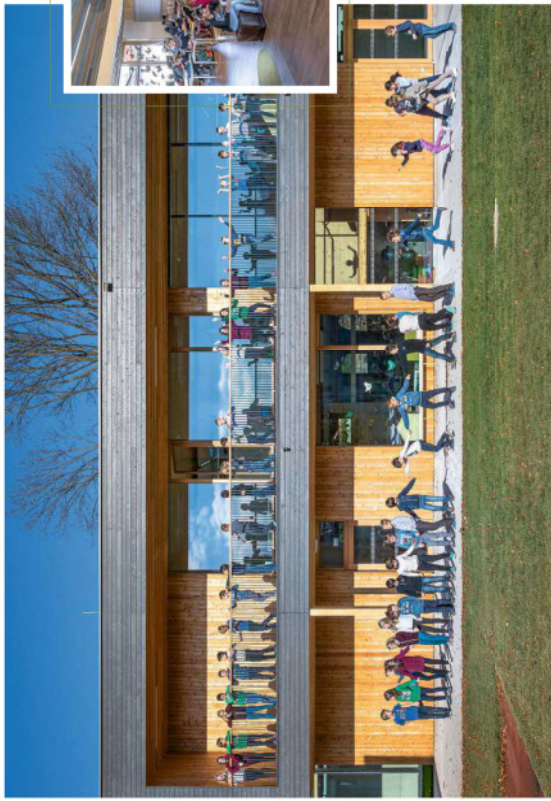
phase aufgenommen hat und erst beim Verrotten oder Verbrennen wieder freigeht. Bildlich gesprochen: 10.000 Kubikmeter Holz speichern soviel klimaschädliches Kohlendioxid wie 1000 Steiner in die Atmosphäre blasen. Oder anders umgerechnet: Ein sechsgeschöbiger Wohnbau kompensiert den Kohlendioxid-Ausstoß von 160 Steinern. Holz ist also zweifelsfrei ein ökologisch nachhaltiger Baustoff. Überzeugend ist aber auch seine ästhetische Nachhaltigkeit, besonders seit Holzhäuser vom Land in die Städte gezogen sind. Architektenbüros in ganz Europa bemühen sich um Holzbauten mit städtischem Flair. Graz ist auch in diesem Punkt auf der Höhe der Zeit. Seit 2017 besetzt Tom Kadan an der Technischen Universität Graz die erste Holz-Professor Urterreichs. Seine Visitenkarte ist das erste Wohnhaus in Holzkonstruktion, das er, siebengeschöblich, mit seinem Partner Markus Lager 2008 in Berlin verwirklicht hat.

HENRIETTE HORNY

FOTOS: PIREKER



Holzhäuser für die Jugend: die Volksschule Viktor Kaplan von Hohenstimm Architektur



Natürlich unbedenklich
wohlfühlen



neudorff.at

Integration bedeutet Arbeit. Im burgenländischen Seewinkel weiß man das, denn in kaum einem anderen Gebiet Österreichs hat man im Laufe der Zeit so viele exotische Nutzpflanzen heimisch gemacht. Dass es manchmal auch zwei Versuche braucht, zeigt der Reisanbau. Erste Einbürgerungsversuche des aus Asien stammenden Getreides datieren in die 60er-Jahre des 19. Jahrhunderts. Damals war der Neusiedler See ausgetrocknet und man schickte sich an, die freie Fläche landwirtschaftlich zu nutzen. Doch die ehrgeizigen Reisesperimente schlugen fehl. Die Pflanzen verdorrten. Als 1872 das Wasser zurückkehrte, geriet der Reis in Vergessenheit. Selbstversorgerhöfe mit Vieh und Getreide prägen die Gegend. In den 1950er-Jahren waren es dann bulgarische Flüchtlinge, die das Potenzial von Klima und Böden des Seewinkels erkannten und mit dem Anbau von Curken, Parabelern, Paprika, Pfefferoni, Auberginen und Okras begannen. Vielfach handelte es sich um traditionelle bulgarische Sorten von Gemüsen, die damals bei uns noch wenig verbreitet waren, für die der Seewinkel aber heute weit über die Grenzen bekannt ist.

Bio-Reispionier
Nach der Jahrtausendwende begannen Landwirte in Erinnerung an die früheren Anbauversuche Reis im Seewinkel heimisch zu machen. Erwin Unger zählt zu den Pionieren. Heute bewirtschaftet er die bisher größte Versuchsfläche in Zusammenarbeit mit ja Natürlich, Martina Hörner, Geschäftsführerin dieser Bio-Marke des REWE-Konzerns: „Heute können wir Reis als ein regionales Produkt anbieten, das zugleich auch bio ist. Es wird ja oft vergessen, dass regional nicht automatisch bio bedeutet“. Das heimische Produkt gibt es zu 4,99 Euro für 350 Gramm. Neun Jahre hat es gebraucht, bis die exotische Getreidepflanze marktreif war. Heute wird roter, weißer und schwarzer Reis auf Pachtgründen der Familie Esterhazy, die 200 Jahre brach gelegen waren, kultiviert.

INTEGRATION GEGLÜCKT, DER REIS WÄCHST

Im pannonischen Klima der Nationalparkregion Neusiedlersee-Seewinkel wird Reis im Trockenanbau kultiviert. Das bedeutet mehr Arbeit und Geschmack.

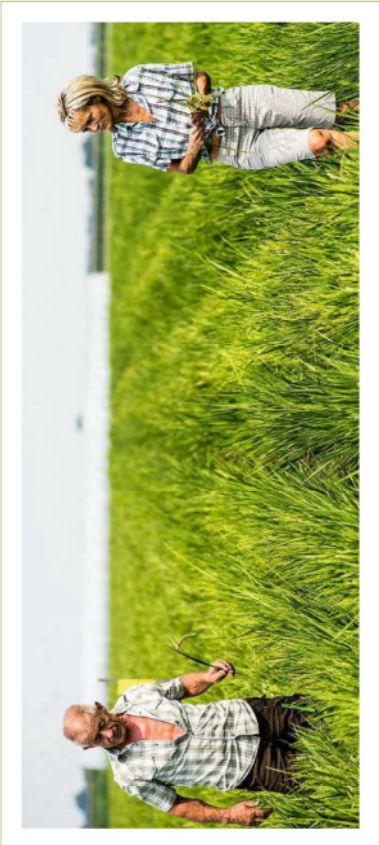
Geflutete Felder, wie man sie aus Asien, aber auch aus dem Veneto, der Camargue und dem Ebrodelta kennt, wird man im Seewinkel vergeblich suchen, denn im Burgenland wird Reis trocken angebaut. „Der Vorteil des Flutens der Felder“, erklärt Erwin Unger, „besteht darin, dass dadurch der Unkrautwuchs eingedämmt wird.“ Flutet man nicht und verzieht, wie im Biolandbau vorgeschrieben, auf chemische Unkrautvernichter, müssen unerwünschte Beikräuter handisch entfernt werden, und das in sechs bis acht Durchgängen pro Saison. Das bedeutet sehr viel Mehraufwand, der allerdings einer Reihe von Vorteilen gegenübersteht. So gilt Reis aus Trockenkulturen als wesentlich Resistent

HENRIETTE HORNY

Schwarzer Reis stammt aus China, wo er „verbotener Reis“ hieß, weil er dem Kaiser vorbehalten war. Jetzt wächst er im Seewinkel



FOTOS: MAURIBO/STOCKPHOTO.COM, ERWIN UNGER/MICHAEL REIDINGER (2)



Erwin und Ramona Unger auf sommerlichem Kontrollgang in einem ihrer Bioeiserfelder im burgenländischen Seewinkel

FAMILIENFÜHRUNG
jeden 1. Sonntag
im Monat

SONNENTOR Erlebnis

Entdecke unsere Welt
der Kräuter und Gewürze!

Betriebsführungen
Führungen am Bio-Bauernhof Frei-Hof
Permakultur-Garten | Land-Lofts
Geschäft | Bio-Gasthaus Leibespaß
Seminare | kulinarische Veranstaltungen

SCHLAFEN IM
KRÄUTERGARTEN

SONNENTOR Erlebnis
in 3910 Springgüls 10, +43(0)3675/7256-100
www.sonnentor.com/erlebnis

**100%
veg**
Jetzt neu am
SCHWEDENPLATZ





Gärtner Christian H. Kreß mit Kugeldistel und Patagonischem Eisenkraut

ÜBERRASCHUNGSKISTE GARTEN

Selbstaussäende Pflanzen machen zunächst einmal, was sie wollen. Bis der Gärtner kommt.

Fertige Pflanzen kaufen, austopfen und einpflanzen – das war gestern. Beim Blackbox-Gärtnern hingegen dürfen sie sich selber ihren Platz im Garten aussuchen. Es ist eine Methode, bei der selbstaussäenden Stauden die große Freiheit gewährt wird. Beispielsweise dem Zierfenchel, den Margeriten oder dem Patagonischen Eisenkraut. Der Begriff der Blackbox stammt aus der Verhaltensbiologie, beim Gärtnern steht er für Prozesse, die im Dunkeln des Gartenbodens ablaufen und die man nicht steuern kann. „Man kann also nie wissen, wo, wann und in welchem Umfang die Sämlinge aufgehen werden,“ erläutert Staudengärtner Christian H. Kreß in seinem Schaugarten in Ort im Innkreis. „Die Überraschung ist Teil des Konzepts.“ Ausgangsmaterial für das „Zufallsgärtnern“ sind nicht nur Samen, die man paketweise kauft, sondern auch Initialpflanzen. Darunter versteht man Mutterpflanzen, die ihre „Kinder“ in den Garten streuen sollen. Viele der für die Blackbox-Methode geeigneten Arten sind kurzlebig

und somit darauf angewiesen, sich reich zu vermehren. Dafür hat sie die Natur mit einem farbintensiven, reichen Blütenflor und nicht zuletzt mit vielen Samen ausgestattet.

Der Natur wird beim Blackbox-Gärtnern zwar viel Freiheit gewährt, wie viel es sein darf, bestimmt aber der Gärtner

durch sein Eingreifen. Durch das Hinzufügen und das Entfernen von überzähligen Pflanzen lassen sich „Blütenbilder“ gestalten. Wichtig ist jedenfalls eine anfängliche Pflege und Gestaltung durch das Wegnehmen von Sämlingen und anderer Pflanzen im Umfeld, um eine gewisse Stabilität zu erzielen.

INGRID GREISENEGGER

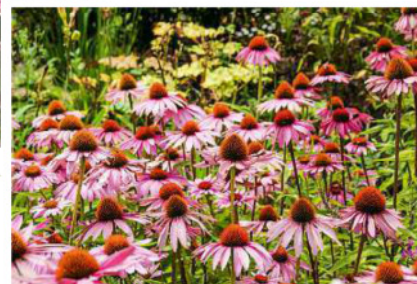
Information

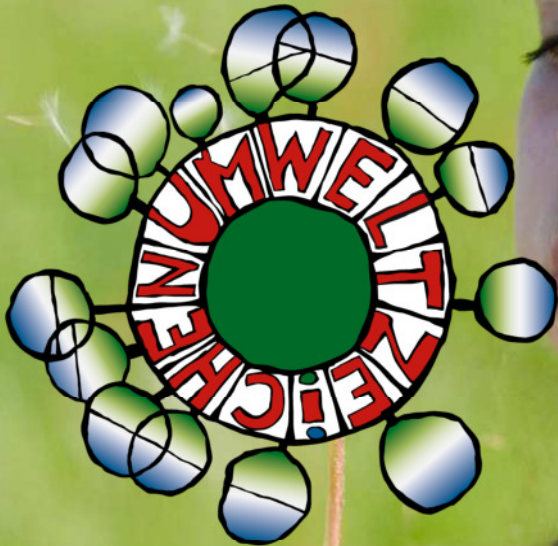
www.sarastro-stauden.com

Buchtip: „Blackbox Gardening“, Reif, Kreß, Becker, Verlag Ulmer, 30 €



Farbenspiel: Herbst-Fetthenne und viel roter Sonnenhut (re.)





www.umweltzeichen.at

Setz' ein Zeichen für die Umwelt.

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

Mit dem **Österreichischen Umweltzeichen** übernehmen wir gemeinsam Verantwortung für die Natur, das Klima und unsere Kinder. Umweltfreundliche Produkte, sanfter Tourismus und zukunftsorientierte Bildung setzen ein starkes Signal. So gelingt nachhaltige Veränderung für kommende Generationen!

AUF HOCHZEITSMARSCH

Das Buch „Kröten“ entführt in die Kulturgeschichte der Froschlurche mit vielen Kuriositäten.

Unschön für uns atmete tief unten in Tümpel oder Erdloch etwas dem Frühling entgegen. Frösche und Unken haben sich im Herbst im sumpfigen Uferschlamm eingegraben, die Erdkröte hingegen schaufelte sich einen Gang zu ihrer Schlafkammer in der Unterwelt. Nun, wenn die Nachttemperatur fünf, sechs Grad erreicht, klettern sie empor und beginnen ihren Hochzeitsmarsch zu den Laichgewässern. Schauen wir, ob wir sie dabei entdecken, tragen wir sie sicher über den Weg und die Straße.

Mancher eckelt sich vor ihrer Haut, doch hinter der glitschigen Oberfläche steckt ein wahres Wunderorgan – damit können die kleinen Tiere zugleich atmen und trinken, nämlich Wasser, Sauerstoff und Kohlendioxid direkt aufnehmen. Frösche besitzen eine glatte Haut, jene der Kröten sieht aus, wie von Warzen besetzt. Zugabe, dies ist eine etwas andere Frühlingseinladung. Es ist die Einladung, die oft wenig wertgeschätzten Amphibien

wie verletzliche und gefährdete Juwelen zu achten. Schon vor dreihundert Millionen Jahren haben sie begonnen, die Erde zu bevölkern und sind in ihrer unglaublich langen Existenz zu Überlebenskünstlern geworden. Erst vor zehn Jahren wurde auf Papua-Neuguinea in der Familie der Engmaulfrösche das kleinste Wirbeltier der Erde entdeckt, es misst nur acht Millimeter. In Österreich leben 21 Amphibienarten.



der Tiere ein. Sie wurden verehrt, wie Heket, die froschköpfige Göttin der Fruchtbarkeit im alten Ägypten. Ihre toxischen Sekrete wurden von Ärzten in China schon vor Tausenden Jahren als herzstärkend eingesetzt. Und sie wurden verfolgt: Dem frühen Christentum galt der Wasserfrosch als sündiges Tier, es hieß, er gleiche den dunklen Seelen der Ungläubigen. In vielen Abbildungen wird sichtbar, wie bereits Hieronymus Bosch Froschlurche surreal in seine Gemälde setzte. Für Dichter und Träumer war Amphibia, die zu Wasser und zu Land „Doppellebige“, das Seelentier. Die Unke zieht mit ihrem dunklen Ruf Menschen bis heute in ihren Bann. Unken, Frösche und Kröten sollen „im Museum der vergessenen, verschollenen, gefährdeten Arten, das wir aus alter Gewohnheit Natur nennen weiter rufen“, so Beatrix Langner. Daher hat die Initiative Savathefrogs.com in den USA den letzten Samstag im April zum Frosch-Retungstag erklärt. Je mehr von ihnen ihren Hochzeitsmarsch schaffen, umso mehr werden als Kaulquappen schlüpfen, werden Beine und Lungen ausgebildet, um dann im Juni an Land zu hüpfen.

MARIANNE ENGL
Männchen der Geburtshelferkröte übernehmen die Brutpflege. Bild aus einer Publikation von 1897/98

ILLUSTRATIONEN: KRÖTEN: EIN PORTRAIT VON BEATRIX LANGNER, VIELKOPF MATTHESSA SEITZ



FÜNF JAHRESZEITEN AM FELD

Pflanzen. Blühende Zwischenfrüchte sind nicht nur schön für's Auge, gut für den Boden und nahrhaft für Insekten, sondern auch die fünfte Jahreszeit für die Felder.

Wer kann sich nicht an die Blütenpracht erinnern, die auf den heimischen Feldern vom Spätsommer bis in den Herbst hinein unser Auge erfreut? Auf 210.000 Hektar waren 2018 Blühpflanzen wie Senf, Phacelia, Mungo, Ölrettich und diverse Kleesorten zu sehen – das entspricht mehr als 15 % unserer Ackerfläche. Zwischenfrüchte werden von den Landwirten unmittelbar nach der Getreideernte in einer Mischung verschiedener Pflanzenarten angebaut. So haben die einzelnen Pflanzen Zeit, Biomasse zu bilden und den Boden zu durchwurzeln. Steht die Zwischenfrucht über den Winter, schützt sie den Boden vor Erosionen durch Wind und Regen. Sie hilft den Frühjahrskulturen, wie Mais oder Sojabohne, ein optimales Saatbett zu bereiten. Gerade abtrocknende Zwischenfruchtbestände haben genügend Zeit, organischen Kohlen-



Lebensraum schaffen für Bienen & Co.

BLÜTENPRACHT

Zur Freude aller blütenbestäubenden Insekten bieten die vielerorts angelegten Zwischenfruchtbestände ein kontinuierliches Nahrungsangebot bis in den Herbst. Das Summen in diesen Feldern ist unüberhörbar. In Absprache mit den Insemen achten

wir auf eine ideale Zusammensetzung der Blütmischungen, um den Entwicklungsrhythmus der Bienen nicht zu stören. Sämtliche Mischungspartner tragen mit ihren Pollen zur Vitalität und Überlebensfähigkeit der Bienen bei.

Saat gut, Ernte gut, Bienen gut.



Ein nachhaltiges Beispiel für die Qualitätsphilosophie von SAATBAU sind Zwischenfrüchte: Sie haben einen unschätzbaren Wert für die Bodenfruchtbarkeit, das ist gut für die Ernährungssicherung. Außerdem können sie Nährstoffe anreichern, das ist gut für die Folgekulturen. Und sie liefern wertvollen Pollen und Nektar, das ist gut für die Bienen.

www.saatbau.com

