

25. NOVEMBER 2015 ●●

GRÜNEWELT JOURNAL

KURIER



Ochs im Rexglas
Luxus der Bescheidenheit
SEITE 10

Vegan verreisen
Nische als Geschäft
SEITE 18

Rohstoff Alge & Co
Wirtschaft mit Zukunft
SEITE 24

Wohnen ohne Ballast

Ganz einfach. Theresa Steininger und Christian Frantal erfanden den Wohnwagen als Vehikel in ein gutes Leben

NEU BEI BELLAFLORA

Der bellaflora Standard: Pflanzen aus österreichischen Gärtnereien, die naturnah, gesellschaftlich und wirtschaftlich verantwortungsvoll handeln und somit für eine blühende Zukunft sorgen.

Das ist die **GUTE IDEE:**

Gute Unternehmensführung

Vom Verzicht auf problematische Stoffe bis zur Transparenz gegenüber Kunden.

Soziales Wohlergehen

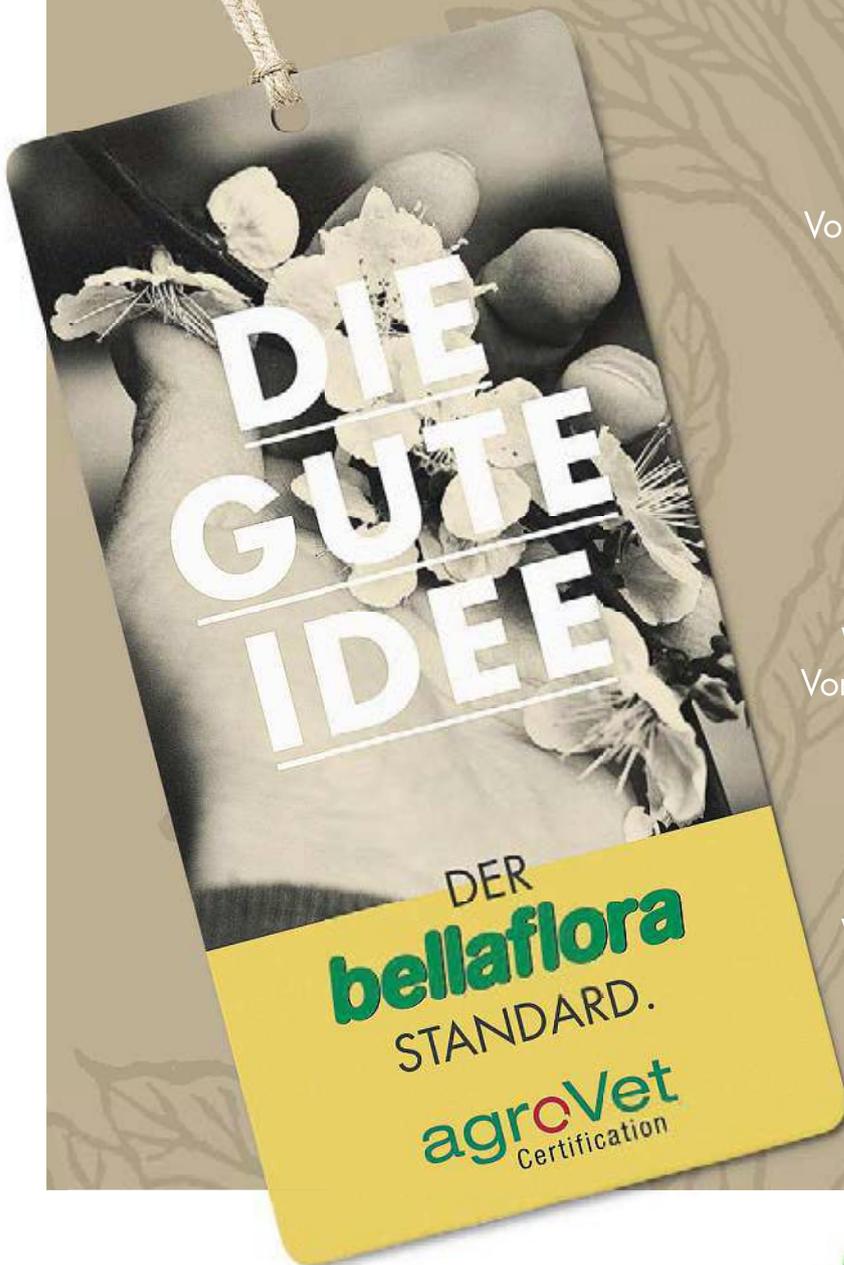
Vom respektvollen Umgang mit Mitarbeitern bis zum Engagement für soziale Belange.

Wirtschaftliche Verantwortung

Vorausschauendes sowie nachhaltiges ökonomisches Handeln.
Vom Verkauf bis zur Buchhaltung.

Naturnahes Handeln

Vom sorgsamem Ressourcenverbrauch bis zur Förderung von Nützlingen.



Ganz Neues von der Bescheidenheit



Anfang der 1990er-Jahre hatten Marktstrategen den Trend der Neuen Bescheidenheit ausgerufen. Schon damals wurde Bescheidenheit als „Weglassen von Überflüssigem“ und nicht als

Verzicht verstanden. Es hat sich im Vergleich zu heute nicht viel geändert. Oder doch. Damals wandte man sich beim Weglassen nicht vom Luxus ab, man hatte ihn nur fokussiert. Die Glühbirne musste an einem Draht aus Platin von der Decke hängen, der Pullover aus Mohair von einer nepalesischen Babyziege sein. Mindestens.

Heute geht man die Suche nach den wahren Werten substanzieller an. Der Luxus der Neuen Bescheidenheit hängt nicht mehr an einem Platindraht. Vorneweg steht jetzt die Frage, wie viel man eigentlich braucht zu einem guten Leben. Für immer mehr Menschen ist das weniger, als man denkt. Denn die Sehnsucht nach einem vereinfachten Leben ist schon mitten in der Gesellschaft angekommen.

Wohnwagen, ein Mikroheim aus Holz und auf Rädern, das wir auch auf dem Cover vorstellen, ist nur eines der Beispiele, die diesen Traum praktisch bedienen. Das alternative Wohnmodell aus Österreich, das vom Start weg Aufsehen erregte, wird als Flaggschiff einer Philosophie des Weglassens verstanden. Es ermöglicht ein völlig unabhängiges Wohnen (ohne Anschluss ans Stromnetz und an den Abwasserkanal), eine Wildniskultur ohne Verzicht auf die Vorzüge zivilisatorischer Errungenschaften. Unabhängigkeit und Selbstverwirklichung stehen in Umfragen auf Platz zwei der Werteskala. Um rasch ans Ziel zu kommen, empfiehlt es sich, gründlich zu entrümpeln: Loslassen mindert den Stress und lässt Zeit zum Leben.

Ihre **Ingrid Greisenegger**

gruenewelt@kurier.at



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, Mediaprint Zeitungs- & Zeitschriftenverlag GmbH & Co KG, UW 1063



FOTOS: DIF(H) ROBERT FRITZ/DERFRITZ, BURGERS' ZOO, ADVENTUREV.COM, SWISSWOOL



Winter im Regenwald Burgers' Zoo und seine Erlebniswelten	04
Grüne Schule Vertikale Gärten innen und außen	08
Neue Bescheidenheit Ochs im Glas und Sulmtalerhuhn	10
Einfach leben Wohnwagen als Hotelzimmer	12
Interview Werner Lampert Mehrwert der Regionen	16
Vegan mit Hund Neues vom Trend der Jungen	18
Claus und Stefan Hipp Bio-Bauern und ihr Brei	22
Bio-Ökonomie Unternehmen bringen Leben in die Wirtschaft	24
Bio-Ökonomie Rohstoff Bergschafwolle	28
Fundstelle Christbaum-Service, Mini-Energietankstelle	30
Turnen fürs Gesicht Wer trainiert, schmiert weniger	32
Bokashi Japanischer Wachstumsschub für Pflanzen	34
Do-it-Yourself Insektenhochhaus für den Garten	36
Bitter vom Feinsten Kulinariktipp von der City Farm	38
Kaviar Kriminelles vom wilden Stör	40
Auf nach Wales! Leser-Gartenreise mit der Grünen Welt	42
Grün im Blick Bandkramerey, Dinner bei den Piranhas	44
Für Kinder Vogelfutterküche	46

Abtauchen in die Tropenlandschaft



Unter dem freitragenden Dach befindet sich die 1,3 Hektar große Regenwaldlandschaft von Burgers' Bush

Indoor-Tourismus. Burgers' Bush im holländischen Arnhem verkauft grüne Tickets gegen den Winterblues.

Wir kommen jede Woche mindestens einmal her und verbringen den ganzen Tag in der Wärme“, erläutern zwei ältere Damen und zeigen ihre verbilligten Jahreskarten. Mit dem Bus fahren sie aus dem Zentrum der Kleinstadt Arnhem direkt am Garten Eden vor. Dieser liegt in Burgers' Zoo, dem Tierpark, der sich seit seinem 100. Geburtstag vor zwei Jahren „königlich“ vor den Namen setzen darf.

Draußen hat es um zehn Grad, drinnen in Burgers' Bush,

der Regenwaldhalle, sind es 24 Grad bei einer Luftfeuchtigkeit gegen 100 Prozent. Gleich hinter der Schleuse zwischen holländischem Regenschauer und der schwülen Wärme des Regenwalds haben die Damen ihre beschlagenen Brillen von der Nase genommen und einem künstlichen Tapir vor den Rüssel gehalten, der heiße Luft ausstößt. Danach trübt nichts mehr den Blick auf den Tropenwald mit seinen fast 20 Meter hohen Bäumen, betörenden Blüten, dem rauschenden Wasserfall und die Tie-

re, die sich im Dickicht und an den Wasserstellen entdecken lassen. Die Tiere leben frei in dem 1,5 Hektar großen Areal. Vögel, Schmetterlinge, Leguane können sich zeigen oder verbergen, wie es ihnen beliebt. Kaimane hingegen dürfen nur auf Sicherheitsabstand begrüßt werden, auch die Erdferkel werden in einem abgegrenzten Revier gehalten.

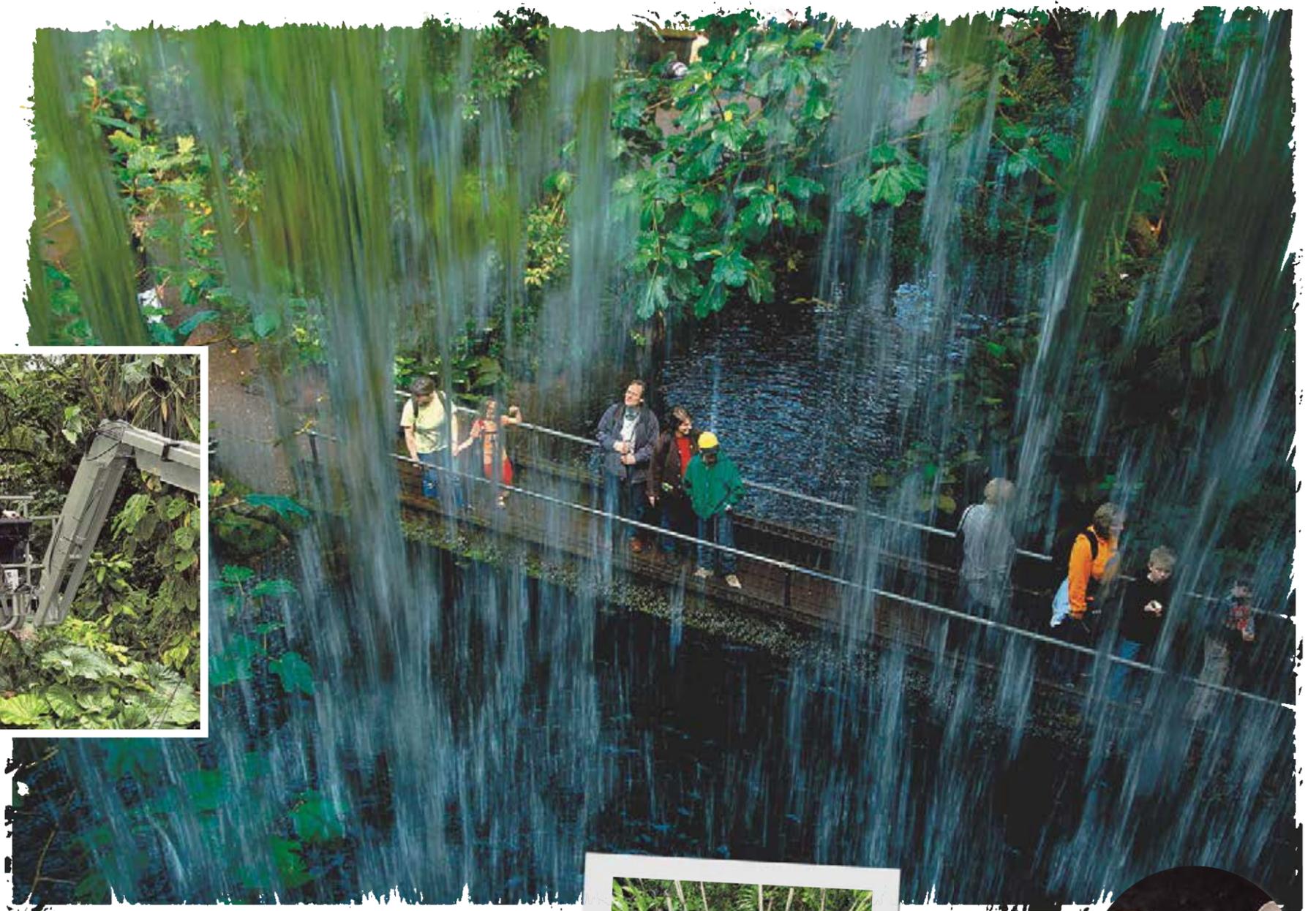
„Wir kommen schon in der Früh“, sagen die beiden Besucherinnen, „denn dann sind noch kaum Menschen hier“. Gegen Mittag sieht das anders aus. Bis zu 5000 Besucher täglich durchwandern den Regenwald auf verschlungenen Pfaden. 1988 eröffnet, hatte das Regenwaldhaus schon ein Jahr danach die Baukosten von umgerechnet 654.000 Euro eingespielt.

In Burgers' Bush kann sich jedermann für den Gegenwert einer Eintrittskarte auf eine Tropenreise begeben. Ohne Flugangst, Jetlag und Malaria. Man kommt, um im indonesischen Restaurant zu speisen, zum Heiraten oder zur Fotosafari. Wer das Abenteuer sucht, dessen Kick bekanntlich darin besteht, dass der Ausgang ungewiss ist, quert auf einer schwankenden Hängebrücke einen sumpfigen Weiher.

Die Blütezeit des Abenteuers unter einer Glaskuppel lag in

den 80er- und 90er-Jahren, als sich der Tourismus von Erlebniswelten das Blaue vom Himmel versprach. Feriendörfer und Badeanlagen wurden mit Palmen, Kunstfelsen und Sandstrand zu Tropeninsel gestylt. Der austroamerikanische Unternehmensberater Ludwig Morasch verkündete: „Der Mensch war auf Natur programmiert, er lässt sich aber umstellen – wir werden ihn in den neuen Freizeitwelten auf künstliche Paradiese umstellen.“

FOTOS: BURGERS' ZOO

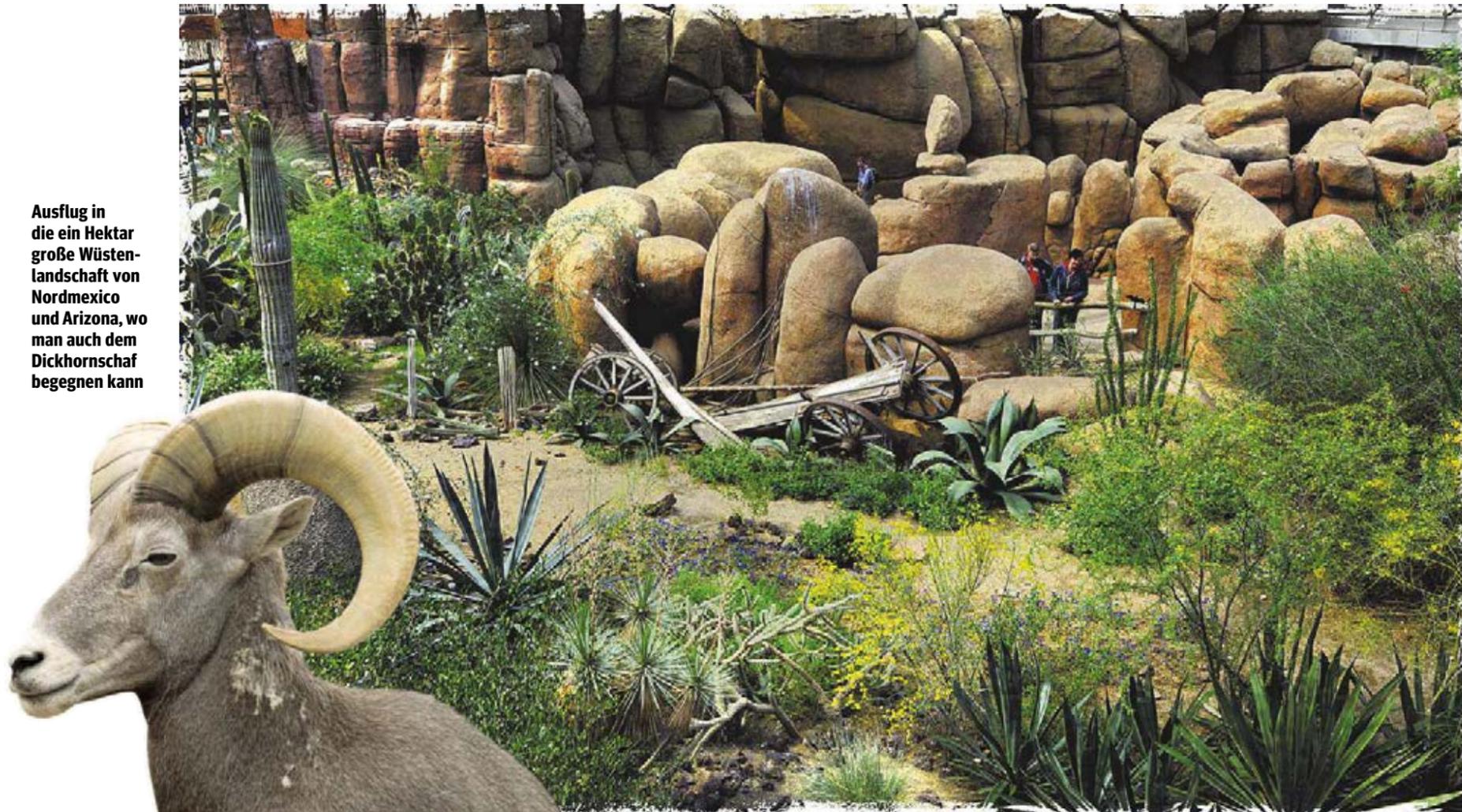


Auf der schwankenden Hängebrücke geht es quer durch einen Sumpf



Tierbegegnungen: Flughunde (große Fledermäuse) bedienen sich frei an den Früchten, die in Burgers' Bush wachsen. Für das afrikanische Erdferkel betreibt Burgers' Zoo ein Nachzuchtprogramm

Ausflug in die ein Hektar große Wüstenlandschaft von Nordmexico und Arizona, wo man auch dem Dickhornschaf begegnen kann



Die Macher von Burgers' Zoo verfolgten schon damals das gegenteilige Ziel. Um Natur möglichst authentisch erlebbar zu machen, wurden ganze Lebensräume naturnah nachgebaut.

Sie nannten ihre Vision „Ökodynamik“. Als Erstes hat man Burgers' Bush realisiert, das bis heute größte Stück Regenwald auf europäischem Boden.

Voraussetzung war eine technische Spitzenleistung. Eine freitragende Stahlkonstruktion mit einer Abdeckung von Kissen aus Kunststoffolie, die alle Wellenlängen des Lichts durchlässt, ermöglicht tropisches Klima im Inneren der Anlage. Dazu kommt

tägliche künstliche Beregnung. 2500 mm Niederschlag sind es pro Jahr, drei Mal so viel wie in den Niederlanden außerhalb der Halle. Beheizt wird umweltfreundlich nach dem Wärme-Kältetauscherprinzip über ein Wasserreservoir im Boden.

Die tropischen Pflanzen wachsen direkt aus dem ursprünglichen Heideboden, der mit Sand abgemagert wurde. Die Bäume müssen regelmäßig vor dem Erreichen der Dachhöhe zurückgeschnitten werden, aus dem am Boden verrottenden Laub entsteht Humus. Es funktionieren sogar Kreisläufe natürlicher Nahrungsketten: Flug-

hunde, eine Fledermausart, bedienen sich an den Früchten der Bäume und Büsche, der Schlangenhalsvogel jagt im Seekuhbecken nach Fischen, etliche Vogelarten verputzen Anolis, kleine baumbewohnende Echsen.

Atemberaubende Kulisse

Der Besucher durchstreift den Regenwald, als wäre er in einem dreidimensionalen Film. Weil Teil eines dieses Films so erfolgreich war, hat eine Fortsetzung gefunden. Wetterunabhängig, da durch einen unterirdischen Gang verbunden, konnte man fünf Jahre später von der Tropenwelt direkt in

die Wüsten von Arizona und Nordmexico wechseln. Landschaftsdesigner hatten dafür Maß an der Mojave- und der Sonora-Wüste genommen.

Teil drei des Erlebnisfilms führt seit dem Jahr 2000 hinein in den Ozean. Mitten im Binnenland ist man umgeben von acht Millionen Litern Meerwasser, das in unterirdischen Tanks aufbereitet wird.

Die Besucher flanieren unter einer sieben Meter hohen Wassersäule zu einem Korallenriff, einem der artenreichsten Lebensräume der Welt. Vor einer riesigen Panoramascheibe stehen sie Haien Auge in Auge ge-

genüber, Rochen segeln elegant über ihren Köpfen.

Burgers' Zoo ist an 60 Nachzuchtprogrammen für bedrohte Tiere beteiligt und versteht sich als „diplomatische Vertretung“ für ihre Artgenossen in freier Wildbahn. „Indem wir Tiere in ihren Lebensräumen präsentieren“, so Zoopädagogin Konstanze Mager, „lösen wir große Emotionen aus. Es ist ein Urbedürfnis des Menschen, Natur erleben zu wollen, sie bewegt ihn.“ Mit den „Ökodynamik“ will man vermitteln, dass bedrohte Arten nur dann überleben können, wenn man ihre Lebensräume nicht zerstört. – **INGRID GREISENEGGER**

FOTOS: BURGERS' ZOO

Koninklijke Burgers' Zoo

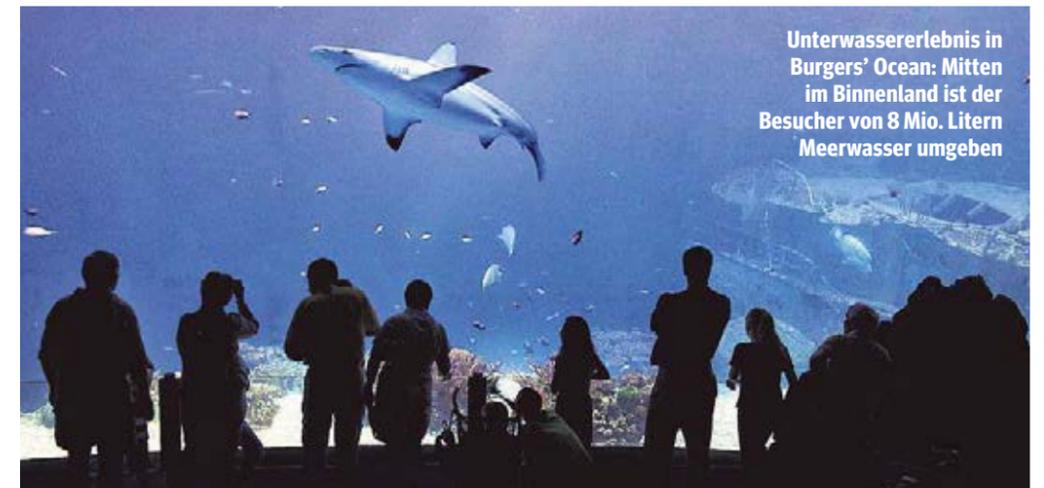
Vorreiter. In 5. Generation in Familienbesitz, erstreckt sich der 1913 gegründete Tierpark in der niederländischen Kleinstadt Arnhem, nahe der deutschen Grenze, heute über 45 Hektar. Wobei der eigentliche Zoo mit 3000 Tieren, darunter eine weltberühmte Schimpansenkolonie auf einer Insel, nur 18 Hektar einnimmt. Der Großteil des Geländes wird vom Safaripark belegt, in den die Besucher nicht vom Auto aus, sondern an Aussichtspunkten und von Brücken Einblick bekommen.

Zu internationaler Berühmtheit gelangte Burgers' Zoo durch seine spektakulären „Ökodynamik“, beginnend mit Burgers' Bush, der Regenwaldhalle, die 1988 eröffnet wurde. Sie war eine Weltpremiere. Wie bei einer Abenteuerreise kann der Besucher Tiere und Pflanzen unmittelbar in ihren naturnah gestalteten Lebensräumen beobachten, indem er ein 1,3 Hektar großes Areal auf verschlungenen Pfaden durchwandert. Bald standen ihm nicht nur der Regenwald, son-

dern auch eine Wüste und der Ozean zur Verfügung. Der Zoo in Arnhem wurde richtungsweisend für die Präsentation ganzer Lebensräume in anderen modernen Tierparks. Auch der Tiergarten Schönbrunn in Wien hat sich dort für sein „Regenwaldhaus“ Anregungen geholt.

Information: Koninklijke Burgers' Zoo, Antoon van Hooffplein 1, 6816SH Arnhem, Niederlande. Deutschsprachige Führungen werden angeboten

INTERNET
www.burgerszoo.de



Unterwassererlebnis in Burgers' Ocean: Mitten im Binnenland ist der Besucher von 8 Mio. Litern Meerwasser umgeben



Diagonal-Süßlippe



Wandgarten im Klassenzimmer. Fünf Meter lebende Pflanzen dicht an dicht. Das GRG 7 in Wien wird grün

Forschung in Grün

Schulklima. Gemeinsam krepeln Experten und Schüler ein Schulhaus um.

Gleich im Eingangsbereich des GRG 7 in Wien-Neubau wird es einem ganz grün vor den Augen. Zwei drei Meter hohe Wandbilder aus Fensterblatt, Efeutute und Farnen bescheren dem Besucher dieser Schule einen Empfang, wie man ihn bisher nur von Bankenfoyers oder Büros mit Repräsentationsanspruch kannte. Unternehmen, die es sich leisten können, haben nämlich längst die traditionellen Versuche, ihre Räumlichkeiten mit einem einsamen Ficus benjamini oder einem pflegevernachlässigten Gummibaum zu dekorieren, gegen eine großflächige Begrünung ausgetauscht. Jetzt wachsen statt dürrtigen Topfpflanzen neben

dem Schreibtisch ganze vertikale Gärten die Wände hoch. Eine Investition, die sich gleich auf mehreren Ebenen lohnt, geht es doch um viel mehr als um bloßen Balsam fürs Auge.

Blätterwald

Den Mehrwert einer großflächigen Wandbegrünung haben beispielsweise auch schon Tests mit dem „Florawall“-System, auf dem auch die lebenden Wandbilder in der Eingangshalle und ein fünf Meter langes in einer Klasse beruhen, bestätigt. Die Luftfeuchtigkeit wurde angehoben, der Lärm gedämpft und insgesamt eine gesündere und leistungsfördernde Arbeitsatmosphäre erzielt. Die Erkenntnisse sind in Summe nicht

neu, doch dank der präzisen Messdaten kann jetzt punktgenau auf die jeweiligen baulichen Gegebenheiten eingegangen werden. Das heißt im Klartext, dass die Haustechnik oft kleiner dimensioniert geplant werden kann, was zum unmittelbaren Energiesparen führt.

Doch nicht nur für Innenräume, auch für Fassadenbegrünungen liegen bereits eindeutige Messdaten vor. Sie belegen, dass sich durch grüne Wände das Mikroklima in der Stadt positiv beeinflussen lässt. So war es beispielsweise während einer Hitzeperiode in einem Wiener Innenhof um fünf Grade kühler als in einem vergleichbaren ohne Wandbegrünung.

Im GRG 7 in Wien sollen nun unterschiedliche Gebäudebegrünungssysteme (auch von Techmetall und Optigrün), diverse Pflanzenarten und mehrere



Substrate in Kombination mit Fotovoltaik-Modulen auf ihre Effizienz getestet werden. Es geht um das Einsparen von Energie, um Lärminderung, um Raumluftqualität und um Beschattung. Das alles unter den Alltagsbedingungen eines Schulbetriebs und unter Einbindung der Schüler bei der Auswertung von Messdaten oder bei der Suche nach den optimalen Pflanzen. Das Ergebnis soll der Planung einer lebenswerten Stadt der Zukunft zugute kommen und zugleich für Fragen des Umweltschutzes und der Energieeffizienz sensibilisieren. – INGRID GREISENEGGER

Information:
Projekt GrünPlusSchule gefördert durch das BMVIT/FFG und BIG:
Azra Korjenic@tuwien.ac.at

Mit Ihrer Mitgliedschaft bei Oikocredit können Sie Chancen schenken und Armut „ersparen“



” Ich unterstütze Oikocredit als Anlegerin. Denn ich hab' großen Respekt vor dem Mut der Frauen, die ihr Leben selbst in die Hand nehmen und nicht daran verzweifeln. Mithilfe eines kleinen Kredits: für uns nicht die Welt, aber für sie die Tür zu einem neuen Leben.

Adele Neuhauser,
Schauspielerin

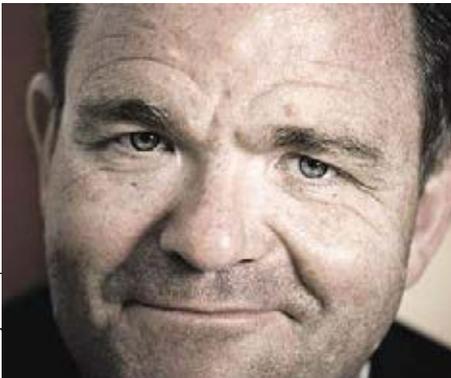


Foto: Anjeza Cikopano

” Mir ist Oikocredit sympathisch, weil mir die Förderung der Frauen am Herzen liegt. Meine soziale Geldanlage ermöglicht diesen Müttern ein Einkommen und ihren Kindern Schulbildung. Mein Geld ist keine Spende, sondern ein Darlehen. Es ermöglicht Menschen Hilfe zur Selbsthilfe. Das ist mir wichtig und das find' ich fair.

Cornelius Obonya
Schauspieler

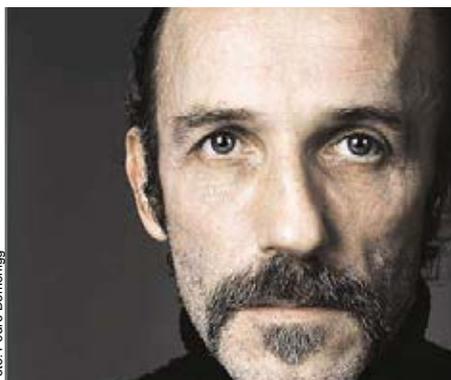


Foto: Pedro Domenigg

” Oikocredit bedeutet für mich finanzielle Partnerschaft und nicht Almosengabe. Deshalb unterstütze ich diese Idee als Anleger. So abgedroschen es klingt: Jeder kann seinen Beitrag leisten und etwas verändern!

Karl Markovics,
Schauspieler und Regisseur



Geld anlegen und Gutes tun.
www.oikocredit.at
Tel.: 01/505 48 55



Neue Bescheidenheit.

Die Liebe zum Einfachen als Statement für ein gutes Leben.

Nur bei den Kutteln stießen die grundsätzlich hoch motivierten Ochsenkonservierer an die Grenzen ihrer Belastbarkeit. „Wir sind gescheitert“, gesteht Thomas Nowak, einer der Aktivisten aus der ORF-Fernsehdokumentation „Ochs im Glas“. Er ist der Mann mit der markanten Brille. „Sie schmeckten wie Autoreifen, nicht einmal die Hühner haben sie gegessen.“ Man lernt eben nie aus.

In einem zweiwöchigen Einkochmarathon hatten die drei Herren einen ganzen Ochs, komplett von den Ohren bis zum Schwanz, zerlegt, portioniert, geräuchert, getrocknet oder gekocht in 1000 Rexgläser eingefüllt. Entdeckt hatten sie diese Methode, Vorräte anzulegen, in einem alten Kochbuch. Damit lag das Team – wenn auch gleich recht exzessiv – ganz im Trend der Zeit. Die Einkocher und Konservierer sind im Vormarsch. Doch dem „Ochs im Glas“-Team geht es dabei um mehr. Um Respekt vor dem Lebewesen Tier, wie Nowak betont. Und unter „Herkunftsachweis“ versteht man hier die lückenlose Geschichte von Würstel oder Salonbeuschel. Deshalb wird auch der

Tod des Ochsens Carson, der sein Leben auf der Weide verbrachte und von dort in die ewigen Jagdgründe befördert wurde, nicht ausgespart. Soll doch jeder einmal hinschauen und dann für sich selbst entscheiden, was ihm sein Schnitzel wert ist.

Aufmerksamen Grüne-Welt-Lesern ist Thomas Nowak schon bekannt. Wir haben ihn als Landwirt auf Zeit vorgestellt. Dabei handelt es sich um eine Spezies, die zwischen Stadt und Land pendelt. In Wochenend- und Ferialeinsätzen hat Nowak in Teilbereichen, wie Gemüseanbau, Sulmtaler-Huhn-Haltung und Imkerei, den Aufstieg zum Selbstversorger geschafft. Und das, obwohl das Landleben ursprünglich gar nicht zu seinem Lebensentwurf gehörte. Er hatte sich nur angeschlossen, als eine Gruppe von Freuden Rückzugsorte aus der Stadt suchte.

Zu finden waren letztere nicht schwer, bedingt durch ein neues gesellschaftliches Phänomen – dem beschleunigten Austausch zwischen Stadt und Land. Etwa die Hälfte der Bewohner des kleinen Ortes im Waldviertel war schon wegen des akuten Jobmangels und der mangelnden Infrastruktur

abgewandert. Im Gegenzug nahmen Städter die leer stehenden Häuser in Besitz. Sie haben sie vor dem Verfall bewahrt.

„Der Hof ist aber auch ein Versicherungspaket für die Zukunft“, meint Nowak, „wenn die Wirtschaft zusammen-

bricht, müssen wir nicht nur von Karotten leben, wir haben auch ein paar Hendln dabei.“

Ihr Umstieg, bitte

Wir werden zunehmend unser Leben entschleunigen und entrümpeln, Gebrauchsgegenstände im Do-it-yourself-



Der berühmte TV-„Ochs im Glas“ und Thomas Nowak als Landwirt auf Zeit



Kultobjekt Möbel „Stuben21“



Kultobjekt Sulmtaler Huhn

FOTOS: INGRID GREISENEGGER, CLEMENS HAHN, ARCHE NOAH SCHILTERN, HANNA GASSNER

Verfahren reparieren und Produkte aus der Region kaufen, meinen Zukunftsforscher. Zugleich wird man sich auch der Wertbeständigkeit des alten Handwerks besinnen. Das Unternehmen „Stuben 21“ hat mit seiner Neuinterpretation der traditionellen bäuerlichen Stube eine solche Marktnische bereits entdeckt. Tische und Bänke, wie seinerzeit nur in den Alpen üblich, sind jetzt auch in der City von London zu Hause.

Auch das Team von „Wohnwagen“ (mehr davon ab Seite 12) setzt auf Handwerk und Reduktion. Nicht nur das Mobilium, gleich das ganze mobile Wohnheim ist auf ein Abspecken ausgerichtet.

„Der Durchschnittsbürger verfügt über 10.000 Objekte“, erläutert Christian Frantal vom „Wohnwagen“-Team, „das macht Stress und hält vom Leben ab.“

Auftritt Kartoffelkönig

Wie man sich Zeit zum Leben nimmt, zeigte Spitzenmanager und Unternehmer Klaus Woltz schon Mitte der 90er-Jahre eindrucksvoll in seinem Garten. Sobald er den Aktenkoffer abgestellt hatte, griff er zu Gummistiefeln, Gießkanne oder Spaten. Nicht heimlich, sondern vorlaufender Kamera. Beim Kartoffelschälen in der Küche erläuterte er seine Passion: „Man wird beim Gärtnern gesünder und ruhiger. Es ist aber auch ein wahrer Luxus. Wenn ich meinen Stundenlohn auf den Zeitaufwand beim Erdäpfelanbau umlege, dann halte ich jetzt Nuggets in Händen.“

Die internationale Kommunikationsagentur Grey hatte dem Trend schon etwas früher den Namen „Neue Bescheidenheit“ verpasst. „Die Leute kehren sich nicht vom Luxus ab, sie wollen sich nur auf das Wesentliche konzentrieren“, lautet die

Botschaft auf den Punkt gebracht. Der Trend erweist sich als langlebig und entwicklungsfähig.

Luxuserschleichung

Wer sich das für ihn Wesentliche nicht alleine finanzieren kann, wie zum Beispiel ein Haus auf dem Land, um sich dort

den Traum vom einfachen Leben zu erfüllen, der tut es im Schwarm von Gleichgesinnten. „Luxuserschleichung durch Gemeinschaftsfinanzierung“ hat ein Betroffener dieses Modell selbstironisch genannt. Als glücklicher Miteigentümer kann er jetzt im gemeinsamen Garten krumme Schlangengurken ziehen, Erdbeeren der seltenen Sorte Mieze Schindler ernten oder blaue Erdäpfel ins Beet setzen. Auch Bienenstöcke sind bei den Sonntagsgärtnern gefragt und das schöne Sulmtaler Huhn. Besonders ruhig ist es hier nicht. Zum Wochenende kommen Freunde in Scharen zu Besuch, mit Kindern und Hunden. „Macht nichts“, kommentiert einer der „Luxuserschleicher“, „wir sind keine Asketen, die sich aus der Welt zurückziehen wollen. Wir wollen sie ein wenig verändern.“

– INGRID GREISENEGGER



Kultobjekt Blaue Erdäpfel

Wie wenig man braucht für ein gutes Leben

Ganz einfach. Ein Wohnwagen aus Holz rollt als Hotelzimmer auf eine Kärntner Luxusalm.

Beginnen hat alles in Wien-Ottakring mit einem Verein, der rechtzeitig zum Start einer neuen Do-it-yourself-Welle in Workshops fachkundige Anleitung zum Bau von Möbeln anbot. Aus Holz, ökologisch korrekten Lacken und oft mit recyceltem Material. Aus dem praktischen Umgang mit natürlichen Ressourcen und der Vision einer sinnorientierten Lebensform vor Augen, ist im Vorjahr mithilfe von Crowdfunding das Unternehmen „Wohnwagen“ entstanden.

Zündende Idee

„Wir schieben damit einen Trend an“, sagte Christian Frantal, einer der Mitbegründer, als er das erste Mikroheim auf Rädern vorstellte. Es sieht aus wie ein Wohnwagen, ist wie dieser mobil und benötigt daher auch keine Baugenehmigung. Das Fahrge-



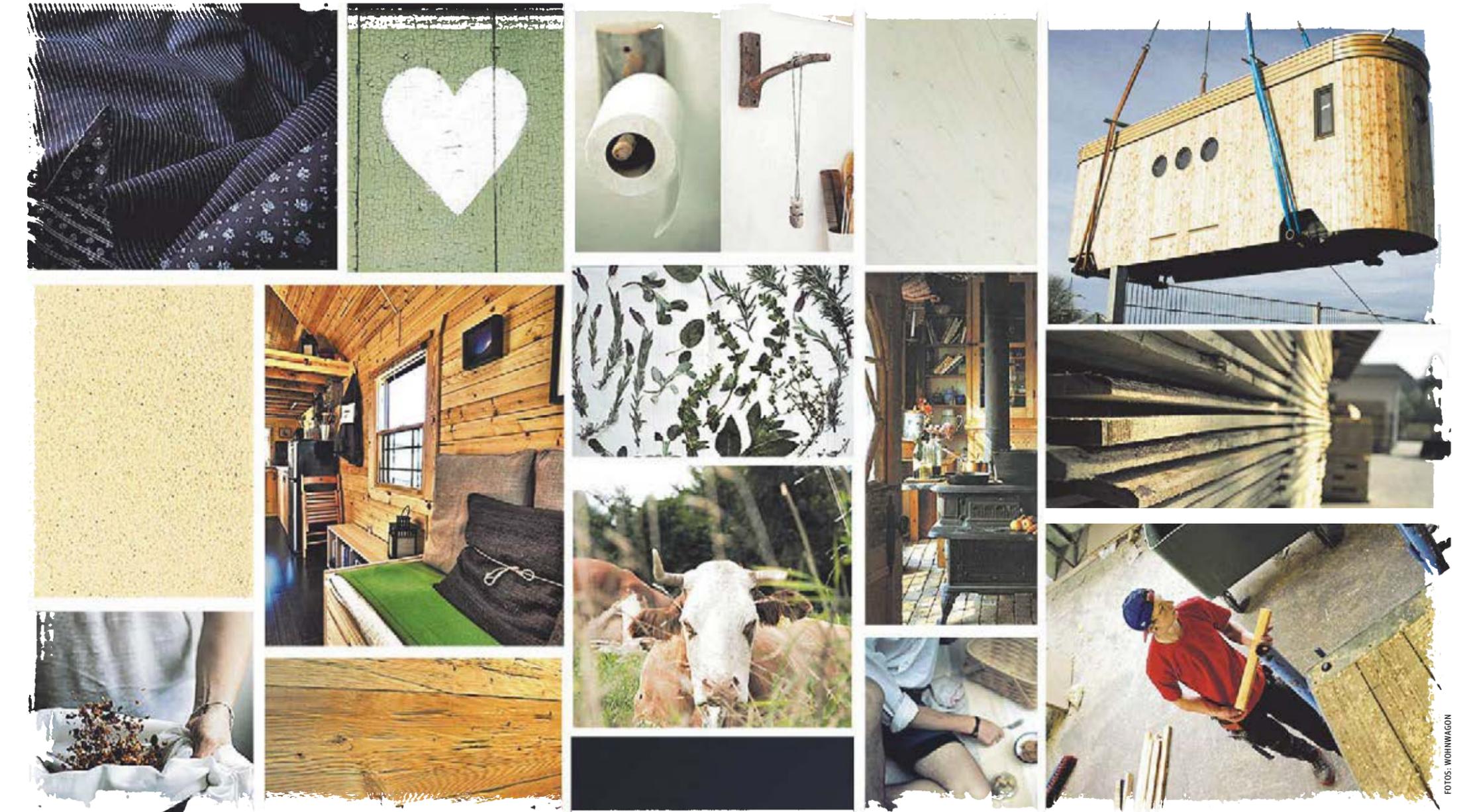
Wohnwagen-Entwickler. Theresa Steinger und Christian Frantal

stell wird aus Metall gefertigt, alles andere aus Holz konstruiert, wie ein Fachwerkhaus. Heimisches Handwerk und das an der Natur orientierte Schritt für Schritt entwickelte Know-how haben allerdings ihren Preis. Oder anders herum betrachtet: Das nachhaltige Mobilheim kostet auch nicht mehr als einer der herkömmlichen, komfortablen „Plastik“-Wohnwagen.

Schon vom ersten Messeauftritt an herrschte reges Interesse an dem Wohnwagen, ein Jahr später startet er jetzt durch zu einem echten Höhenflug. Als erstes autarkes Hotelzimmer Europas wird er auf dem Falkert in den Kärntner Nockbergen im „Almdorf Seinerzeit“ Gästen zur Verfügung stehen. Etwas abseits der Sennhütten und Chalets, um zu betonen, dass ein Wohnwagen auch ganz ohne Anschluss an die Infrastruktur des Hoteldorfs (mittels eines in sich geschlossenen Versorgungs-Kreislaufsystems) ein nicht unkomfortables Eigenleben zu bieten hat.

Es ist kein alltägliches Hoteldorf, das von der Fellacher Alm, sondern eines der Luxusklasse. Einerseits serviert der Butler, der hier „Hüttenwirt“ heißt, am Morgen das Frühstück in die gute Stube. Andererseits kann der Gast, wenn er die Version „back to the roots“ bucht, das Holz für den Herd auch gerne selber hacken, vor der Hütte steht die Gerätschaft bereit.

Als Luxus versteht sich im Almdorf allerdings auch, dass die Unterkünfte im Stil traditioneller Sennhütten (eine sogar als Baumhaus) in traditioneller Handwerkstechnik gefertigt wurden,



vom Holzblockbau bis zum Schindeldach.

Modell Almwagen

Mit dem Wohnwagen als Hotelzimmer geht man jetzt noch einen Schritt weiter. „Wir schaffen ein Urlaubsereignis, das Sinn macht und Ökologie mit dem Erlebnis verbindet“, erklärt „Sei-

nerzeit“-Eigentümer Alfred von Liechtenstein. „Das Hotelzimmer wird zum Lehrpfad rund um ein ökologisches Leben und der Gast zum Entdecker im Äußeren und im Inneren. Dazu minimieren wir auch noch unseren ökologischen Fußabdruck.“

Beim Modell Wohnwagen handelt es sich um ein Musterbei-

spiel nachhaltigen Wohnens, das sich abgekoppelt von der üblichen Infrastruktur, auf kleinstem Raum realisieren lässt.

Die Zimmermannsarbeit stammt aus Niederösterreich – das Holz, aus einem Umkreis von 30 km – wird im eigenen Sägewerk verarbeitet. Für Dämmung sorgt Schafwolle, man

verwendet Lehmputz und eine Fichtenschalung für ein gesundes Raumklima. Durch zentrale freie Flächen wirkt das Innere des Wohnwagens relativ großzügig und loftartig, bietet aber dennoch Raum für ein Bad und eine Kochgelegenheit.

Doch was wäre das Modell Wohnwagen ohne sein begrün-

tes Dach. Zum einen dient es dem Sammeln von Regenwasser für den Betrieb von Dusche und Waschbecken. Zum anderen übernimmt eine Pflanzenkläranlage, die oben auf dem Wohnwagen angelegt wurde, die Reinigung des Grauwassers. Der Filtereffekt wird durch Seggen, Wasserminze und anderes

Grün erzielt, unterstützt von einem mineralogischen Substrat aus Pflanzenkohle. Es bleibt dann aber immer noch etwas Platz für den Anbau von Gemüse und für den obligaten Sonnenschirm, der das typische Dachgartengefühl verbreitet.

Die Stromversorgung erfolgt mittels Fotovoltaik, Warmwas-

Nach dem Holzhacken ein Warmbad im Freien in einer urig mit Holz ummantelten Wanne



Den faltbaren Outdoor-Kocher Buschbox gibt es auch im Miniformat

Produkte für die große Freiheit

Online-Auftritt. In einem eigenen Webshop bietet das Unternehmen „Wohnwagen“ neben den Modulen für sein ausgeklügeltes System eines mobilen Miniheims zusätzlich Produkte an, die es dem Nutzer ermöglichen, unabhängig von Strom und Abwasserkanal zivilisatorische Annehmlichkeiten genießen zu können. Dafür wurde auch ein „Wohnwagen“-Gütesiegel (möglichst regional produziert, kurze Transportwege, nachhaltige Materialien) entwickelt.

Da ist zum Beispiel der Outdoor-Kocher Buschbox, ein Hobo-Ofen (mit dem Feuer in einem Behälter), dessen Prinzip den improvisierten Feuerstellen nord-amerikanischer Wanderarbeiter abgeschaut wurde. Der Edelhobo ist besonders praktisch, weil faltbar. Ab 29,90 €.

Abstriche beim Gütesiegel musste das „Wohnwagen“-Team bei dem Produkt „Dutchtub“ machen. In der Outdoor-Badewanne können zwar bis zu vier Personen gemeinsam nächtens Sternerschausen, sie ist aber ökologisch inkorrekt, aus Polyester gefertigt. Rauchfang und Ummantelung aus Holz gibt es auf Anfrage. Eine Holzfeuerung wärmt nicht nur das Badewasser, sie lädt auch zum Grillen ein. Preis rund 5400 €.

ser liefert eine Solaranlage, das Zentralheizungssystem funktioniert mit Solar und Holz. Eine einfache Trocken-Trenntoilette bereitet die menschlichen Hinterlassenschaften zu hochwertigem Dünger auf.

„Für den Almwagon“, erklärt Theresa Steininger vom Wohnwagen-Team, „haben wir die Autarkie-Systeme sogar noch optimieren können. So sind jetzt zum Beispiel Produktion und Verbrauch von Energie zentral messbar und steuerbar. Das Zentralheizungssystem ist reif für die Serienproduktion.“

Qualität des Weglassens

Steininger und Frantal wollen damit zur Diskussion stellen, wie wenig man zum Leben braucht, ohne auf Bequemlichkeit verzichten zu müssen. „Jeder, in allen Schichten“, meint

Christian Frantal, „hat doch zumindest ein bisschen mehr, als er wirklich braucht. Das macht aber Stress. Denn man muss sein Besitztum sichern, warten und putzen. Man kommt dadurch nicht zum Leben selbst.“

So gesehen ist der Wohnwagen für seine Erfinder nicht nur ein alternativer Wohnsitz, son-

dern zugleich ein Statement zu einer Lebensphilosophie. Vor allem aber ein Vehikel, mit dem sie auch andere auf den Reduktionstripp mitnehmen wollen.

– INGRID GREISENEGGER



INTERNET
www.wohnwagen.at

Heiße Wanne des niederländischen Unternehmens Dutchtub in Nachtblau, um 5100 €



Eine Bank mit Energie



FOTOS: STOCKPHOTO-GRAF/FOTOLIA, ALEXANDER TUMA

Neuer Online-Vertrieb für Strom und Gas. easybank startet 'easy green energy'

Ziel der easybank, Österreichs größter Direktbank mit dem Angebot einer Vollbank, ist es stets, den Wünschen und Bedürfnissen ihrer Kunden Rechnung zu tragen. Die Zufriedenheits- und Weiterempfehlungsquoten der easybank liegen weit über den Durchschnittswerten heimischer Banken, aktuell werden rund 550.000 Konten serviert. Dieses Erfolgskonzept wird nun auf das Anbot von Strom- und Gasprodukten übertragen.

Die unkomplizierte und individuelle Art, alle Bankgeschäfte einfach abwickeln zu können, wird zukünftig

auch bei Strom- und Gasprodukten möglich sein.

Die easybank hat – gemeinsam mit „Unsere Wasserkraft GmbH & Co KG“ – das Unternehmen 'easy green energy' für den Online-Vertrieb von Strom und Gas gegründet. Das Angebot richtet sich an Privatkunden und KMUs. 'easy green energy' bietet einfach, kostengünstig und österreichweit Energie aus heimischer

Wasser- und Sonnenkraft, frei von CO₂ und Atomenergie, an. „Einfach, direkt und modern kann man nun ganz unkompliziert unter www.easygreenenergy.at zu Strom und Gas der Marke 'easy green energy' wechseln“, freut sich Sonja Sarközi, Vorstandsdirektorin der easybank über einen erfolgreichen Launch: „Ziel ist, jenen Menschen, die umweltfreundliche Energie beziehen wollen sowie klare und einfache Abwicklung mit gutem Service erwarten, besonders attraktive Energieprodukte anzubieten.“

Einfach wechseln

„Die Angebote von 'easy green energy' sind langfristig und nachhaltig konzipiert. Unabhängig von Boni und Neukundenaktionen werden die Produkte immer unter den Top-An-

geboten im E-Control Tarifkalkulator zu finden sein“, so Karl Kroupa und Jean-Brice Piquet-Gauthier, die Geschäftsführer von 'easy green energy'. Mehrere transparente Tarifmodelle für Strom und Gas, die den jeweiligen Bedürfnissen der Kunden entsprechen, sind ganz einfach online abzuschließen. Danach erhalten die Kunden einen persönlichen Online-Zugang zum Kundenportal. Dort werden alle wichtigen Daten inklusive der Rechnungen übersichtlich und klar dargestellt.

Entdecken Sie ab sofort die Vorteile von 'easy green energy'! Über www.easygreenenergy.at ist der Wechsel für alle Strom- und Gaskunden ganz einfach.

easygreenenergy
Leben Sie los.

„Die Angebote von 'easy green energy' sind langfristig und nachhaltig konzipiert.“

Sonja Sarközi,
Vorstandsdirektorin
der easybank



Der Mehrwert hinter dem Mann von der Alm

Welt verbessern. Werner Lampert, Österreichs dienstältester Bio-Pionier, hält den

überstrapazierten Begriff „regional“ für korrekturbedürftig



Biopionier Werner Lampert

FOTO: WERNER LAMPERT BERATUNGS GMBH

Am Neusiedler See sind es 84% im Vergleich zum konventionellen Knoblauchanbau im Burgenland. Im Interview erläutert Werner Lampert den Kosmos seiner „Mehrwert Region“:

Aus der Werbung kennt man Werner Lampert als bärtigen Alm-Öhi im Kreise seiner Bauern auf der Heumilchwiese. Seine Bindung zur Landwirtschaft geht in der Tat bis in seine Vorarlberger Kindheit zurück. Lampert hat aber auch Kirchen renoviert, Altorientalistik studiert und sich intensiv mit Philosophie befasst. Als er die Landwirtschaft verändern wollte, gründete er zunächst die Bio-Marke des Rewe-Konzerns, später jene für den Diskonter Hofer und 1998 die international tätige „Werner Lampert Beratungsgesellschaft“.

Seit sieben Jahren lässt Lampert vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) die Nachhaltigkeitswerte (CO₂-Emissionen, Wasserverbrauch, Artenvielfalt) der Hofer'schen „Zurück zum Ursprung“-Bio-Produkte erheben. Das Institut entwickelte nun auch ein Berechnungsmodell, mit dem erstmals mit einer ganz konkreten Zahl ausgewiesen werden kann, in welchem Ausmaß eine Region, in der bio produziert wird, gegenüber einer mit konventioneller Produktion profitiert. Dieser „Mehrwert der Region“ definiert den Begriff „regional“ neu. Indem er diesen aus Sicht der Nachhaltigkeit auch auf das soziale Umfeld, die Umwelt und die Wirtschaft (Betriebsneugründungen, Kindergartenplätze) entlang der gesamten Produktionskette ausweitet.

Berechnungen für die ersten Produkte liegen vor. Demnach soll die Murauer-Bio-Heumilch ihrer Heimatregion, die schon von Absiedlung stark bedroht war, einen 80%-igen Mehrwert im Vergleich zu konventioneller Milch aus der Steiermark gebracht haben. Durch die Förderung des traditionellen Knoblauch-Anbaus in Bio-Qualität

am Neusiedler See sind es 84% im Vergleich zum konventionellen Knoblauchanbau im Burgenland. Im Interview erläutert Werner Lampert den Kosmos seiner „Mehrwert Region“:

Grüne Welt: Regional und bio im Paarlauf wird eine umsatzstarke Zukunft vorhergesagt. Der Konsument verbindet damit Klimaschutz, Sicherung heimischer Arbeitsplätze und eine Landwirtschaft ohne Pestizide.

Werner Lampert: Das muss man differenziert sehen. Regional bezieht sich oft nur auf die Kilometerentfernung und sagt noch nicht, ob bio oder konventionell produziert wurde. Ich sehe den Begriff auch als Etikettenschwindel, weil er beim Futtermittel nicht konsequent ist. Für mich gibt es keine regionale Milch, wo das Futtersoja aus Südamerika kommt, die Gerste aus der Ukraine, der Mais aus Argentinien. Das sind doch keine Wertschöpfungen der Region. Alleine der jährliche Sojaimport beträgt 600.000 Tonnen, darunter auch gentechnisch veränderter. 90 % sind für die Tierhaltung bestimmt.

Wie geht das mit Gütesiegeln zusammen, die bei Fleisch eine Herkunft aus Österreich garantieren?

Beim AMA-Gütesiegel darf Import-Soja als Futtermittel verwendet werden. Die Begründung ist, dass wir nicht genug eigenes Soja haben. Wenn man da nicht großzügig wäre, gäbe es nur wenig österreichisches Fleisch. Denn, wie schon gesagt: Soja kommt aus Südamerika, Gerste aus der Ukraine. Das sind keine Wertschöpfungen in der Region. Man muss sich aber auch die Frage stellen, warum überhaupt Soja verfüttert wird. Das Rind ist doch von Natur aus ein Grasfresser! Heumilch ist also nicht nur

die Urform von Milch in Österreich, sondern auch typisch für den alpinen Raum. Erst mit steigendem Druck für höhere Milchleistung veränderten sich die Haltungsbedingungen und die Art des Futters. Wenn Hochleistungskühe Kraftfutter bekommen, dann geben sie 12.000 Liter Milch im Jahr. Bei einer Grasfressenden Kuh sind es nur 6000 bis 7000 Liter. Das merkt man an der Qualität, aber auch am Preis.

Bleiben wir beim Preis. Bei Milch werden rund 30% bio verkauft, beim Fleisch ist es ein ganz geringer Prozentsatz. Der Kunde klagt über den hohen Preis. Beim Ei hat er sich offensichtlich daran gewöhnt.

Dabei ist das Ei doppelt so teuer wie früher einmal. Das ist aber immer noch ein kleiner Betrag. Bei Fleisch sind es dann gleich 5 bis 6 Euro mehr, das merkt man. Ein Bio-Huhn ist doppelt so teuer wie ein konventionelles. Den Unterschied können die Leute schmecken und leisten sich das einmal in der Woche. Die Nachfrage ist so groß, dass wir zu wenig Bio-Hühner haben. Bei anderem Fleisch muss man sehr gut argumentieren, warum es teuer ist.

Wird der Fleischkonsum zurückgehen, so wie es die WHO empfiehlt?

Er wird intensiv zurückgehen müssen. Aus medizinischen Gründen und weil der moralische Preis für die Industrienationen mit ihrem hohen Fleischkonsum ein zu hoher ist. Dafür wird in Südamerika der Regenwald zerstört, indigene Völker werden ermordet, die Versklavung wächst, es gibt das Pestizidproblem beim Futtermittelanbau. Dazu kommt aber auch der Tierschutz: Die junge Generation sieht das Tier als Kreatur und nicht als Ware. Sie lehnt sich gegen die schlechte Haltung auf. Immer mehr leben

vegan. Ich selbst kann damit nicht viel anfangen. Die Jungen schon, für die ist es ein Statement.

Essen Sie eigentlich Fleisch?

Ich bin der Fleisshesser der Zukunft – ein Mal pro Monat.

Bleiben wir bei Veränderungen. Kann die Bio-Landwirtschaft die Welt retten?

70% der Landwirtschaft weltweit wird heute von Kleinbauern betrieben. Es ist also nicht die industrialisierte Landwirtschaft, die die Welt ernährt. Sie ist eine Sackgasse, sie hängt am Tropf der Subventionen und der Petrochemie. Die in-

dustrialisierte Landwirtschaft ist das destruktivste Konzept der Welt.

Haben Sie sich geirrt, als Sie bei der Entwicklung Ihrer ersten Supermarkt-Bio-Schiene erwarteten, dass 20 Jahre später an die 40% der Österreicher Ihre Kunden sein würden?

Ich habe damals die Ergebnisse einer Umfrage des Landwirtschaftsministeriums als Basis für eine Hochrechnung genommen. In der Tat gab es damals eine große Aufbruchstimmung. Die Nachfrage nach Bio war so groß, dass wir gar nicht genug produzieren konnten.

Wieso ist der ganz große Erfolg ausgeblieben?

Misserfolg war es aber sicher keiner! Man muss die Ausgangslage kennen. Vor 1994 haben nur ein paar Sektierer bio gegessen. Heute hat es eine hohe gesellschaftspolitische Relevanz.

Auch der neue „Regionale Mehrwert“?

In 30 Jahren wird es weltweit eine Lebensmittelknappheit geben, meinen viele. Dann haben wir den Vorteil, dass ein Großteil der Lebensmittel aus der Region kommen kann. Wir werden dann froh sein, das Wissen aus der Region, das alte handwerkliche Können, das heute schon bedroht ist wie eine aussterbende Art aus dem Tierreich, gestärkt zu haben. Das macht die Region krisensicherer. Unsere Landwirte erhalten als Anreiz einen bis zum Jahr 2020 fixierten Projektzuschlag. Da ich immer schon viele Nachahmer gefunden habe, bin ich sicher, dass sich auch dieses Mal viele Menschen dem Konzept anschließen werden. – INGRID GREISENEGGER



Forschung fürs Vieh

Werner Lampert führt durch die gemeinsame Kulturgeschichte von Mensch und Rind und begibt sich auf die Suche nach den ausgefallensten Kühen der Welt. Bei manchen handelt es sich um die letzten ihrer Art. Von manchen werden nur mehr einige Tausend Exemplare gezählt, von anderen nur wenige Hundert. Eine eindrucksvolle Fotodokumentation und ein Buch, das Respekt vor der Kreatur lehrt. „Unberührte Schönheit. Reisen zu den ursprünglichsten Kühen der Welt“. Werner Lampert, Servus Verlag, Preis 36 €

Veganes Leben. Aus einem Nischenprogramm ist ein großes Geschäft geworden. Heute kann man vegan reisen, Wäsche waschen und ab 2016 auch veganes Guinness trinken.

Seit 2010 isst Gerold Wirnitzer kein Fleisch und keine Wurst und auch keine Butter und keinen Käse mehr. Der Tiroler lebt vegan. Wie auch seine Frau Katharina und die drei spanischen Windhunde des Paares. Für die Wirnitzer ist das mehr als ein Lebensstil. Es ist auch ihr Geschäftsmodell. 2013 haben sie adventureV gegründet, eine Agentur, über die sie vegane Reisen – Wandern, Biken, Schneeschuhwandern – immer in Kombination mit veganer Ernährung anbieten. Es geht um mehr als einen Urlaub ohne Steak und ohne Caffè Latte.

Gerold Wirnitzer: „Bei uns ist nicht nur das Essen vegan, sondern auch das Zimmer und das Outfit der Guides.“ Das heißt, dass es keine Wollteppiche, keine Seidenvorhänge und schon gar keine Daunendecken im Hotelzimmer gibt. Und die Trainer tragen garantiert keine Lederschuhe, Wollpullis und Daunensacke. So ein Outfit sei kein Nachteil, betont Wirnitzer: „Je extremer die Anforderungen, desto weniger macht Leder bei Bergschuhen einen Sinn. Und Daunensacke funktionieren bei Nässe sowieso nicht.“

Seit Kurzem hat er auch eine zweite Firma, change2v, mit der er Gastronomen bei der Umstellung auf vegane Angebote berät. Das Thema ist gerade groß im Kommen – nicht erst seit die WHO vor den Folgen übermäßigen Fleischkonsums gewarnt hat (siehe Seite 20).

Die Gäste, die mit den Wirnitzers Urlaub machen, leben oft gar nicht vegan – sie wollen das nur einmal über ein Wochenende ausprobieren. Viele mit ih-

ren Hunden – die wahlweise auch ein paar Veggie-Tage einlegen. Das sei derzeit der Renner, sagt Wirnitzer.

Bei der Frage, ob auch ein Hund auf vegane Kost umsteigen oder doch lieber mit Fleisch gefüttert werden soll, scheiden sich die Geister. „Einen Hund ohne Fleisch zu ernähren, ist sehr gut möglich. Bei bestimmten Stoffwechselfstörungen ist das sogar Teil der Therapie“, wird Christine Iben vom Institut für Tierernährung der Veterinärmedizinischen Universität Wien von der APA zitiert. Einen voll ausgewachsenen Hund vegan zu ernähren, sei nach heutigem Wissensstand möglich. Zumindest bei einer sorgfältigen Diätplanung, damit es zu keinen Mangelerscheinungen kommt. Einfach Erdäpfel und Zucchini zu füttern, ist also zu wenig. Und für Welpen eignet sich vegane Kost gar nicht, schränkt die Expertin ein.

Guinness wird vegan

Konsumforscher haben vegane Kost zum neuen Geschäftsfeld ausgerufen. Vom Gummibärchen bis zur Wurst – alles gibt es neuerdings auch frei von tierischen Inhaltsstoffen. Sogar Guinness schenkt ab Ende 2016 veganes Bier aus. Das ist neu. Denn bisher werden getrocknete Schwimmblasen von Fischen genutzt, um Trübstoffe aus dem dunklen Bier zu filtern. Das Nebenprodukt aus der Fischerei hat keinen Einfluss auf Geschmack und Textur des Bieres. „Getrocknete Schwimmblasen sind als Filtermittel seit Jahrzehnten weit in der Brauereiwelt verbreitet“, heißt es vonseiten

Diageo, dem Mutterkonzern von Guinness.

Die fleischlose Bewegung drängt aus einer kleinen Nische in die Mitte der Gesellschaft. Damit wird alles, was vegan ist, ein Riesengeschäft. Laut den Marktforschern von GfK sind die Umsätze allein in Deutschland binnen Jahresfrist um ein Viertel gestiegen. Das hat auch der ehemalige Daimler-Manager Jan Bredack erkannt. Nach einem Burn-out startete der geschäftstüchtige gelernte Kfz-Mechani-

ker mit Anfang 40 noch einmal ganz neu durch. Er wurde zuerst Vegetarier, dann Veganer und infolge seines neuen Lebensstils 2011 Gründer der veganen Supermarktkette Veganz. Acht Standorte hat er mittlerweile in Deutschland, dazu kommen zwei weitere in Prag und Wien. Der Umsatz von Veganz beträgt Berichten zufolge bereits 12 Millionen Euro, auch weil die Produkte an rund 700 Filialen anderer Handelshäuser geliefert werden.

FOTO: ADVENTUREV.COM

„In Österreich ernähren sich zehn Prozent der Bevölkerung vegetarisch, rund 80.000 Menschen leben vegan“, sagt Felix Hnat von der Veganen Gesellschaft, einer Anlaufstelle für Fragen rund um vegetarische und vegane Ernährung.

Wirte kochen ohne Fleisch

In Wien sollen bereits 40.000 Veganer leben. Wirte haben reagiert. Die Liste veganer Restaurants wird immer länger. Hnat: „Wir kommen kaum mit der Ver-

öffentlichung nach. Derzeit gibt es in Wien rund 120 Lokale, die ausschließlich vegetarische Speisen haben.“ Stark im Kommen seien auch vegane Lokale, von denen es laut dem Wissensstand von Hnat schon 15 in der Stadt gibt.

Veganer, die lieber zu Hause essen, haben es beim Einkaufen auch immer leichter. Die Supermarktketten stocken ihr Angebot an Extrawurst ohne Wurst, Hamburger-Laibchen ohne Fleisch oder veganem Wursta-

lat auf. Selbst Holunderblütensaft oder Essiggurken gibt es neuerdings in veganer Ausführung. Etwa vom Wieselburger Bio-Vermarkter Robert Lutz. Warum tierische Inhaltsstoffe bei Säften und eingelegtem Gemüse überhaupt ein Thema sind, hat er schnell erklärt: „In der Industrie werden Fruchtsäfte oder Essig oft mit Fischgelatine geklärt.“

Selbst Milkschokolade will neuerdings ohne Milch auskommen. Der steirische Schokolatier

Das Schnitzel gibt's jetzt ohne Fleisch

Ein veganes Team: Wirnitzer und sein Hund leben vegan

Vegetarier, Veganer und Flexitarier

Vegetarier streichen Fleisch und Fisch von ihrem Speiseplan, Veganer gehen einen Schritt weiter und verzichten auf alle tierischen Produkte, also auch Milch, Butter oder Eier. Einige achten nicht nur bei der Ernährung auf Produkte frei von tierischen Inhaltsstoffen.

Der neue Lebensstil – von dem die Grüne Welt schon vor zwei Jahren ausführlich berichtet hat – wird aber nicht nur von Vegetariern und Veganern getragen. Viele Käufer von veganen Produkten zählen sich zum Kreis der Flexitarier, die den Konsum von tierischen Produkten bewusst reduzieren und mehrere Tage in der Woche darauf verzichten. Die Beweggründe sind unterschiedlich. Vielen haben Bilder aus der Massentierhaltung den Appetit auf tierische Produkte verdorben. Zudem sind bei veganen Produkten Tierversuche tabu.

Eine Rolle spielt auch der Nachhaltigkeitsgedanke. Die FAO, die Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen, hat berechnet, dass die Tierproduktion für ein Fünftel der weltweiten Treibhausgasverantwortung ist. Das ist mehr als der gesamte Verkehr mit 13,5 Prozent, also mehr als alle Lkw, Flugzeuge und so weiter zusammengezählt. 40 Prozent der globalen Getreideernte und 90 Prozent der Welt-Sojaernte werden an Tiere verfüttert. Einsparungspotenzial wäre also gegeben.

Eine der wichtigsten Rohstofflieferanten für vegane und vegetarische Ernährung ist die Sojabohne. Der Markt für Sojaprodukte wächst um 15 bis 20 Prozent im Jahr.

Ö1-Moderatorin Petra Schönbacher in veganer Mode. Robert Lutz bewirbt auf der Messe „Biofach“ vegane Essiggurken



Der Streit mit der WHO um die Wurst

Von wegen vegan. Die meisten Österreicher konsumieren tierische Produkte. Für Wurst und Schinken gibt ein durchschnittlicher Haushalt monatlich 28 Euro aus, für Fleisch weitere 22 Euro. Für Milch, Joghurt und Butter wandern 24 Euro in die Supermarktkassen. Das geht aus den Zahlen der RollAma hervor. Demnach essen die Österreicher 13 Kilo Wurst und Schinken im Jahr – Tendenz sinkend.

Die Warnung, dass übermäßiger Konsum von verarbeitetem Fleisch Krebs verursachen kann, ist altbekannt. Dennoch sorgte die Weltgesundheitsorganisation (WHO) mit einer Studie dazu Ende Oktober für Aufregung.

Die Industrie protestierte, die WHO kalmierte. Sie hätte nicht sagen wollen, dass man gar kein Fleisch mehr essen darf. Sie mache nur darauf aufmerksam, dass ein geringerer Verzehr das Krebsrisiko vermindern könne.

Josef Zotter stellt für seine vegane Kundschaft längst Schokolade auf Basis von Buchweizen, Goldhirse, Reismilch und Soja her. Das Handelshaus Spar hat bereits 144 Produkte unter ihrer vegetarischen Marke Spar Veggie im Sortiment, 81 davon sind vegan. „Die Nachfrage wächst ständig. Im Vorjahr hatten wir bei Spar Veggie ein Umsatzplus von gut 14 Prozent“, sagt Spar-Sprecherin Nicole Berkmann.

Bei der Drogeriemarktkette bipa ist der vegan-Trend sogar im Putzmittelregal angekommen. Unter der Eigenmarke bi good wird unter anderem veganes Vollwaschmittel verkauft. Die Nachfrage steigt, heißt es aus dem Konzern. Laut Umfra-

gen würde bereits jede zweite Frau in Österreich häufig vegane Pflegeprodukte ohne tierische Inhaltsstoffe verwenden. 70% finden es demnach wichtig, dass Wasch- und Reinigungsmittel ohne Tierversuche hergestellt wurden – auch dafür steht das bi good-Siegel.

Generation Y

Die Generation Y (ausgesprochen: Why) hinterfragt, was in Lebensmitteln, Cremes und Putzmitteln steckt – und treibt so den Vegan-Trend voran. Selbst Kondome gibt es mittlerweile in veganer Ausführung, weil die konventionellen Verhüterlis auch tierische Bestandteile – genau genommen das Milchei-

weiß Casein – enthalten können. In konventionellen Shampoos steckt oft Lanolin, ein Sekret aus den Talgdrüsen von Schafen, das feuchtigkeitsspendend und weichmachend ist. Beim Naturkosmetikun-

ternehmen Primavera sind bereits 95 Prozent der Artikel vegan. Das heißt, sie kommen selbst ohne Bienenwachs aus, der in der Naturkosmetik oft als Konsistenzgeber dient.

Flexibel statt vegan

Der Konsumgüterriese Henkel (Schwarzkopf, GlemVital, Persil, Diermine) hat zwar Produkte ohne tierische Inhaltsstoffe, weist das aber nicht gesondert aus, um flexibler zu sein. „Rezepturänderungen sind jederzeit möglich, wenn beispielsweise eine verbesserte Formel eingeführt werden soll, es Lieferengpässe für Inhaltsstoffe gibt oder ein Lieferant gewechselt wird“, so ein Sprecher.

– SIMONE HOEPKE



Guinness gibt es ab 2016 auch für Veganer, Zotter-Schoko schon jetzt



Mit einem Mausklick sind Sie den ganzen Müll los!

Entsorgen kann so einfach sein! Mit wastebox.at, dem neuen Online-Service von Saubermacher.

Her damit. wastebox Service online bestellen

Einfach online auf wastebox.at aus verschiedenen Abfalltypen und Behältergrößen wählen, bestellen und schon kommt die ausgewählte Kombi zum Wunschtermin direkt vor die eigene Haustür. Zum garantierten Fixpreis, der bequem online bezahlt werden kann.

Rein damit. wastebox befüllen

Steht die wastebox bereit, gilt einfach „Bitte vollmüllen!“ Die vom steirischen Recycling-Spezialisten Saubermacher initiierte Selfservice-Plattform bietet die Entsorgung von sieben verschiedenen Abfallarten an. Es gibt kostengünstigere Arten, bei denen eine sortenreine Trennung wichtig ist. Bei den „Comfort-Angeboten“ übernehmen die Profis von Saubermacher die ordnungsgemäße Trennung der Abfälle.

Ist man zum Zeitpunkt der Bestellung noch nicht sicher, welche Abfälle genau anfallen, besteht auch die

Möglichkeit, einen „Bag only“ zu bestellen. In diesem Fall werden die Entsorgungskosten erst bei Bestellung der Abholung je nach Abfallart berechnet.

Weg damit. Abholung online beauftragen.

Ist der Behälter voll, kann die Abholung direkt über die Online-Plattform bestellt werden. Unabhängig von Geschäftszeiten und ganz ohne Warteschleife. wastebox.at stellt drei unterschiedliche Behältergrößen zur Verfügung: den Big Bag mit einem Füllvolumen von einem Kubikmeter sowie zwei verschiedene Mulden (Abfallcontainer) mit je sieben oder zehn Kubikmetern Fassungsvermögen. Während sich der Big Bag besonders für die Beseitigung kleinerer Abfallmengen eignet, sind die Mulden für Aufräumarbeiten nach umfangreicheren Bau- oder Gartenprojekten ideal. Mit wastebox.at schafft Saubermacher die wohl einfachste Art, Abfall zu entsorgen.

 INTERNET
www.wastebox.at

Hans-Roth-Straße 1,
8073 Feldkirchen,
☎ +43 664 1050 783,
office@wastebox.at



Babypkost. Die Hipps reden nicht lange um den heißen Brei herum: Essen ist zu billig, konventionelle Bauern ruinieren die Böden, finden die Öko-Pioniere.

Wenn die Sonne am höchsten steht, mähen wir die Wiesen nicht“, sagt Stefan Hipp. Der Grund sind die Bienen. „Mäht man mittags, vernichtet man pro Hektar bis zu 24.000 Bienen“, erläutert der Juniorchef des Babykostherstellers Hipp. Neben dem Familienbetrieb ist die Landwirtschaft seine große Leidenschaft. In Polen hat er einen 2500 Hektar großen Bio-Bauernhof, zu dem etwa 1000 Rinder zählen, die sich frei auf den Wiesen bewegen können. Die Kühe werden noch auf natürliche Art besamt, die Kälber bleiben bis zum achten Monat beim Muttertier, betont Hipp. Zudem baut er Karotten und Getreide an. „Wir haben eine Kreislaufwirtschaft, brauchen die Kühe für den Mist und bauen als Zwischenfrucht Klee für den Winter an.“ Von einem kleinenschnuckeligen Bauernhof, wie er in Werbespots in Szene gesetzt wird, ist er natürlich weit entfernt. „Man muss den Menschen endlich erklären, dass ein Hof mit sechs Kühen, drei Schweinen und ein paar Hennen nicht mehr realistisch ist, wenn der Bauer davon leben muss.“ Groß sei schließlich nicht automatisch schlecht.

Hipp ist vor 14 Jahren mit dem eigenen Hof in Ostpreußen an den Start gegangen. „In Polen, weil in Österreich und Deutschland ja keine Flächen zu vernünftigen Preisen zu bekommen waren“, sagt der österreichische Staatsbürger, dessen Familie eigentlich im bayerischen Pfaffenhofen und in der Schweiz zu Hause ist, ihn aber in Salzburg hat maturieren und studieren lassen. Später hat er dann noch Landwirtschaft in England studiert.

Im Familienunternehmen reden vom Familienoberhaupt Claus Hipp abwärts viele mit. Der Seniorchef verbürgt sich seit

Jahrzehnten im Werbespruch mit seinem Namen für die Qualität der Produkte und hat schon in den 1960er-Jahren am Familienhof in Pfaffenhofen auf Bio gesetzt – was ihm damals viel Spott einbrachte. Sein Bruder ist für die Finanzen des Familienunternehmens zuständig, das mittlerweile mehr als 800 Millionen Jahresumsatz schreibt. Sohn Stefan leitet Marketing und Vertrieb und hat in den 1990er-Jahren die gesamte Produktion auf Bio umgestellt. Seit einiger Zeit ist er auch in den Werbespots neben seinem Vater zu sehen.

Dass es sich um Vater und Sohn handelt, ist nicht zu übersehen. Gleiche Statur, gleiche Augen, gleiche Lächeln. Bei einem Betriebsbesuch in Gmunden tragen beide hellblaue Hemden, dunkle Hosen, Krawatte und Trachtenanker. Vater Claus hat die Hände vor dem Bauch verschränkt, Sohn Stefan hinter dem Rücken.

Bio-Brei und Malerei

Über ihnen, am Dachboden des Firmengebäudes, hängt ein Kreuz, überall im Raum sind Kunstwerke. Das ist die Welt des Vaters. Der gläubige Katholik, der jeden Morgen am Weg zur Arbeit die Türe zu einer Wallfahrtskirche aufsperrt, ist nebenbei anerkannter Maler und Kunstprofessor in Tiflis. Man merkt, dass das Wort des 77-Jährigen in der Firma auch heute noch schwer wiegt.

„Man muss den Menschen wieder an vernünftige Lebensmittelpreise gewöhnen“, sagt der Seniorchef mit leiser, aber

bestimmter Stimme. Nirgends in Europa sei Essen so billig wie in Österreich und Deutschland. „Ein Tiefkühlhuhn gibt es ab 2,50 Euro – da stecken dann so viele Medikamente drin, dass man es gleich auch bei einer Grippe essen kann.“ Die Preisspirale hat sich unter dem Druck der mächtigen Lebensmittelketten immer weiter nach unten gedreht. Auf der Strecke blieb das Tierwohl. „Würde man eine Henne so großziehen,

wie es meine Großmutter getan hat, müsste man dafür 45 Euro verlangen“, schätzt Claus Hipp.

Bio-Nachfrage steigt

Bei Babynahrung sei es vielleicht noch ein klein wenig leichter, höhere Preise für Qualität durchzusetzen, meint sein Sohn. Schließlich werden bei der gesunden Ernährung des Nachwuchses ungern Abstriche gemacht. Aus Herstellersicht es aber gar nicht einfach, an genü-



Bio-Bauern und ihr Baby-Brei



Zuerst Dosen, dann Glas, jetzt auch Plastik: Neue Moden bei Claus Hipp



Sohn Stefan Hipp vermarktet Brei und hat 1000 Rinder auf seinem Bio-Hof

gend Bio-Mengen zu kommen. Für Hipp bauen bereits rund 10.000 Landwirte auf einer Fläche von insgesamt mehr als 70.000 Hektar an.

Die Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln nimmt seit Jahren zu. Der europäische Bio-Markt ist bereits 22 Milliarden Euro schwer, Tendenz steigend. In Österreich werden schon 20 Prozent der Landwirtschaftsflächen biologisch bearbeitet, in Deutschland sind es nur sechs Prozent.

Wurm im System

Die Folgen der konventionellen Landwirtschaft, die schon als größter Umweltsünder der

Welt ausgemacht wird, sind enorm. Stefan Hipp verweist unter anderem auf die Wasserspeicher-Kapazität der Böden. „Ein konventionelles Feld kann zehn Liter pro Quadratmeter aufnehmen, ein biologisches speichert bis zu 80 Liter pro Quadratmeter.“ Die überdüngten Böden sind so gut wie tot. Auf einem konventionellen Feld leben 30 Regenwürmer auf einem Quadratmeter, in Bio-Böden lockern bis zu 600 Artgenossen den Boden auf. Auch würden auf Bio-Flächen bis zu 40 unterschiedliche Gräser wachsen, auf konventionellen nur noch sieben bis acht. „Das hat Auswirkungen auf die Qualität des

Heus und damit auch auf die Tiere“, so der Öko-Landwirt.

Hipp kontrolliert die angelieferte Ware strenger, als es die EU vorschreibt – von Boden über Futtermittel bis hin zu Tierproben. „Wir finden heute Rückstände, die wir vor fünf, sechs Jahren noch gar nicht kannten“, verweist Stefan Hipp auf die ständige Verbesserung der Messmethoden. Die neuen Möglichkeiten sind seiner Meinung nach auch der Grund, warum es scheinbar immer mehr Produktrückrufe von Lebensmittelproduzenten gibt. „So sicher wie heute waren Lebensmittel noch nie.“

– SIMONE HOEPKE

Bio-Freaks füllen jetzt Mus in Plastik-Packung

Quetschbeutel. Georg Hipp begann 1956 im bayerischen Pfaffenhofen mit der industriellen Herstellung von Babynahrung in Dosen. Als er 1967 stirbt, übernimmt sein Sohn Claus den Betrieb und baut ihn zu einem Unternehmen mit rund 800 Millionen Euro Jahresumsatz und 2600 Mitarbeitern aus. Der Firmensitz der Holding wandert später in die Schweiz ab. In Österreich produziert Hipp seit 1967 in Gmunden. Über Jahre kam jedes fünfte weltweit verkaufte Hipp-Glas aus Gmunden. Das ist vorbei. Österreich ist jetzt das Land der Quetschbeutel. Im Vorjahr wurden 45 Millionen Stück solcher Kunststoffpackungen mit Plastikverschluss abgefüllt, aus denen schon Kleinkinder selbst das Mus rausquetschen können. Bis 2017 wird die Produktionsmenge verdoppelt.

Umstrittene Entscheidung

Ob das Plastik zum Öko-Image von Hipp passt, war selbst in der Familie umstritten. Die Verpackungsidee eines britischen Start-ups, die über Skandinavien nach Europa kam, sei nicht mehr aufzuhalten gewesen, wird argumentiert. Für Öko-Verfechter ist das ein Patzer auf dem sauberen Bio-Image.

Die Beutel bestehen unter anderem aus PET und Alu (das nicht mit dem Mus in Berührung kommt). Für Bio-Puristen ein grundsätzliches No-Go, da PET erdölbasiert ist, man aber von Öl-Importen aus politisch instabilen Ländern möglichst unabhängig werden sollte. Hipp argumentiert, dass es zurzeit keine bessere Lösung für die beim Kunden beliebten Kunststoff-Quetschbeutel gäbe. Zur Öko-Bilanz von PET versus Glas sind sich Experten uneins, je nachdem, welche Kriterien sie heranziehen. Fix ist, dass Hipp aus Business-, nicht aus Bio-Überzeugung für PET entschieden hat.

Wohn- und Bürogebäude
in der Schweiz von Holz-
Thoma errichtet



Unternehmen bringen Leben in die Wirtschaft

Fortschritt. Produzenten bringen mit Algen, Wolle, Stärke und Holz Nachhaltigkeit in die Konsumwelt.

Schafe produzieren Wolle, die zwei Mal jährlich geerntet werden kann. Die Lenzing AG, ein österreichischer Konzern im Hausruckviertel, produziert Fasern, die täglich geerntet werden können. Die Industrie-Fasern von Lenzing haben ähnliche Eigenschaften wie die Wolle der Schafe. Nicht die einzige Ähnlichkeit, wie ein näherer Blick auf Tier und Maschine zeigt. Schafe sind Vegetarier, fressen Gras und Holz. Auch die Maschinen von Lenzing werden vegetarisch gefüttert, mit Holz. Beide Substanzen, sowohl Schafwolle als auch Lenzing-Fasern, lassen sich kompostieren, also zu 100% in den Naturkreislauf wieder eingliedern. Auch wenn sie ähnliche Produkte herstellen, sind Schafe und Lenzing keine Konkurrenten, sondern Beispiel, wie Bio-Ökonomie bei der Produktion von Rohstoffen funktionieren kann.

Bio-Ökonomie gilt als wirtschaftliche Strategie der Zukunft. Immer mehr Betriebe unterschiedlicher Branchen haben sich auf den Weg gemacht, Produkte auf den Markt zu bringen, die Menschen und Natur respektieren und zugleich wirtschaftlich erfolgreich sein können. Bausteine aus dem Werkzeugkasten der Natur – hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen – sollen fossile Rohstoffe ablösen. Ihr Einsatz reduziert Treibhausgasemissionen und verringert die Abhängigkeit von zum Teil politisch unsicheren Ländern. „Bio-Ökonomie ist für uns die Umsetzung der ökosozialen Marktwirtschaft, also einer sozialen Marktwirtschaft erweitert um den Faktor Ökologie,“ sagt Stephan Pernkopf, der Präsident des Ökosozial-

alen Forums. „Wir möchten eine Bio-Ökonomie-Strategie vorantreiben, die das Ziel hat, zukünftig mehr natürliche und heimische Rohstoffe zu nützen.“ Es ist ein Weg mit Hürden. So werden etwa auch heute schon erdölbasierte Kunststoffe durch biologisch abbaubare aus nachwachsenden Rohstoffen ersetzt, in vielen Fällen ist das aber nicht wirtschaftlich. Denn Erdöl ist einfach billiger.

Dass auch nachwachsende Rohstoffe, die Hoffnungsträger der Bio-Ökonomie, Probleme aufwerfen, zeigt ein Blick auf ihre Anbaubedingungen. Idealerweise sollten sie aus regionaler biologischer Landwirtschaft stammen und der Nahrungsmittelindustrie keine Flächen streitig machen. Eine Wegwerfgesellschaft wird dieses Ziel voraussichtlich nie erreichen. Eine wichtige Rolle kommt daher auch dem Konsumenten zu. Denn egal wie biologisch, nachhaltig und fair ein Produkt auch hergestellt sein mag, sobald der Verbraucher es frühzeitig entsorgt, entsorgt er auch dessen bioökonomischen Pluspunkte.

Holz bringt's

Beim Holz sind sich Produzenten und Konsumenten einig. Holz ist den Österreichern ein sympathischer Rohstoff, mit hohem Wohlfühlfaktor. Dass Österreich ein holzreiches Land ist, schürt zudem auch die Kreativität von Forschung, Industrie und Bauwirtschaft.

So hat sich etwa der Anteil der Holzbauten am Neubau in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt. Im Bundesdurchschnitt ist er auf rund 15% gestiegen. Viel im Vergleich zu Italien und Spanien, wenig im Vergleich zu Skandinavien, Japan und den USA,



Elegante Mode aus der pflanzlichen Faser Tencel von Lenzing

mit über 80%. Ein bioökonomischer Weg, denn Holz tut nicht nur dem Raumklima, sondern auch dem Weltklima gut und ist in der CO₂-Bilanz Konkurrenzmaterialien wie Beton, Stahl, Aluminium oder Kunststoff weit überlegen.

Vorwiegend aus Holz wird Zellulose, ein wichtiger Rohstoff der Faserindustrie, gewonnen. Bei Lenzing heißt die Erfolgsfaser Tencel, manchmal auch Lyocel. Tencel ist eine vom Menschen gemachte Naturfaser. Sie

vereint die Vorteile der Schafwolle mit denen der Baumwolle, ist extrem reißfest und wird umweltschonend produziert. Im Unterschied zu anderen Zellulosefasern wie Viscose oder Modal, die ebenfalls aus Holz hergestellt werden, kommt bei Tencel keine Schwefelchemie zum Einsatz. Das Lösungsmittel NMMO ist zu 99% biologisch abbaubar, ebenso die Farben.

Tencelfasern werden zu Stoffen und Kosmetiktüchern versponnen. Sie finden sich auf

den Laufstegen dieser Welt ebenso wieder wie in zahlreichen Betten und Badezimmern.

Die Faserausbeute pro Quadratmeter Anbaufläche liegt bei Tencel durchschnittlich um das Sechsfache höher als bei Baumwolle. Die Industriefaser schneidet auch beim Wasserverbrauch zehn bis 20-mal günstiger ab als die Naturfaser Baumwolle, gleichgültig, ob diese aus biologischem oder konventionellem Anbau stammt. Das von Lenzing entwickelte Verfahren zur Herstellung der Faser Tencel überzeugt zudem durch seinen zu 99,7% geschlossenen Produktionskreislauf.

Kosmetik ohne Erdöl

Niedrig dosiert hat Holz sogar in der Autoindustrie Eingang gefunden. Mit Fibromer führt der Papier- und Verpackungshersteller Mondi einen holzfaserverstärkten Werkstoff mit dem Kunststoff Polypropylen (PP) für den Einsatz in Autos und Möbeln im Sortiment. Der Holzanteil bei Fibromer beträgt 30 Prozent. Damit ist Fibromer zwar noch weit entfernt, kompostierbares Material zu sein, aber es zeigt, wohin der Weg geht. Man



Stephan Pernkopf begutachtet Fibromer für Autoteile

könnte das erdölbasierte Polypropylen durch einen Bio-Kunststoff ersetzen. Solange aber der Erdölpreis im Keller ist, gibt es wenig Anreiz dazu.

„Diese Pflegecreme enthält Erdöl!“ Diesen Hinweis wird man auf keinem Kosmetikprodukt finden. Man will ja nicht abschrecken, sondern verkaufen. Nur wer die meist klein gedruckte gesetzlich vorgeschriebene Produktdeklaration liest, entdeckt eine Palette von Mineralölen hinter folgenden Namen: Mineral Oil, Petrolatum, Paraffinum Liquidum, Paraffinum Subliquidum, Cera Microcristallina, Microcrystalline Wax, Ozokerit, Ceresin und Vaseline.

Die Kosmetikindustrie bevorzugt sie, weil sie billig sind, aber auch, weil sie das Ranzigwerden der Produkte unterbinden. Der niedrige Anschaffungspreis wird aber im Regelfall nicht an den Konsumenten weitergegeben. Sicherheit, dass sich keine Mineralöle im Cremetiegel verbergen, bietet nur zertifizierte Naturkosmetik.

Ein Unternehmen, das seit 30 Jahren mit Naturprodukten Erfahrung hat und ausschließlich selbst vermarktet, ist Grüne Erde aus dem oberösterreichischen Almtal. Bereits bekannt für Matratzen, Möbel und Weißwäsche, wurde in den letzten Jahren der Kosmetiksektor ausgebaut. Grüne Erde wirbt mit hochwertigen, natürlichen Inhaltsstoffen, aber auch damit, was sich alles nicht in den Produkten findet: aus Erdöl hergestellte Paraffine, Silikonöle oder Silikonderivate, Tenside, die schwer abbaubar sind, Mineralöle, problematische Konservierungsstoffe, synthetische Farb- und Duftstoffe sowie gentechnisch modifizierte Inhaltsstoffe – alles ist tabu. Aber auch nicht notwendig, weil es sich durch natürliche Rohstoffe ersetzen lässt. Wichtig ist dem ökologischen Traditionsbetrieb auch die Verwendung regiona-

ler Produkte. Man setzt zum Beispiel auf Leindotter, eine heimische, ziemlich in Vergessenheit geratene Pflanze. Herbert Zimmermann ist der Mann, der Grüne Erde mit Leindotteröl beliefert. 2005 hat er mit dem Anbau begonnen, aktuell kultiviert er zwölf Hektar. Sein Geschäft blüht. Der Leindotterbauer ist nur ein Beispiel dafür, dass es sich mit ökologisch korrekten Produkten gut wirtschaften lässt.

Kleine Hoffnungsträger

Bisher war die wissenschaftliche Forschung noch wenig auf die Algen gekommen. Davon gibt es, geschätzt, bis zu einer Million verschiedener Arten. Derzeit kennt man rund 400.000 davon, 35.000 Algenstämme wurden auch wissenschaftlich beschrieben. Aber nicht mehr als 20 Spezies werden bisher industriell kultiviert. Ecoduna, ein Unternehmen mit Hauptsitz in Hainburg an der Donau, hat sich ganz den Algen verschrieben, und zwar den kleinsten unter ihnen, den Mikroalgen. Das Unternehmen hat ein biotechnisches Verfahren für die Produktion von Mikroalgen im industriellen Maßstab erfunden, zur Reife geführt und patentiert. Praktisch bedeutet das, dass Mikroalgen in hängenden Wassergärten gezüchtet werden. Da in speziellen Foto-Bio-Reaktoren an Land kultiviert wird, kann man auch auf unfruchtbaren Flächen kontrolliert und ergiebig produzieren. Geerntet wird täglich, wetterunabhängig.

Die Ernte bildet die Grundlage für eine Vielzahl wertvoller Substanzen, die in unterschiedlichsten Bereichen und Branchen, zum Beispiel in der Medizin, in der Pharma-Chemie-Lebensmittel- und Kosmetikindustrie, sowie in der Tierernährung Verwendung finden. Aus Mikroalgen lässt sich auch Bio-Sprit herstellen. Aktuell werden die kleinen Pflanzen mit

Ecoduna züchtet Mikroalgen in vertikalen Tanks



FOTO: ROBERT STRASSER, INNA YURKOVICH/FOTOLIA, ECODUNA, GRÜNE ERDE

den vielen Talenten allerdings noch nicht dafür verwendet, solange Erdöl einfach viel billiger ist.

Die starke Seite der Stärke

Puttingpulver verwendet man ebenso wie Mais oder Kartoffelstärke, zum Eindicken von Suppen und Saucen. Weniger bekannt ist die tragende Rolle, die Stärke im Non-Food-Bereich spielt. So werden in Europa etwa 40% der produzierten Stärke in technischen Anwendungen ein-

gesetzt. Vielfach geht es dabei darum, synthetische Produkte durch einen naturbasierten Stoff, beispielsweise Stärke, zu ersetzen. Das österreichische Unternehmen AGRANA produziert in seinen fünf Stärke-Standorten in Europa ca. 1,1 Millionen Tonnen Stärkeprodukte und 0,7 Mio. Tonnen Nebenprodukte als hochwertige proteinhaltige Futtermittel für die Nutztierhaltung, wobei Stärke Importsoja ersetzt. Von ihrer stärksten Seite zeigt sich Stärke



Oben: Mikroalgen – die Vielseitigen von Ecoduna. Unten: Leindotteröl wird bei Grüne Erde abgefüllt



im Non-Food-Bereich. In der Papierindustrie ersetzt sie latexbasierte Materialien, hinter dem Begriff Green Glue verbirgt sie sich als Klebstoff, in der Bio-Folienindustrie ersetzt sie Kunststoffe und macht Folien und Sackerln innerhalb einer einzigen Kompostperiode verrottbar. Der Baustoffindustrie dient sie als Zuschlagstoff in Dispersionsfarben, Fertigputzen, Tapetenkleister, Fliesenkleber und Spritzbeton. Stärke mischt auch in der Pharma- und Kosme-

tikindustrie mit, in Cremes und Puder.

AGRANA gehört zu den Unternehmen, die sich schon früh auf den Weg der Bio-Ökonomie gemacht haben. Und es hat sich gelohnt. Heute nimmt das österreichische Unternehmen eine führende Rolle bei Bio-Stärken und gentechnikfreien Stärken für die Lebensmittelindustrie ein. Bio-Stärke für Babynahrung wird sogar bis in die USA exportiert.

– HENRIETTE HORNY Stärke ersetzt Erdöl bei Nähfäden



Bergschafe für Bergsteiger

Textilpionier. Ortovox produziert Sportmode aus Wolle mit Stärke



FOTOS: ORTOVOX, SWISS WOOL

Schafwolle isoliert nicht nur Schafe hervorragend gegen Kälte und Hitze, sondern auch Menschen. Speziell Bergsportler schätzen vermehrt ihre Qualität. Denn Wolle nimmt, anders als diverse Kunstfasern, kaum Gerüche an. Eine Qualität, die speziell bei Unterwäsche, Socken und Vlies-

jacken Wirkung zeigt. Bergsteiger schwitzen und müssen oft mehrere Tage ohne Dusche auskommen. Da hilft Wolle, dass auch in engen Hütten noch Sozialkontakte möglich sind.

Was direkt auf der Haut getragen wird, soll gut riechen und nicht kratzen. Ein Anforderungsprofil, das Merinowolle voll er-

füllt. Da sie großteils aus Australien kommt, ist Vorsicht geboten. Mulesing heißt das Wort, das bedeutet, dass den Tieren, die auf hohe Wollproduktion und damit auf sehr viel Hautanteil gezüchtet wurden, ohne Betäubung Hautfalten im Bauchbereich weggeschnitten werden, um den Parasitenbefall einzudämmen.

Der deutsche Bergsportausrüster Ortovox, der seit 25 Jahren auf Schafwolle setzt, wollte bei der Tierquälerei nicht länger mitmachen. Zwar stammt die Merinowolle für seine Wäschelinie auch aus Australien, allerdings von Züchtern, die kein Mulesing betreiben. Das garantiert das Unternehmen und führt regelmäßig selbst Kontrollen durch.

Es muss nicht immer Merino sein. Auch die raue Bergschafwolle hat spezielle Qualitäten. Ortovox füttert Jacken, Hosen, Hauben und Handschuhe mit Bergschafwollvlies. Die Wolle dafür bezieht man vom Schweizer Wollvermarkter Swisswool.

Dass Schafwolle ein nachhaltiges Produkt ist, steht außer Zweifel. Falls, wie bei den Swisswool-Produkten, die Lieferanten in den Schweizer Bergen grasen, sind es auch die kurzen Transportwege und die Unterstützung der kleinen Bergbauern, die ein weiteres Plus in die Ökobilanz bringen. Auch wenn in beiden Fällen das Ausgangsmaterial die Wolle von glücklichen Schafen ist, mit den traditionellen Walkjankern hat die Bergbekleidung von Ortovox dennoch wenig zu tun. Denn nur Unterwäsche, Kopfbedeckungen und Walkprodukte lassen sich ohne Kunstfaserszusatz produzieren. Vlies zum Beispiel benötigt Kunstfasern als Stütze. Bei Ortovox verwendet man aber keine erdölbasierten Kunstfasern, sondern solche, bei denen Erdölprodukte durch Stärkeprodukte ersetzt werden. Zu Recht stolz ist das Unternehmen, dass einige Bekleidungsstücke 100 Prozent europäische Produkte sind. Von der Schafwolle bis zum Nylonfaden, von der Designerin bis zur Näherin.

– HENRIETTE HORNÝ

Auch Bergbekleidung wird bereits nach bioökonomischen Kriterien hergestellt, darunter zu 100 Prozent europäische Produkte



Think!

Gesunde Schuhe • Bewusst • Schön •



Wert. Voll.

Chilli



Dieser Schnürer ist „grün“!

Premiere in der Schuhbranche.

Think! wurde als erster Schuhhersteller mit dem „Österreichischen Umweltzeichen“ ausgezeichnet.

Zertifiziert wurde das Modell „Chilli“ aus der Damenschuhkollektion.

www.thinkshoes.com

Grünes Brett

Umweltbewusst Richtung Weihnachten. Mit einem Kraftwerk für die Handtasche. Dem Spiel, das den Globus rettet. Der Tanne auf Zeit und einer Fotoreise.

Ein Spiel macht schlau



„100 Punkte gewinnt“ befasst sich mit dem Lebensstil

Um das Bewusstsein für den CO₂- Verbrauch im Alltag zu schärfen, wurde das Spiel „100 Punkte gewinnt“ entwickelt. Das Treibhausgas rechnet man in Punkte um – mehr als 100 pro Tag sollten es nicht sein. Eine Stunde Fernsehen zählt 5 Punkte, ein Cheeseburger 35 Punkte usw. Die vereinfachte Spielvariante, wie ein Memoryspiel, ist schon für Kinder ab 4 Jahren geeignet, als Vollversion ab 8 Jahren, als Strategiespiel gefällt es Erwachsenen. Preis 10 €. Online-Shop-Bestellung: www.eingutertag.org

Grünes Weihnachtsservice



Christbäume im Topf werden angeliefert und abgeholt

Das Unternehmen „Green Tree“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine Alternative zum alljährlichen Baumverschleiß anzubieten ohne dabei auf Plastik zurückzugreifen. Es liefert in Wien Hunderte lebende Christbäume ins Haus, holt sie nach dem Fest wieder ab und pflanzt sie fachgerecht aus. Wer will, kann den Baum aber auch behalten. Er wird wahlweise in einer Höhe von 80 cm bis 100 cm oder 120 cm bis 140 cm im Topf vorbeigebracht. Preise ab 65 € und 78 € inkl. Transport. www.greentree.at

Mobile Energietankstelle



Das kleinste und leichteste Wasserkraftwerk

Die kleine, ultrablau Scheibe mit nur 20 cm Durchmesser und 400 g Gewicht verwandelt fließendes Wasser in elektrische Energie – dies bei jedem Wetter, Tag und Nacht. Sie enthält nebst stabiler Mikroturbine auch einen Akku zum Speichern und Steuerungselemente, dazu diverse Anschlüsse für kleine elektrische Geräte vom Notebook bis zum Campingkühlschrank. Ausgezeichnet mit dem deutschen Energy-Award 2015. Einführungspreis 299 € direkt bei www.blue-freedom.net

Kulinarischer Fototrip



Essen als Augenweide, rund um die Welt

Giulia Pines, eine bekannte Gastrojournalistin, und ihre Kollegen präsentieren Esstrends, Lokale, Shops und Manufakturen aus aller Welt. Von Nobel-Veganern bis zur Insekten-Küche. Von Traditionalisten mit neu interpretierter Hausmannsküche bis zu Anbietern von Speisen aus dem 3-D-Drucker. Eine faszinierende Fotostrecke auf über 200 Seiten. „The Delicious. A Companion to New Food Culture“, Giulia Pines, Robert Klanten, Sven Ehmman, gestalten Verlag, Preis 39,90 €



MITMACHEN!

Österreich
weltweit
engagiert



**DIE WIRTSCHAFT SCHAFFT
LEBENSGRUNDLAGEN FÜR ALLE
MENSCHEN – IN ÖSTERREICH UND
IN DEN ENTWICKLUNGSLÄNDERN.**

WIE KÖNNEN UNTERNEHMEN EINEN BEITRAG LEISTEN?

- umweltschonend produzieren
- mit Zertifikaten die Qualität der Waren kennzeichnen
- durch Wirtschaftspartnerschaften vor Ort ein Beispiel setzen

www.entwicklung.at/mitmachen



AUSTRIAN
DEVELOPMENT
AGENCY



Muskeltraining fürs Gesicht

Fitness. Mehr trainieren, weniger schmieren



VISAGEFORME

In den Tiefen der Muskelfasern liegt die wahre Schönheit. Damit sie auch im fortgeschrittenen Alter nicht erschlaffen, helfen Grimassen

Mit dem Training der Muskeln von Bauch, Bein und Po, Bizeps und Trizeps wirbt jedes Fitnesscenter. Die Konturen zwischen Scheitel und Schultern hingegen werden ausgelassen, sie bleiben der Kosmetik und der Schönheitschirurgie überlassen. Eine Lücke, die Gesichtsmuskeltrainer auf den Plan gerufen hat. Unter ihnen Christa Gugler.

Vor 25 Jahren machte die heute 55-jährige Oberösterreicherin in Kalifornien Bekanntheit mit dieser Branche. Seit her ließ sie das Thema nicht mehr los. Vor 15 Jahren eröffnete sie ein Studio in Linz, veröffentlichte ein Buch und hält seit her immer wieder Seminare ab.

Der Erfolg ihrer Methode ist Christa Gugler ins Gesicht geschrieben – ihre faltenfreie Haut und die straffen Konturen sind Werbung fürs Geschäft. Auch wenn Gugler in ihrem Buch alles klar beschreibt und

mit Fotos belegt, ist eine Seminarstunde hilfreich, weil sich manche Übungen ohne persönliche Anleitung nicht so einfach ausführen lassen. „Es handelt sich eben nicht um Gesichtsgymnastik, bei der man ein paar Grimassen schneidet, sondern um ein gezieltes Aufbau-„training“, betont sie, „mit garantierbarem Muskelkater.“

Trainiert wird dabei alles an Muskelfasern, was sich so unter der Haut befindet. Sichtbarer Erfolg soll sich bei täglich zehnmütigem Üben in ein bis drei Wochen einstellen, je nach Ausgangslage und Körpertyp. Prinzipiell hebt sich alles, was der Schwerkraft folgend bereits abgesunken ist. Nicht nur die Wangen, auch die Augenbrauen und die Nase. Letztere wird auch schmaler. Eine spezielle Zwickertechnik soll Tränensäcke verschwinden und müde Augen strahlen lassen. Durch gezieltes Training, berichtet Gugler, lässt

sich auch der Aufbau von Lippenrot erzielen, um rund zwei Millimeter. Trägt man nach dem Training zusätzlich Tigerbalsam auf, soll dieser Effekt bis zu drei Stunden länger anhalten. Gut für Schmallippige, andere sehen aus wie aufgespritzt.

Dass es bei Botox und Chirurgie ein Zuviel geben kann, ist bekannt. Gilt das auch für den Gesichtsmuskelaufbau? Ja, sagt Christa Gugler. Wer es übertreibt, kann sein Gesicht deformieren. Macht aber nichts – wer das Training der betroffenen Bereiche aussetzt, fällt ins alte Hängebackentum zurück.

Eine einzige Trainingseinheit für 135 € soll für den Rest auch eines langen Lebens ein besser konturiertes Gesicht beschreiben können. Einzige Voraussetzung sei regelmäßiges Training. Das Wissen im Kopf und das Buch im Regal liften nicht. Gesichtsmuskeltraining gilt nicht als Kosmetikersatz, hilft aber

beim Sparen. Denn wenn der Unterbau der Haut gefestigt ist, spannt sich die Haut darüber straffer und man greift automatisch weniger tief in die Schmirtegel. – HENRIETTE HORNY



INTERNET
www.visageforme.at



BUCHTIPP

„Gesichtsmuskeltraining“ von Christa Gugler, Verlag: visageformé, Preis: 19,80€



NOVAROYAL
PREMIUM - PFLEGE

**-25%
AKTION***

Bettina Assinger

NEU: ENERGETISCHES LIFTING

LIMITIERTE
STÜCKZAHL

Das Beauty-Geheimnis für ein glattes, vital strahlendes Hautbild ist leicht erklärt: Man muss das Gewebe mit Energie, sprich Sauerstoff versorgen. Klingt kompliziert? Mit dem NOVAROYAL Vakuum Massage Cup ist das ganz einfach.

Jeder kennt das Phänomen. Sie sind in der freien Natur. Die Haut sieht frisch und strahlend aus, denn das gesamte Gewebe wurde mit Sauerstoff durchflutet – der perfekte Jungbrunnen.

ENERGETISCHES LIFTING – WIE FUNKTIONIERT'S?

Durch die Behandlung mit dem Vakuum Massage Cup wird die Haut leicht angehoben und aufgerollt. Durchblutung und Sauerstoffversorgung des Gewebes werden erhöht, der Lymphfluss verbessert und Blockaden gelöst. Mit anderen Worten: Der körpereigene Jungbrunnen wird aktiviert.

POWERKOMBINATION FÜR GLATTE HAUT

Um mit dem Vakuum Massage Cup sanft und leicht über die Haut zu gleiten, liegt die Verwendung einer Anti-Aging-Creme nahe. NOVAROYAL Phyto Deluxe Lifting Creme Tag- & Nacht bietet reichhaltige Anti-Aging-Pflege mit prämierten Hightech-Wirkstoffen. Der Vakuum Massage Cup in Kombination mit der NOVAROYAL Phyto Deluxe Lifting Creme Tag & Nacht trägt dazu bei:

- die Kollagen- und Hyaluronsäureproduktion zu fördern,
- die Konturen zu optimieren,
- Stauungen im Gewebe sowie Tränensäcke zu mildern
- und selbst ausgeprägte Falten zu korrigieren.

ENTDECKEN AUCH SIE DAS „ENERGETISCHES LIFTING“ FÜR VITALES, STRAHLEND SCHÖNES AUSSEHEN!



ENTHÄLT: Vakuum Massage Cup, Phyto Deluxe Lifting Creme Tag & Nacht, Phyto Intensiv Lifting Serum und Magic Lift Seidenpeeling Maske.



NOVAROYAL *-25% Weihnachtsrabatt:

Erhältlich bei BIPA und im BIPA ONLINE SHOP. Infos unter www.novaroyal.at

-25% RABATT: Nur einlösbar bei BIPA mit abgebildetem EAN-Code.

Gutscheincode zur Einlösung im BIPA Online Shop: 3924 | Aktion gültig bis 20.12.2015

erhältlich bei
BIPA

Japanischer Wachstumsschub

Bokashi-Kübel. Die einfache Lösung für das Kompostieren in der Küche

Papier, Glas, Metall und Plastik lässt sich einfach zu den Sammelbehältern bringen. Mit dem Bio-Mist ist das nicht so einfach. Da sich Komposthaufen in Wohnungen noch nicht durchgesetzt haben, werden lasche Salatblätter, Eierschalen, Fleischreste und Knochen in Kübeln in der Küche zwischengelagert. Sobald die ersten Maden ihre Tätigkeit aufnehmen, Fruchtfiegen den Kübel umschwirren und der kleine Kosmos zu stinken beginnt, wird's unangenehm. Die Lösung des Problems heißt Bokashi.

Geruchlose Lösung

Bokashi ist ein japanischer Begriff und heißt umsetzen. Im Falle des Bokashikübel wird organisches Material unter Zugabe von effektiven Mikroorganismen unter Luftabschluss fermentiert. Das Ergebnis sieht aus wie Sauer-

kraut und stinkt nicht, ist also küchengeeignet.

Während des Fermentationsprozesses entsteht Flüssigkeit, die mittels eines Ablasshahns entnommen wird. Diese Flüssigkeit ist hochwertiger Blumendünger.

Im Verhältnis 1:1000 mit Wasser vermischt, ist der Bokashi-Saft nährstoffreiches Gießwasser für alle Zimmerpflanzen.

Um durchgehend bokashieren zu können, braucht man zwei Kübel, denn der fertig befüllte Kübel soll-

te vier bis acht Wochen ruhen, ehe die Fermentation abgeschlossen ist. Ein weißes Pilzgeflecht an der Oberfläche zeigt das an.

Die fermentierten Küchenabfälle sind kein Kompost, sondern Nährstoffe für diesen. Terrassengärtner arbeiten sie in die Blumenkisteln ein. Wer keine Blumenkisteln hat, kann sein Bokashi dem Baum vor dem Haus füttern oder über die Bio-Tonne der kommunalen Kompostwirtschaft überlassen. Ideal ist der Zugang zu einem Komposthaufen oder zu Beeten, um Bokashi zu verwerten. Einfach mit Erde vermischen oder eingraben und warten.

Die fermentierten Abfälle verrotten schnell und liefern wertvolle Inhaltsstoffe für die nächste Pflanzsaison.

– HENRIETTE HORNY

Information:
Bokashi-Kübel: Preis pro Kübel

inklusive effektiver Mikroorganismen ca 45 €, erhältlich bei Internethändlern oder bellaflora



Bokashi Set für das grüne Zuhause

FOTOS: FOTOLIA/DENYS HUTTER, TONY CAMPBELL; BOKASHI

Bio-Bier noch nachhaltiger

Ottakringer Gold Fassl Pur: mit einer angenehm ausgeprägten Bittere, aber durch die Hefebetonung doch auch fruchtig am Gaumen

Hopfen und Malz – Gott Erhalt's! Ein sehr bekannter Spruch, der ausdrückt, was Bier ist: ein reines Naturprodukt mit nur sehr wenigen Grundzutaten – Hopfen, Malz und Hefe. Trotzdem enthält Bier aber rund 2.000 Inhaltsstoffe, allein 400 Aromastoffe davon stammen etwa vom Hopfen. So ist es möglich, dass durch große Braukunst mit nur drei Zutaten eine derart breite Geschmacksvielfalt entstehen kann. Seit einigen Jahren schon zeigt sich aber auch beim Bier ein Trend zum noch natürlicheren aller Bier-Geschmäcker, dem Bio-Bier.

Gold Fassl Pur

Die Ottakringer Brauerei hat dazu bereits 2010 das innovative „Gold Fassl Pur“ vorgestellt. Nun geht die Brauerei noch einen Schritt weiter und baut selbst Bio-Gerste dafür an. Vorstand Matthias Ortner über das „organischste“ aller Ottakringer Biere: „Grundsätzlich besteht Bier ja aus rein natürlichen Zutaten, darauf legen wir in der

Ottakringer Brauerei großen Wert. Der Begriff ‚bio‘ ist aber geschützt und steht für streng kontrollierten, ökologischen Anbau. Die Rohstoffe werden noch genauer ausgewählt und behandelt. Der Aufwand, ein solches Bier herzustellen, ist somit ungleich größer. Obwohl der Markt bisher noch klein ist, steigt die Nachfrage stetig. Daher ist auch unser ‚Gold Fassl Pur‘ schon seit 2010 ein erfolgreicher Teil der Ottakringer Bier-Familie.“

Noch g'schmackiger

Braumeister Tobias Frank erklärt, welche Schritte für das nun noch g'schmackigere Gold Fassl Pur gesetzt wurden: „Die Rohstoffe zur Bierherstellung sind für Landwirte sehr betreuungsinintensiv und weder in großen Mengen noch flächendeckend verfügbar. Um die notwendigen Rohstoffe auch für die Zukunft abzusichern,



haben wir daher im letzten Jahr für unser Bio-Bier ein langfristiges Anbauprojekt für Bio-Getreide gestartet. In unserem Gold Fassl Pur genießt man also den vollen

Geschmack unserer eigenen Bio-Gerste.“

Nachhaltigkeit: wichtiger Teil der Ottakringer-Philosophie

Alle drei Felder, auf denen die Ottakringer Bio-Gerste angebaut wird, liegen im Weinviertel und haben gesamt eine Größe von rund 40 Hektar. Gerste bzw. das daraus entstandene Malz ist die wichtigste Zutat im Bier und beeinflusst maßgeblich Farbe und Geschmack des Produktes. Die Gerste ist sozusagen die „Seele des Biers“ und gerade deshalb so besonders wichtig für den Biergenuss.

Das Ottakringer Gold Fassl Pur ist exklusiv in der Gastronomie erhältlich und wird auch bei Events gerne ausgeschenkt und mit Begeisterung genossen.

Es ist mit dem Siegel der Austria-Bio-Garantie und mit dem EU Bio-Logo gekennzeichnet.

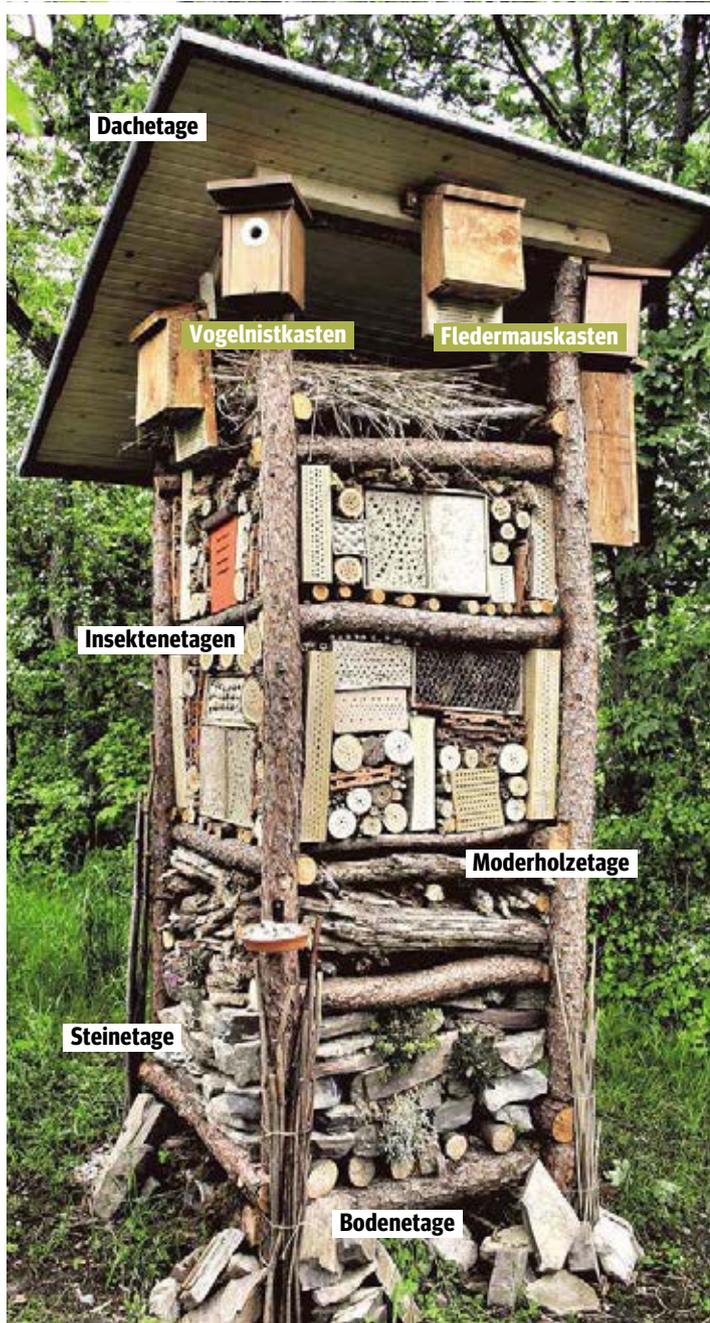


Bio-Gersten-Anbau für Ottakringer Gold Fassl Pur Bier im Weinviertel: Braumeister Tobias Frank freut sich über die gute Ernte



Zimmer frei!

Turm der Artenvielfalt. Luxusbleibe für Insekten im Do-it-yourself-Verfahren.



Die 20 cm bis 30 cm hohe Bodenetage wird mit dünnem Astwerk, Laub, Moos und Mulch aufgefüllt und soll Versteck und Überwinterungsmöglichkeit für Igel, Spitzmäuse und Marder bieten. Auch Eidechsen und Kröten werden sich ganz unten an der Basis des „Insektenhotels“ (Bild links) wohlfühlen. Die Bodenetage ist auch der ideale Aufstellungsplatz für eine Hummelburg aus Holz oder Keramik, in der die Jungkönigin überwintert und im Frühjahr mit dem Nestbau beginnen kann.

Die Steinetage bietet, neben der Verbesserung der Standfestigkeit des Turms, für zahlreiche Tierarten den Lebensraum von Trockensteinmauern an. Er wird beispielsweise von Schlangen, Fröschen, Käfern oder Schmetterlingen aufgesucht.

Die beiden 50 cm bis 60 cm hohen Insektenetagen oberhalb der Moderholzetage bilden den wichtigsten und gestaltungsreichsten Teil des Hochhauses. Hier wohnen Wildbienen und andere unverzichtbare Bestäuber von etwa 80 Prozent der Blütenpflanzen.

Schließlich findet ganz oben unter dem Dach ein vor Räubern geschützter Nischenbrutkasten einen idealen Platz. Auch ein Hornissenkasten ist hier angebracht. Die friedlichen Hornissen zählen zu den nützlichsten Insekten und können Wespenplagen verhindern.

Peter Fischer-Colbrie, der Ehrenpräsident der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft, hat diesen „Turm der Artenvielfalt“ entwickelt und eine präzise Bauanleitung mit Fotos in der Schriftenreihe der Gesellschaft veröffentlicht. Der Idee liegt der Ehrgeiz zugrunde, auf

einer für jede Gartengröße zumutbaren Fläche von nur einem einzigen Quadratmeter möglichst vielen Tierarten geeigneten Lebensraum zur Verfügung zu stellen. Es sollen damit vor allem jene aus der Umgebung des Standorts gefördert werden, die durch den Verlust ihrer natürlichen Brut-, Versteck- oder Überwinterungsorte in ihrem Bestand akut gefährdet sind. Denn oft fehlt es ihnen an geeigneter Bodenbedeckung, an Hohlräumen in Pflanzen, zwischen Steinen oder in der Erde, aber auch an stehendem oder liegendem totem Holz.

Um diese verschiedenen Lebensräume auf einer derart kleinen Fläche so natürlich wie möglich anbieten zu können, sollte der Turm mehrere Etagen haben und mindestens drei Meter hoch sein. Er muss windgeschützt sein und doch so frei stehen, dass Insekten, Vögel und Fledermäuse ungestört anfliegen können. Aus Gründen der Optik und der Haltbarkeit sind berindete Stangenhölzer von Lärche oder Robinie für das Grundgerüst empfehlenswert.

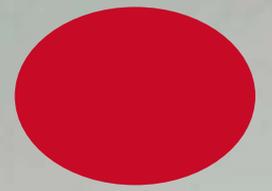
„Neben dem rasch fortschreitenden Wandel des Klimas und der Ausbringung umweltschädigender Chemikalien sind vor allem die dramatischen Verluste an Lebensräumen die Hauptursache für den besorgniserregenden Rückgang der Arten verantwortlich“, sagt Peter Fischer-Colbrie.

Besonders Privatgärten bieten sich an, Lebensraum für Tiere zu erhalten und wieder zu schaffen. Der Bau des von ihm ausgeklügelten Hochhauses sollte jetzt in Angriff genommen werden, damit es schon vor Frühjahrsbeginn bezugsbereit dasteht. – INGRID GREISENEGGER

INFO

Broschüre: „Artenvielfalt im Garten“, Schriftenreihe der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft 2, Preis: 12 €
Bestellung: ÖGG, Siebeckstraße 14/14, 1220 Wien
E-Mail: oegg@oegg.or.at





Turek



MERRY
Christmas
..... AND A
Happy New Year



Join us on:  /TurekShop www.turek.at

Bittergenuss vom Feinsten

Gemüse. Blattzichorien sind der neue Trend im Beet

Warum auch noch Zichorien – das Leben ist doch bitter genug!“, zitiert Gemüseexperte Wolfgang Palme gerne den Sager eines Fachkollegen anlässlich einer Verkostung. Palme, der sich seit Jahren an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Schönbrunn unter anderem mit der Gemüsefamilie der Blattzichorien befasst, weiß, dass sich am Bittergeschmack die Geister scheiden. Doch keine Frage, im-

mer mehr Leute fliegen darauf, für Gourmets ist Bitter die neue Herausforderung.

Da der Mensch gleich 25 Rezeptoren für Bitter (hingegen nur einen Rezeptor für Süß) hat, lässt sich unter Feinspitzen über die Nuancen angeregt streiten und diskutieren. Dass dem Bittergenuss eine große Zukunft bevorsteht, meint auch Ernährungstrendforscherin Hanni Rützler.

Als gesund gelten die Bitterstoffe ohnehin. Der Bitterge-

schmack geht auf Inulin (ein Polysaccharid) zurück, das als Ballaststoff einer gesunden Darmflora dient. Um diesen in den Blattzichorien abzuschwächen, kann man sie für zehn bis 15 Minuten in kaltes Wasser legen. Dabei werden allerdings nicht nur die Bitterstoffe, sondern auch die wasserlöslichen Vitamine ausgelaugt. Empfehlenswert hingegen ist die Verwendung eines Joghurt-Dressings, das die Bitternote bindet. Sie wird auch

reduziert, wenn man die Blätter beispielsweise des Zuckerhuts mit Erdäpfeln vermischt und in einer Pfanne anbrät.

Große Vielfalt

Die bekanntesten Vertreter der Blattzichorien sind der künstlich blass gehaltene Chicorée und der dunkelrotblättrige Radicchio, beide werden regelmäßig im Supermarkt angeboten. Von Letzterem erntet man nur das innere Köpfchen, denn alle grünen Blätter sind extrem bitter, was bestenfalls Kaninchen, Meerschweinchen und Schildkröten zu schätzen wissen.

Dass viele Blattzichorien italienische Namen tragen, ist kein Zufall, bei unseren südlichen Nachbarn sind sie in großer Vielfalt Teil der Esskultur.

Zu Chicorée und Radicchio gesellen sich langsam auch bei uns immer mehr Raritäten. Puntarelle zum Beispiel, von der die Knospen geerntet werden, oder Catalogna, eine Zichorie, die oft fälschlich als Löwenzahn bezeichnet wird, weil sie ihrem

Info

Wintergemüse-Seminar
27. Jänner 2016 von 15.00 bis 17.30 Uhr auf der City Farm Schönbrunn, Seckendorff-Gudent-Weg 6, 1130 Wien. Kosten: 35 €
Anmeldung erforderlich:
info@cityfarm.at
www.cityfarm.at

Bezugsquellen für seltene Zichorien:
www.adamah.at (Wien, NÖ)
www.biohof.at (Achleitner OÖ)

FOTOS: WOLFGANG PALME



Eskariol-Endivie

Frisée-Endivien

Castelfranco

Catalogna

Radicchio Treviso

Radicchio Chioggia

Verwandten so ähnlich ist. Castelfranco, eine rotgesprenkelte Blattzichorie, schmeckt mild und zart. Spadona di Taglio oder Biondissima di Trieste werden als Babyleaf, also im Frühstadium, geerntet und mit anderen Salaten gemischt serviert.

Erfreulich, dass man dieses besondere Wintergemüse sogar klimaschonend produziert genießen kann. Einige Bio-Bauern kultivieren Blattzichorien nach der Low-Energy-Methode, die sich am Zinsenhof bei Melk, auf den Versuchsfeldern der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Schönbrunn, bewährt hat. Das heißt, dass sie auf freiem Feld oder im unge-

heizten Folientunnel, also ohne Einsatz von Fremdenergie, ausschließlich mit ökologischen Maßnahmen wachsen. Das war übrigens früher Normalität. Salate wie den Gelben Neusiedler Winter pflanzte man im Herbst,

ließ ihn über den Winter am Feld und erreichte dadurch eine verfrühte Ernte, wenn der Frühling kam. „Inzwischen ist dieses alte Wissen vielfach verloren gegangen“, sagt Wolfgang Palme, „heute besinnt man sich klugerweise wieder darauf und versucht, es wieder zu beleben.“ Wer den Low-Energy-Anbau im eigenen Garten oder auf der Terrasse ausprobieren und rare Sorten anbauen will, muss schon im nächsten Sommer für den kommenden Winter vorsorgen. Ausgesät werden die Blattzichorien Ende Juni, die Jungpflanzen setzt man Mitte Juli ins Freiland. Die Ernte erfolgt im November und Dezember. Über manche Winterüberlebenskünstler wie den Zuckerhut kann man sich aber sogar oft noch im Jänner freuen.

– INGRID GREISENEGGER



Links: W. Palme mit Zuckerhut
Oben: Radicchio Treviso/Puntarelle

Überraschungsmoment

Gutes Gewissen. Emil – die Flasche®

Nicht nur Gourmets stellen fest, dass Getränke in ihrem Geschmack verfälscht sein können. Der Grund liegt in dem Behältnis, in dem sie transportiert werden. Glas ist das einzige Material, das dies verhindert. Agnes Ziegleder-Weiß hatte aber noch einen anderen Antrieb, um Emil – die Flasche® zu entwickeln. Sie war die enormen Müllberge leid.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Emil – die Flasche® ist eine wiederverwendbare

Trinkflasche aus Glas, die hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit keine Wünsche offen lässt. Eingehüllt wird sie von einem schützenden Thermobecher, der Emil – die Flasche® auch ideal für Heißgetränke macht. Die vielen Stoffdesigns sorgen für den optischen Kick. Emil – die Flasche® ist das ideale Weihnachtsgeschenk. Händleranfragen sind willkommen.

INTERNET
www.emil-die-flasche.at



ANZEIGE



EMIL – DIE FLASCHE®

Vom Viehfutter zur Delikatesse



Kriminelles vom Stör.

Knapp hundert Jahre hat es gebraucht, um den Stör nahezu auszurotten. Der Grund liegt in seinem Bauch und heißt Kaviar. Dass der Fisch unter Artenschutz steht und seit 2008 kein europäischer Wildkaviar gehandelt werden darf, hilft nur wenig, weiß Jutta Jahrl vom WWF. Wer heute eine Dose in Händen hält, die keine Kennzeichnung aufweist, die ausdrücklich besagt, dass es sich um Zuchtkaviar handelt, hat ein mindestens sieben Jahre altes oder ein illegales Produkt erwischt. Der einzig legale Wildkaviar kommt aus den USA, wo es noch große Störvorkommen gibt. Ermächtigt aber nur zwei Prozent Weltproduktion aus.

Der Wildkaviar, der trotz strenger Verordnung in der EU verkauft wird, stammt aus Osteuropa, erläutert Jutta Jahrl: „Wir wissen von Fischern in Rumänien und Bulgarien, dass dort Wildkaviar in Umlauf gebracht wird, ebenso wie in Russland. Wie groß die Mengen sind, ist wie bei allen Schwarzmarktprodukten, nicht bekannt.“

Gefälschte Ware

Eine Studie, die das deutsche Ludwig Leibnitz Institut veröffentlichte, lässt enorme Mengen vermuten. Analysen von 27 Kaviarproben aus Rumänien und Bulgarien brachten Erschreckendes zum Vor-

Trotz Kaviarpolizei ist der wilde Stör bald nicht zu retten

schein. In sieben Fällen wurde der Kaviar illegal ohne Etikett von Straßenverkäufern oder in Geschäften verkauft. Unter den etikettierten Dosen stimmten lediglich zehn Proben mit der angegebenen Art überein. Vier Proben enthielten Kaviar von einer anderen als der vermerkten Störart. Sechs Proben waren gefälscht. Drei dieser Fälschungen enthielten überhaupt keine tierische DNA, wurden also gänzlich künstlich erzeugt. Eine Probe stammte vom Seehasen, dessen Eier als Kaviarersatz gelten. Zwei Fälschungen wurden höchstwahrscheinlich aus Störfleisch fabriziert.

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts lautete in Mitteleuropa noch das Motto „Perlen vor die Säue werfen“. Störeier waren Futter für Schweine und Fischköder. Die wanderfreudigen Fische mit dem heute hochbegehrten Bauchinhalt schwammen in den Meeren und Flüssen des ganzen Kontinents, ohne kulinarisches Interesse zu wecken. Anders in Russland, dort galt Kaviar schon lange als „schwarzes Gold“ der Zaren. Geerntet wurde die Delikatesse von wilden Stören aus dem Kaspischen Meer und sibirischen Flüssen.

Um 1900 brachten die armenischen Exilanten Melkoun und Moucheh Petrossian in Frankreich Kaviar von den Sautrögen auf die Teller der Aristokratie. 1920 begründeten sie in Paris den Kaviarhandel Petrossian. Der Kaviarpapst Armen Petrossian ist ein Nachfahre.

Heute ist Kaviar ein Allerweltsprodukt, das Speisekarten vom Landgasthaus bis zum Luxusrestaurant ziert und vom Supermarkt bis zum Delikatessenladen überall zu haben ist. In den Hochburgen der luxuriösen Dekadenz wie Moskau und Los Angeles wird Kaviar sogar in Automaten angeboten. Und selbstverständlich kann man Kaviar

in allen möglichen Varianten bei Internethändlern erwerben.

Seit 2008 darf in der EU Wildkaviar nicht mehr gehandelt werden, weil die Störe, die zu den ältesten Tieren der Erde zählen, im Kaviarboom des 20. Jahrhunderts sowie durch massive Verschmutzung ihrer Lebensräume nahezu ausgerottet worden sind. „Im Kaspischen Meer sind die Störvorkommen bereits um 95 Prozent zurückgegangen“, tischt Jutta Jahrl von der Umweltschutzorganisation WWF eine erschreckende Zahl auf. „Auch im Wolgadelta“, berichtet sie von ihrem Lokalausgang, „geht die Zahl der Störe stetig zurück. Trotz spezieller Kaviarpolizei, denn die ist sowohl zahlen- als auch ausrüstungsmäßig den Kaviarräubern weit unterlegen“.

Der Fokus des Störprojekts des WWF liegt aktuell in Rumänien und Bulgarien, wo noch wilde Störpopulationen vom Schwarzen Meer in die Donau zum Laichen wandern. Ob es möglich sein wird, hier wieder ein nennenswertes Störvorkommen aufzubauen, ist noch nicht abzusehen.

Am europäischen Markt ist Zuchtkaviar im Umlauf. Der weltweit größte Exporteur ist China, doch es werden auch Störe für die Kaviargewinnung in Abu Dhabi oder Grödig bei Salzburg gehalten.

Es bedarf großer Erfahrung, Störeier präzise zum richtigen Zeitpunkt zu „ernten“, um sie als Kaviar verkaufen zu können, denn als Delikatesse gelten ausschließlich unreife Fischeier. „Man entnimmt sie dem Bauch“, erklärt WWF-Expertin Jutta Jahrl, „knapp bevor sie das Weibchen ablegen würde, denn dann hat die Eihülle bereits die gewünschte feste Konsistenz.“

In den 1950ern haben Forscher in der Sowjetunion Methoden entwickelt, Störweibchen zu melken, also die Eier heraus-

zudrücken, ohne das Tier zu töten. Heute dominiert der Trend zur Schlachtung, um den Fisch komplett verwerten zu können.

Um das Geschäft zu beschleunigen, arbeitet man im Kaviarbusiness nicht nur mit wechselnden Wassertemperaturen, sondern auch mit Hormongaben zur Anregung der Eiproduktion. Denn anders als beispielsweise beim Huhn, das schon in der 21. Lebenswoche das erste Ei legt, erfolgt das erste Abblähen beim Stör je nach Art erst zwischen dem 12. und dem 20. Lebensjahr.

Biozertifizierter Kaviar ist heute noch eine Rarität. Die älteste Zucht dieser Art, die auch nennenswerte Mengen exportiert, befindet sich in Riofrío in der spanischen Provinz Granada.

Heimischer Kaviar

In Österreich produziert der Fischhändler Walter Güll seit

2002 im salzburgischen Grödig Kaviar naturnah. Vom Melken der Tiere ist man hier nach anfänglichen Versuchen wieder abgekommen. Bei Güll wird geschlachtet. Er verwertet den ganzen Fisch, inklusive seiner Haut, die man zu Fischleder weiterverarbeitet.

Davon, dass die Störzucht der Ausrottung der Fische entgegenwirkt, ist Jutta Jahrl überzeugt. Konsumenten rät Jutta Jahrl deshalb, Dosen und Gläser genau zu überprüfen, ob sie eine EU Zulassung aufweisen und von scheinbar günstigen Straßengeschäften Abstand zu nehmen. Auf der sicheren Seite ist auch, wer regionale oder EU Produkte kauft. Denn auch wenn heimische oder europäische Kaviarproduzenten bei Feinschmeckern hoch im Kurs stehen, gefälscht werden sie bisher noch nicht.

– HENRIETTE HORNY



Kaviarproben in der Hand von WWF Expertin Jutta Jahrl, oben das ausgewachsene Tier



Wenn die Kennzeichnung, dass es sich um Zuchtkaviar handelt, fehlt, ist das Produkt illegal

FOTOS: ISTOCKPHOTO.COM/CORRAPHOTO, ANDREAS ZEDNICEK, LUBOMIR HLASEK, HERSTELLER

England für Gartensüchtige



Exklusive Gartenreise. Gartengestalterin Veronika Walz führt „Grüne Welt“-Leser durch die Schönheiten von Wales.

Croeso i Gymru – willkommen in Wales! Da die Reise zu den verwunschenen Gärten von Cornwall, in die Veronika Walz, die österreichische Gartengestalterin und Kennerin der very british Gardenkultur, im Jahr 2015 „Grüne Welt Journal“-Leser geführt hat, sensationell gut angekommen ist, wird es im Sommer 2016 eine Fortsetzung geben. Interessierte sollten sich jetzt schon für Wales anmelden, um einen der Plätze zu ergattern. Am 23. Juli hebt man gemeinsam nach London ab, um dann beispielsweise VeddwHouseGarden in der Hügellandschaft am Tintern mit seinem ornamentalen Formschnitt der



Englaxperten Veronika Walz

Hecken im Kontrast mit wogenden, blühenden Gräsern zu sehen. Oder die berühmten Blütenrabbatten von High Glanau Manor im Tal der Usk. Auch private Gärten öffnen für die „Grüne Welt“ das Tor.

– INGRID GREISENEGGER

Leistungen

- Flüge ab/bis Wien (weitere Flüge ab/bis Deutschland oder Schweiz auf Anfrage möglich)
- Rundreise im Komfortreisebus
- 6x Nächtigung/Halbpension im Heronston 3***Hotel & Spa
- Zimmer mit Bad oder Dusche/WC/TV
- sämtliche Eintritte
- Reisebegleitung: Dr. Veronika Walz, Gartengestalterin u. Botanikerin
- örtliche Reiseleitung
- sämtliche Gebühren und Steuern
- Preis pro Person im DZ 1790 Euro
- Preis pro Person im EZ 1950 Euro

Information und Detailprogramm

Veranstalter: Oliva Reisen
Dr. Veronika Walz
vw@veronikawalz.at
Telefon: 022 15/300 143

Im Bild oben: Botanic Garden Wales. Links: Veddw House Garden

Traumgärten in Wales

Programm. Vom 23. Juli bis zum 29. Juli 2016

– **1.Tag** Ankunft in London/Heathrow. Auf der Fahrt nach Wales Besuch eines Privatgartens. Einchecken in einem Hotel nahe Cardiff für die nächsten 6 Nächte.
– **2.Tag** Besichtigung des Herrenhauses und des 22 Hektar großen Gartens von Dyfryn, den Gartengestalter Thomas Mawson 1906 für den Pflanzensammler Reginald Cory angelegt hat. Anschließend bummeln durch das Hafencity Barry.
– **3.Tag** Führung durch die walisische Hauptstadt Cardiff

und von Cardiff Castle, anschließend Gelegenheit, das Stadtzentrum auf eigene Faust zu erkunden.
– **4. Tag** National Botanic Garden of Wales, der im Jahr 2000 eröffnet wurde, mit seinem architektonischen Glanzstück, dem Glashaus von Norman Foster und seinen botanischen Raritäten aus unterschiedlichen Klimazonen. In Aberglasney erwartet uns ein besonderer Garten mit Kloster- und Waldgarten entlang eines romantischen Wasserlaufs.

– **5.Tag** Der Besuch von High Glanau Manor ist ein Höhepunkt der Reise. Anfang des 20. Jahrhunderts angelegt, verwilderte der Garten und ist ab 2002 originalgetreu wiederhergestellt. Als Glanzstück gilt die 100 m lange Doppelrabbatte mit typischen Cottagegartenpflanzen.
Anschließend geht es nach Veddw House Garden, angelegt von der Gartenjournalistin Anne Wareham und dem Fotografen Charles Hawes, mit Kontrasten von streng formal geschnittenen Hecken und

wogenden Gräsern vor einer sanften Hügellandschaft. Rundgang durch die kleine Stadt Usk.
– **6. Tag** Der Privatgarten von Llanover House, im 18. Jahrhundert angelegt, besticht durch eine wunderbare Baumsammlung und Blütenpracht in den Beeten. Anschließend Besuch eines Privatgartens, der nur für uns öffnet.
– **7. Tag** Auf der Fahrt von Wales nach London ist noch ein Stadtbesuch und der eines Privatgartens geplant. Heimreise ab London/Heathrow.

FOTOS: CHARLES HAWES, NATIONAL BOTANIC GARDEN WALES, JUTTA FISCHER

BEZAHLTE ANZEIGE

Für den besten Durstlöscher der Welt

Glasklar. Die Wiener Wasserkaraffe ist das optimale Weihnachtsgeschenk!

Das beste Leitungswasser der Welt kann man nun auch zu Weihnachtsgeschenken – nämlich in Form einer stylischen Verpackung. In verschiedenen Wien-typischen Motiven vom Riesenrad bis zur modernen Skyline ist die Wiener Wasserkaraffe ein ideales Geschenk für alle, die gerne Wasser trinken. Ob zu Hause oder im Büro – der 1-Liter-Krug ist spülmaschinenfest und ökologisch, denn er besteht zu hundert Prozent aus Recyclingglas! Erhältlich in ausgewählten Shops und Online:

INTERNET
wasserkaraffe.wien.at

Praktisch: Wasserkarug mit Wiener Motiven aus Recyclingglas



FOTO: MA 31/KNE

Grün im Blick

Draußen und drinnen. Bandlkramerey für Nostalgiker, Schneefrauen für Spaziergänger. Stärkung beim Kultveganer und bei den Piranhas im Zoo.

Tostmann'sche Dorfgreißlerei



Seewalchen am Attersee hat einen Bandlkramerladen

Stauen. Vor Jahren hat Gexi Tostmann, Seniorchefin des Traditions-Trachtenunternehmens, die Einrichtung einer alten Greißlerei durch Aufkauf vor dem Verbrennen bewahrt. Nach 30 Jahren in den Wiener Geschäftsräumen fand das Stück wertvoller Alltagsgeschichte jetzt seinen Platz in der „Bandlkramerey“. Einem Haus, das Tochter Anna vor dem Abbruch gerettet hat. Mit Caféhaus-Besuch verbinden. 4863 Seewalchen, Hauptstraße 4, www.tostmann.at

Veganes Martinigansl-Essen



Bei Karl Schillinger gibt es das Traditionessen aus Seitan

Erkunden. In Großmugl im Weinviertel liegt das Gasthaus von Charly Schillinger, dem Kultwirt der Vegan-Gourmets. Seitan-Gansl (aus Weizengluten) mit Rotkraut, Erdäpfelknödel und Zwiebel-Majoran-Jus gibt es über Martini hinaus. Zu Silvester präsentiert man ein Fondue mit diversen Fleischalternativen. Urban-vegan wird es ab Mitte Dezember in der Wiener Operngasse 24: Schillinger eröffnet dort seine zweite „Swing Kitchen“. www.schillinger.co

Aqua-Dinner bei den Piranhas



Im Tiergarten Schönbrunn kann man auch speisen und feiern

Zuprosten. Wenn es draußen friert, einfach abtauchen in tropische Gewässer. „Unter Wasser“ werden Fingerfood und Cocktails gereicht, dem folgt die Expertenführung hinter die Kulissen des Aquarienhauses. Dabei sein, wenn die Piranhas und Arapaimas gefüttert werden. Das Dinner für Menschen findet anschließend im Kaiserpavillon statt. Oft ausgebucht, es empfiehlt sich ein Geschenkgutschein. reservierung@zoovienna.at

Schneefrauen im Obstgarten



„Full House“ auf Gut Gasteil mit Kunst in der Landschaft

Bewundern. Bei Raureif und Schnee verwandeln sich die imposanten Skulpturen von Charlotte Seidl in Schneefrauen. Die Streuobstwiesen rund um Gut Gasteil in der Buckligen Welt fungieren als Freilichtatelier, Kunst lässt sich so jederzeit spazierend bewundern. Kunst für zu Hause oder zum Verschenken – von Attersee bis Zens – kann beim „Full House“-Event vom 5. bis 8. Dezember erworben werden. Zu erschwinglichen Preisen. www.gutgasteil.at

FOTOS: NORBERT POTENSKY, GASTHAUS SCHILLINGER, TRACHTEN TOSTMANN, SEIDL


Mani[®]
 www.mani.at
 Echtes essen

Die Mani[®] Olive
 eine kleine runde Wunderkugel

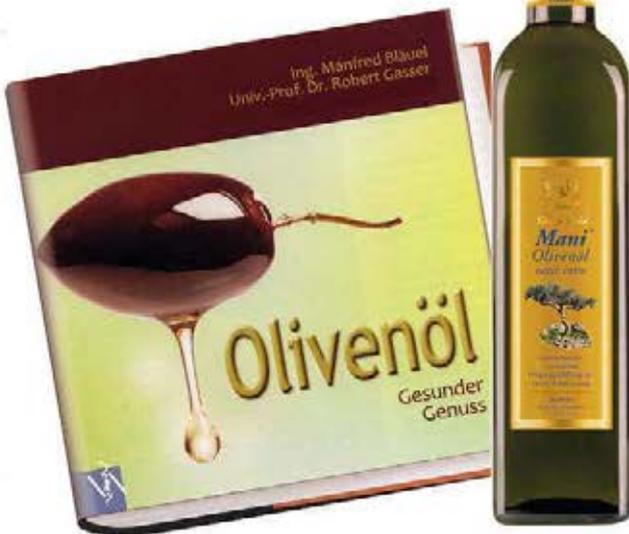


Gelebte Nachhaltigkeit in bester bäuerlicher Tradition bürgt für
 vielfach international ausgezeichnete Spitzenqualität
 seit über 35 Jahren!

Geschenkidee

„Olivenöl Gesunder Genuss“

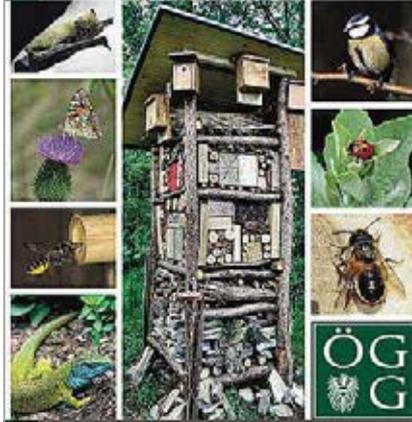
Univ. Prof. Dr. Robert Gasser/Ing. Manfred Bläuel,
 Verlagshaus der Ärzte, 225 Seiten
 Geschichte, Herstellung, Gesundheitliche
 Vorzüge, Qualitäten, Kosmetik,
 Kochen und viele Rezeptideen



Buch+Mani[®] Olivenöl im Set erhältlich ab 7. Dezember
 bei INTERSPAR und auf www.mani.at

Die Schriftenreihe der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft ²

ARTENVIELFALT IM GARTEN



Peter Fischer-Colbrie

Karl Mazzucco

Sabine Hille

Oliver Bruck
Eva Karner-Ranner

Alice Thinschmid

Walter Vanicek

Sabine Pleininger

mit Kommentaren von
Werner Gamerith,
Ingrid Greisenegger,
Karl Plobberger,
Georg Grabherr,
Karl Hohenlohe,
Miriam Wiegele

- Bedeutung der Artenvielfalt
- Vielfalt im Garten
- Der Turm der Artenvielfalt

Artenvielfalt im Garten mit Bauanleitung und Praxistipps
 Schriftenreihe der ÖGG, Band 2
 ISBN 978-3-9503319-1-2, € 12,-

www.oegg.or.at, oegg@oegg.or.at, 01/5128416

Eine Aktion der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft
 mit freundlicher Unterstützung der Firma Eipeldauer
 Garten- und Landschaftsbau GmbH., www.eipeldauer.at

bio
mitter
 ...bringt's

**Lust auf einen bunten Winter
 mit reichlich Vitaminen?**

**Wie bringen Ihnen gerne
 die Biomitter-Kiste mit ernte-
 frischem Gemüse und Obst
 nach Hause!**

Tel. 02239 / 34281
 E-Mail office@biomitter.at
 Online-Shop www.biomitter.at

Wir freuen uns auf Sie!
 Biomitter GmbH





Vogelfutter, selbstgemacht

Was man braucht:

- ★ Rindertalg oder Kokosfett
- ★ Kleie
- ★ Sonnenblumenkerne
- ★ Hirsekörner

So wird es gemacht:

- * Das Fett im Kochtopf erhitzen.
- * In die zähflüssige Masse die gleiche Menge Kleie einrühren.
- * Sonnenblumenkerne und Hirse dazugeben.
- * In Blumentöpfe gießen.
- * Das erkaltete Gemisch im Futterhaus aufstellen oder in Bäume und Sträucher hängen.

Ein Rezept, das auch Anfängern am Herd gelingt. Futterkochen finden die jungen Umweltspürnasen Emily und Nelly kinderleicht

Vogelfutterküche

Aufgepasst. Vögel brauchen fallweise im Winter – von November bis Februar/März – unsere Hilfe. Nämlich dann, wenn eine Schneedecke verhindert, dass sie sich selbst ihr Futter suchen.

Für Insekten fressende Vögel kauft man Mehlwürmer in der Tierhandlung oder züchtet sie selbst in einem Tontopf, der mit Mehl, Kleie (aus dem Reformhaus oder dem Bio-Fachgeschäft) und altem Brot gefüllt wird. Setzt man ein paar Mehlwürmer hinein, vermehren sie sich ganz schnell.

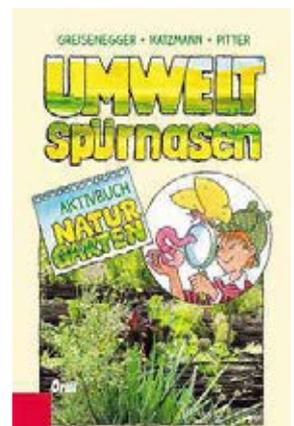
Ihr könnt euch aber auch an den Herd stellen wie Nelly und Emily, um für die Vögel, die in euren Garten, auf den Balkon oder das Fensterbrett kommen, Mahlzeiten zu bereiten.

Gute Idee
Wer mehr über Tiere im Winter

erfahren will, kann mit dem „Umweltspürnasen Club“ auch in der kalten Jahreszeit auf Entdeckungstour gehen und im Freien Vogelfutter kochen!

Online nachschauen unter www.umweltspuernasen.at oder anrufen ☎ 0650/5484821

– INGRID GREISENEGGER



BILDER: KARO KATZMANN, ORAC VERLAG

Den Tipp für den Vogelfuttergarten und viele andere mehr gibt es in dem Buch „Umweltspürnasen, Aktivbuch Naturgarten“. Orac Verlag, Preis 14,90



Hinter allnatura steht ein familiengeführter, ökologischer Online Versandhandel mit langer Tradition. Das Unternehmen kann auf über 30 Jahre Erfahrung im Bereich „natürliches schlafen und wohnen“ zurückgreifen.

Das breit gefächerte Sortiment erfüllt sämtliche Wünsche rund um den gesunden Schlaf- und Wohnbereich und bietet neben langlebigen, ökologischen Produkten in hoher Qualität zum fairen Preis auch eine Vielzahl an Ratgebern, Serviceseiten und individueller Fachberatung von zertifizierten Bettenfachberatern.

Ein Großteil der im Online-Shop vertriebenen Produkte stammt aus Deutschland, wodurch der „Transport-Tourismus“ niedrig gehalten werden kann. Das Thema „Nachhaltigkeit“ steht damit im Vordergrund jeglicher Aktivitäten.

www.allnatura.at

JETZT ZEICHNEN! DIE W.E.B

GREEN POWER ANLEIHEN

Die WEB Windenergie AG ist weiter im Aufwind und expandiert stetig. **Deshalb begibt sie auch heuer wieder drei attraktive Anleihen.** Alle Informationen unter www.greenpower2015.at

Höchste Zeit, Ihr Geld umzutopfen! Jetzt Anleihen zeichnen!



Diese Anzeige dient ausschließlich Werbezwecken und ist weder ein Prospekt noch ein Angebot von Wertpapieren noch eine persönliche Empfehlung. Das Angebot von Wertpapieren der WEB Windenergie AG erfolgt ausschließlich aufgrund des dem Kapitalmarkt-gesetz entsprechenden und von der Finanzmarktaufsicht im Oktober 2015 gebilligten Basisprospekts, allfälliger Prospektnachträge sowie der Endgültigen Bedingungen der jeweiligen Emission. Sämtliche Unterlagen sind kostenlos bei der WEB Windenergie AG, Davidstraße 1, 3843 Pfaffenschlag, oder unter www.greenpower2015.at erhältlich.

markushoerl design



ZUCKER. STÄRKE. FRUCHT. - MIT DIESEN DREI STANDBEINEN IST AGRANA ERFOLGREICH TÄTIG.

Im Stärkebereich ist AGRANA Spezialist in der Verarbeitung und Veredelung hochwertiger agrarischer Rohstoffe wie Kartoffeln, Mais und Weizen zu einer Vielzahl von maßgeschneiderten und hochveredelten Stärkeprodukten. Unser Bewusstsein für höchste Qualität hat AGRANA zum größten Bio-Stärkeproduzenten sowie zu einem führenden Anbieter von gentechnikfreien Stärkeprodukten gemacht.

AGRANA.COM

DER NATÜRLICHE MEHRWERT