

9. MÄRZ 2016

GRÜNEWELT

JOURNAL

KURIER

Gärtnern in der Blase

Energiesparexperiment. In der Oase No 8
in der Grazer Innenstadt wachsen
Bananen und Ananas

Landwirtschaft
Der Prince of Wales
klärt auf SEITE 10

Scharfe Sache
Wettbewerb der Gärtner
SEITE 20

Entdeckung
Das schwarze Gold
SEITE 32

Empfehlung des Hauses:

Frische Kräuter aus dem Topf!

Ihr herrliches Aroma und die wertvollen Inhaltsstoffe machen frische Kräuter zu unverzichtbaren Zutaten in der Küche. Suchen Sie sich Ihre Lieblinge aus – bei bellaflora finden Sie die vielfältigste Auswahl an aromatischem Grün. Und das passende Regal, übrigens mit vollautomatischer Bewässerungsanlage*, gibt's auch dazu.

Gutes Gelingen!



*siehe Abbildung

Scharfe Sache, krumme Dinger



Zwei verbogene Karotten, eine rechtsrum, eine linksrum, die einander umarmen, wurden zum Symbol des *Weed-Datings* für Singles, einer Verabredung zum gemeinsamen Unkrautzupfen auf der *City Farm Schönbrunn* in Wien. Krumme Gurken und andere *Misfits* (Gemüse und Obst, das wegen optischer Mängel vom im Handel üblichen Standards abweicht) stoßen auch in der Spitzengastronomie auf Liebe: „Für uns ist das ein Qualitätskriterium“, bekennt Heinz Reitbauer vom Restaurant *Steirereck*, „Misfits kommen immer direkt vom Bauern und schmecken einfach besser.“ Weil der Konsument angeblich nur makellose Ware kauft – was die Natur oft so nicht liefert –, werden weltweit jährlich Hunderttausende Tonnen *Misfits* entsorgt.

Als Gegenbewegung formieren sich jetzt international Initiativen zur Bewahrung von Lebensmitteln vor dem Müll und machen daraus ein Geschäftsmodell (Seiten 12, 13). Nach dem Motto: Auch gut, und sogar billiger. Wir engagieren uns gegen den Schönheitswahn.

Setzen auch Sie ein Signal pro *Misfits* in ihren Garten oder auf den Balkon. Und zwar gleich mit einer extra scharfen Sache, im Rahmen des Wettbewerbs um den Titel *Chili King 2016*. Ausgetragen wird der Kampf mit der Sorte *Habañeros*, von der es gar keine „Beauty“-Form gibt. *Habañeros* sehen von Natur aus verbeult aus, das aber in leuchtenden Farben von Gelb, Rot und Orange bis hin zu Schokobraun. Die Gratisverteilung von *Habañeros*-Jungpflanzen findet am 30. April auf der *City Farm Schönbrunn* statt, die den Gartenwettbewerb gemeinsam mit dem *Grüne Welt Journal* veranstaltet. Alle Informationen dazu finden Sie auf den Seiten 20, 21.

Ihre Ingrid Greisenegger
gruenewelt@kurier.at

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



Gärtnern im Schwarm Modelle für eine bessere Welt	4
Biopionier Prinz Charles Ein Film wird verboten	10
Krummes Gemüse Geschäftsideen für Außenseiter	12
Mehr als nur Bio Neuer Standard für Gartenbetriebe	14
Reisen mit Sinn Urlaub bei Kühen und Schildkröten	16
Weltverbessern Von Saatgut bis Lebensraumschutz	18
Scharfe Sache Wettbewerb Chili-King 2016	20
Fundstelle Vase-Isabella und Papier-Fuchs	22
Lebensmittel Wirkkochbuch für artgerechtes Essen	24
Kanzlei im Baumhaus Gehobene Zweitadressen	26
Nachhaltige Mode Holztaschen aus Liebe	28
Fitness Kraft und Glück mit dem Handmäher	30
Terra Preta Das schwarze Gold aus Pflanzenkohle	32
Pilzzüchten Die Do-it-yourself-Farm für zu Hause	34
Batterien aufladen Mehr grüne Pausen, bitte	36
Kraftpakete Ideen für Kinder und ihre Erwachsenen	38

Von Energiesparblase bis Betriebsgemüse

Neue Konzepte. Gemeinsam statt einsam. Beim Garten Sharing wird im Schwarm gearbeitet. Oft geht es um Modelle für eine bessere Welt



Blickfang in der Grazer Radetzkystraße. In der Oase No 8 werden tropische Früchte angebaut



In seinem Low-Energy-Gewächshaus kann Architekt und Künstler Markus Jeschaunig, der Erfinder von Oase No 8, im Winter Ananas und bald Bananen ernten

Car Sharing ist zunehmend gefragt. Zumindest bei den jungen Städtern. Auch Urlaubsresorts werden gemeinsam verwaltet und gemeinsam genutzt. Weil Sharing das Leben nicht nur billiger, sondern auch nervenschonender gestaltet als das dauernde „Sich-Kümmernmüssen“ um den eigenen

Besitz. Und weil man Gesellschaft und Umwelt in der Regel damit sogar Gutes tut.

Die Sharing-Idee hat auch die Entwicklung von gemeinsam entworfenen Wohnmodellen beflügelt: Wenn man sich im Alleingang die Erfüllung teurer Wünsche nicht leisten kann, tut man es jetzt im Schwarm. Als ein überzeugendes Beispiel lässt sich die „Luxuserschlei-

Exoten in der Blase

Oase No 8, Gewächshaus in der Grazer Innenstadt. Neben der beliebtesten Tropenfrucht der Österreicher, der Banane, gedeihen auch noch Ananas und Papayas in der Grazer Radetzkystraße, gleich beim zentralen Jakominiplatz. Das computergesteuerte, Tropenpflanzen-freundliche Mikroklima in der transparenten Kunststoffblase wird durch die Nutzung der Abwärme von Kühlhäusern einer Bäckerei und einer Pizzeria im Hof des Nachbargebäudes ermöglicht. Die Betreuung der Mini-Tropenfruchtkultur erfolgt durch freiwillige Helfer aus der Nachbarschaft. Eshandelt sich also um einen Gemeinschaftsgarten, wenn auch der besonderen Art.

Das Konzept der Betreiber zielt darauf ab, bisher ungenutzte Energiepotenziale in

der Stadt zu thematisieren und Fragen zum Umgang mit Ressourcen aufzuwerfen. Der praktische Nutzen für Umwelt und Klima des mittels warmer Abluft energiesparend funktionierenden Ökosystems in der Blase liegt auf der Hand. Die Botschaft an die Passanten auf der Straße lautet: lasst uns exotische Früchte (und nicht nur diese) in Low-Energy-Gewächshäusern vor Ort produzieren, statt sie von weit her zu importieren.

Das Modell lässt sich multiplizieren. Eine Supermarktkette hat eine Umsetzung im großen Stil bereits angedacht.

Oase No 8 ist eine Installation des Architekten Markus Jeschaunig in Kooperation mit Kunst im öffentlichen Raum Steiermark und dem Botanischen Garten der Stadt.

www.agencyinbiosphere.com



FOTOS: SEBASTIAN REISER (3), SABINE HOFFMANN

Die Pflanzenpflege übernehmen freiwillige Helfer aus der Nachbarschaft



Chinesischer Pak Choi aus dem Floridsdorfer Flüchtlingsgarten

chung“ anführen: Wer sich mit Gleichgesinnten zusammenschließt, kann sich auch als Durchschnittsverdiener, ohne dicke Erbschaft, den Wunsch vom Wochenendhaus am See erfüllen.

Experten meinen, dass Sharing aber nicht nur zufrieden, sondern sogar glücklich macht. Zumindest nach der Definition des deutschen Glücksforschers und Volkswirts Karlheinz Ruckriegel. „Beim Glück geht es immer um gelungene soziale Beziehungen“, stellt er fest, „privat und in der Arbeit“.

Einer der erfolgreichsten Schauplätze, an denen geglückte Sozialkontakte fast von allein funktionieren, ist der Gemein-



Im Gemeinschaftsgarten des Arbeitersamariterbundes bauen zurzeit sechzehn Familien Gemüse und Kräuter an

schaftsgarten. Darunter kann man die Selbsternteflächen, auf denen am Stadtrand Gemüse angebaut wird, verstehen, aber auch einzelne Grünsignale,

die im öffentlichen Raum für ein gemeinsames Anliegen werben. Wenn also zum Beispiel in Berlin-Kreuzberg ein Anrainer eine Baumscheibe mit bunten

Primeln besetzt, um zu signalisieren: bei uns wird nicht nur gekifft. Oder wenn in Wien große Töpfe mit Paradeisern alter Sorten entlang einer Häuserfront



Der eigene Garten in der Flasche. Wer Blüten zur Verfügung stellt, bekommt sie zu Sirup verarbeitet zurück

in einer verkehrsberuhigten Straße aufgereiht stehen (ohne durch Vandalismus beeinträchtigt zu werden) mit dem freundlichen Hinweisschild: „Hier ist Ernten ausdrücklich erwünscht.“

Gegenstrategien

Was die Gärtner treibt, ist das archaische Vergnügen zu pflanzen und zu säen und einen Teil der Nahrung selbst zu produzieren. Sogar für die Betriebskantine, wie der niederösterreichische Unternehmer Ernst Gugler zeigt. Ein anderer, im Biosphärenpark Wienerwald, setzt in seinem Betriebsmodell auf Ertragsteilung mit Hobbygärtnern, genauer gesagt, auf die gemeinsame Nutzung ihrer Blü-

tenenernten. Die Schöpfer der Oase No 8 in Graz, einer Energiespar-Blase, in der treibhausgasreduzierte Lebensmittelproduktion stattfindet, sind besonders ambitioniert. Sichtbar für alle soll der künstliche Lebensraum im öffentlichen Raum einen Denkanstoß geben, mit herkömmlichen Produktionsmethoden zu brechen und neue Wege zu gehen. Darin unterscheidet sich die Grazer Blase von ihrem architektonischen Vorbild, der Oase 7, einer Installation der österreichischen

FOTOS: GREEN SHEEP (4), GABRIELE MOSEK, PRIVAT (4)

Wurzeln schlagen in der Fremde

Flüchtlingsgarten in Wien. Im Jahr 2011, als auf der City Farm Schönbrunn das in Österreich einzigartige Junior City Farming startete und mit einem großen Wettbewerb im „Kindergarten“ gefeiert wurde, gingen auch die Kinder aus der Flüchtlingsnotunterkunft des Arbeitersamariterbundes in Wien Floridsdorf an den Start – und waren unter den Siegern.

Sie hatten gemeinsam mit ihren Eltern zunächst den Brennnessel-Dschungel vor den Fenstern der ehemaligen Bahnarbeiterunterkunft gerodet und einen Gemeinschaftsgarten angelegt. Wo zuvor Gstätten war, pflanzte Julieta aus Armenien Blumen und sammelte Tamara aus Pakistan Blumensamen, die sie, wenn sie in ih-

re Heimat zurückkehren sollte, dort aussäen wollte. Der Garten war zugleich der einzige Bewegungsfreiraum für die Kinder aus den engen Notunterkünften.

Der Flüchtlingsgarten ist auch heute noch ein Vorzeigeprojekt und konnte inzwischen an Fläche noch zulegen. 16 Familien bauen zur Zeit in den Beeten ihr eigenes Gemüse an. Jeder selbst gezogene Salatkopf für den Mittagstisch ist willkommen. Bei Samen und Jungpflanzen sind die Familien auf Spenden angewiesen, damit die Beete wirklich voll werden können. Chinesen, mit ihrer ausgeprägten Gemüsekultur, lassen sich auch Samen von zu Hause kommen, dann gibt es in Wien-Floridsdorf echt chinesischen Pak Choi.



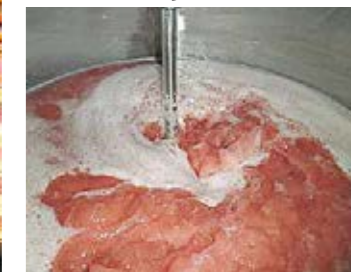
Die Flüchtlingskinder wurden Sieger im Junior City Farmer-Wettbewerb



Garten als Ort interkultureller Begegnung und Freiraum der Kinder



Michael Priessnitz, der Begründer von GreenSheep, beim Ernte-Check



Die Erzeugung von Lavendelsirup in der eigenen Manufaktur



Priessnitz erzeugt vierzehn verschiedene Bio-Sirupsorten



Alle Blüten, von Lavendel bis Rose, und alle Kräuter stammen aus den Gärten und den Wiesen der Region Biosphärenpark Wienerwald

Win-Win-Gärten als Geschäftsmodell

Ernteerträge teilen im Wienerwald. Michael Priessnitz aus Wolfsgraben in Niederösterreich erzeugt unter dem Label *Green Sheep* edle Sirupe aus Blüten, Kräutern und frischen Baumwipfelrln aus dem Biosphärenpark Wienerwald.

Weil ihm Rohstoffe fehlen zur Expansion, diese in Privatgärten aber oft reichlich vorhanden sind (wo sie unbeachtet bleiben oder nur anteilig geerntet werden), entwickelte Priessnitz eine Geschäftsidee, bei der er selbst, aber auch seine „Garten-

partner“ als Gewinner aussteigen.

Das funktioniert wie folgt. Wer Partner des Gemeinschaftsprojekts werden will, trägt sich zunächst einmal als Blütensammler auf der *Green Sheep*-Homepage ein. Gleich heute, jedenfalls noch im März. Er versichert, in den letzten drei Jahren keine chemischen Dünger oder Pestizide zum Einsatz gebracht zu haben. Kommt die Erntezeit und wurden die Blüten oder Kräuter, wie vorgeschrieben, in einem Stoffsack oder belüftetem

Karton gesammelt (Plastik ist ausgeschlossen), kümmert sich Herr Priessnitz um die Abholung und Verarbeitung. Der Gartenpartner erhält zum Dank für die Kooperation Sirup überreicht, dessen Rohstoff aus seinem eigenen Garten stammt. Bei 4 kg Blüten macht das 8 Flaschen zu je 500 ml. Der Begriff Gemeinschaftsgarten wird durch dieses Modell neu interpretiert: übergreifend, über den Zaun hinweg.

www.greensheep.at



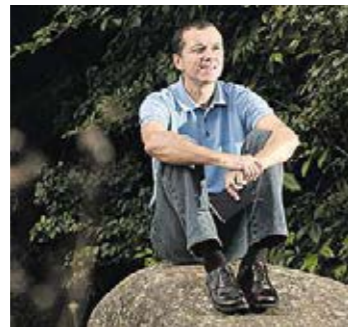
Das Kommunikationshaus Gugler, ein ökologisches Vorzeigeunternehmen, begrünt nicht nur die Dächer, es baut auch sein eigenes Gemüse an



Die Gemüsefelder liefern in der Saison frisches Gemüse für die hauseigene Betriebsküche, Schnittlauch kann man auf dem Dach ernten



Architekten Haus-Rucker-Co aus dem Jahre 1972, die damit, zumindest ursprünglich, keine ökologischen Ziele verfolgten. Ein gemeinsamer Nenner findet sich hingegen für die *OaseNo8* und die *Biosphere*, einen von der Umwelt abgeschotteten künstlichen Lebensraum in der Wüste von Arizona. Den hatte sich ein Ölmilliardär errichten lassen, um die Lebensgrundlagen für die Besiedlung anderer Planeten zu erforschen. Die Grazer hingegen wollen nicht in den Weltraum abheben, sondern die Erde verbessern.



Ernst Gugler lässt sich von einem bio-vegane Landwirt beraten

1986 im deutschen Göttingen entstanden ist, wurde zum mächtigen Impulsgeber des gemeinsamen Gärtnerns landauf und landab. Nach seinem Vorbild sind auch in Österreich, im Umfeld kirchlicher und sozialer Institutionen, „Flüchtlingsgärten“ entstanden, in denen Menschen mit und ohne Migrationshintergrund gemeinsam Beete betreuen und Alltagsthemen teilen können.

– INGRID GREISENEGGER

Wissen und Wachsen

Beim Garten Sharing wächst in der Regel mehr als nur das selbst gezogene Gemüse. Ganz nebenbei entsteht eine Atmosphäre, die Integrationsprozesse förderlich ist und den kulturellen Austausch zwischen unterschiedlichen Kulturen fließen lässt. Der Erfolg des ersten Interkulturellen Gartens, der

Im Gemüseacker mit dem Chef

Betriebsgarten in Melk. „Firmengrün“ gilt als Visitenkarte eines Unternehmens, meist tritt es in Form eines Repräsentations- oder eines Pausengartens für die Mitarbeiter in Erscheinung. Das Kommunikationshaus Gugler hingegen kann mit einem Gemüseacker aufwarten.

Ernst Gugler produziert Druckprodukte nach dem Cradle-to-cradle-Verfahren (sie werden nicht bloß recycelt, sondern fließen in einen biologischen Kreislauf zurück) und entsprechend ökologisch ambitioniert wurden auch die Firmengebäude errichtet und die Freiflächen angelegt. Helmut Butolen, ein bio-vegane wirtschafender Landwirt aus dem Waldviertel, hat Gugler dabei unterstützt.

Es gibt begrünte Dächer, auf denen man Schnittlauch ernten kann und Biogemüsefelder, nur ein paar Schritte von der Werksküche entfernt. Beim Start der Gemüsekulturen, zum Setzen der 15.000 Jungpflanzen, waren alle Mitarbeiter eingeladen worden, sich gemeinsam mit dem Chef am Acker zu betätigen. Einige helfen auch heute noch beim Bestellen der Felder mit, sogar in Begleitung ihrer Kinder. Damit alles klappt, hat aber Gugler zusätzlich eine Biogärtnerin mit der Aufsicht der Außenanlagen betreut.

Karotten und Erdäpfel werden zugekauft, der Salat kommt zu jeder Mahlzeit frisch direkt vom betriebseigenen Feld.

FOTOS: GUGLER GMBH/MICHAEL LIEBERT (2), GUGLER GMBH (2)

Tradition als Erfolgsrezept

allnatura. Hier stehen Produkte und Geschäftsführung für Nachhaltigkeit

Über 30 Jahre Erfahrung im Bereich „natürlich schlafen und wohnen“ haben allnatura zu einem anerkannten Familienunternehmen mit langer Tradition gemacht. Die Liebe zur Natur dient als Grundstein für die Firmenphilosophie und stellt hohe Ansprüche an die Qualität und Herkunft der Naturwaren.

Ökologisch wertvoll

Das Familienunternehmen bietet langlebige, ökologische Produkte in hoher Qualität zu einem fairen Preis und erfüllt alle Wünsche rund um den Schlaf- und Wohnbereich. Das Unternehmen mit dem Firmensitz in Deutschland bietet außerdem eine Vielzahl an Ratgebern, Serviceseiten und individuelle Fachberatung von Experten. Viele Menschen geplagt von Allergien oder orthopädischen Problemen, suchen bei allnatura um Rat an und erfahren eine kompetente Beratung mit Empfehlungen für die Linderung der Probleme. Abseits von Massenproduktion wird auch viel Wert auf Handarbeit gelegt und Liebe zum Detail praktiziert.

Durch die herausragende Beratung und die hohe Qualität der Produkte, hat allnatura eine minimale Rücklaufquote. Meist sind diese Rückläufer in einem einwandfreien Zustand und können nach einer ausgiebigen Hygiene-Reinigung in Form von Spenden an caritative Einrichtungen weiterverwendet werden. Um den Kunden zusätzlich den höchstmöglichen Grad an Sicherheit bieten zu können, wird die Firma regelmäßig vom unabhängigen Technischen Überwachungsverein – TÜV Süd – überprüft. Die Überprüfung dient dazu, dass die Kunden nicht nur eine Sicherheit bezüglich der



Im Wohn- und Schlafbereich bietet allnatura erstklassiges Know-How und erfüllt somit jeden Lebensraum



Ökologisch hochwertige Produkte die leistbar sind



Seit 2016 ist der Sohn mit in der Geschäftsleitung

Produkte und des Services erhalten, sondern auch Kenntnis darüber, dass die Kaufprozesse im vorgegebenem Rahmen ablaufen.

2015 wurde das Familienunternehmen vom Magazin FOCUS als „Bester Online-Shop“ mit der höchsten Kundenzufriedenheit in der Kategorie „Möbel“ ausgezeichnet und bietet seinen Kunden einen hohen Grad an Transparenz.

Fließender Wechsel

Neues Jahr, neues Glück. Felix Olle, Der Sohn der Geschäftsführung, ist zu Jahresbeginn nun auch offiziell Teil der Geschäftsleitung geworden.

Der 25-Jährige war bereits seit 2013 als Assistent in direkter Zusammenarbeit mit seinen Eltern Alexandra und Reinhard Olle tätig. Er entschied sich schon in jungen Jahren, in die Fußstapfen seiner erfolgrei-

chen Eltern zu treten. Der Sinn für ökologische und nachhaltige Produkte wurde ihm sozusagen in die Wiege gelegt. Mit seiner langjährigen Geschäftserfahrung, ist im Hause allnatura der Generationenwechsel daher nahtlos gesichert.



Ein Prinz klärt auf

Verboten bei den Briten. Im Film von Bertram Verhaag vertritt Charles, Prinz of Wales, eine Landwirtschaft ohne Gift und Gentechnik



Die Duchy Home Farm bei Highgrove House. Wirtschaftlich erfolgreich mit Methoden der Biolandwirtschaft, beim Vieh und auf dem Acker

Die Handschuhe und Jacken, die seine Großmutter, die „Queen Mum“, beider Gartenarbeit trug, hat ihr Enkel aufbewahrt. Mit ihr konnte er als Kind viel Zeit verbringen, daher stammt wohl auch seine Liebe zu Erde und Land. Als Charles, Prinz of Wales, 1980 das Anwesen *Highgrove House* im malerischen sanften Hügelland der Cotswolds in der Grafschaft Gloucestershire zum Familiensitz erkor, begann er auch seine Vorstellungen von einer Bio-Landwirtschaft auf der angrenzenden *Duchy*

Home Farm umzusetzen. Diese umfasst inzwischen rund 760 Hektar Land, liefert Gemüse, Kartoffeln, Obst, Fleisch von Weidetieren und Getreide, das mit alten Mühlensteinen gemahlen und zu eigenem Brot gebacken wird.

Alternativ-Nobelpreisträgerin Vandana Shiva sagt über den königlichen Landwirt: „Wenn er von draußen reinkommt, ist unter seinen Fingernägeln immer ein bisschen Erde, er ist kein manikürter Prinz.“ Dafür ab einer der bekanntesten Biofarmer der Welt und das Rückgrat der Öko-

Bewegung bei den Briten.

Aus Bildbänden kennt man die Anlage der Gärten von *Highgrove* als einen wahr gewordenen englischen Gartentraum, der überdies mit dem Mehrwert punkten kann, ein ökologisches Vorzeigestück zu sein. Dem deutschen Dokumentarfilmer Bertram Verhaag, bekannt durch seine Filme zum Thema Gentechnik, ist es gelungen, eine exklusive Drehgenehmigung zu erhalten, um auch einmal die *Duchy Home Farm* in ihrer Bedeutung für die Wiederentdeckung einer biologischen

Landwirtschaft ins rechte Licht zu rücken. Fünf Jahre hat Verhaag an „Der Bauer und sein Prinz“ (womit der Farm-Manager David Wilson und Charles, Prince of Wales, gemeint sind) gearbeitet. Verhaag lässt sich darin Zeit, die Artenvielfalt auf dem Gelände vorzustellen, auf den Wildblumenwiesen, dem Weidegelände oder in der Apfelplantage mit den 1000 verschiedenen Sorten. Es werden Methoden der Biolandwirtschaft erläutert, beim Vieh und auf dem Acker. David Wilson erklärt, warum er sich seit Jahren im königlichen

FOTOS: DENKMAFILM



Der Prinz of Wales mit seinem Farm-Manager David Wilson in Highgrove



Die Farm leistet Überzeugungsarbeit für artgerechte Tierhaltung

Auftrag engagiert: „Ich hatte Unbehagen gegenüber bestimmten Praktiken in meinem früheren Job. Das Land gehörte den Banken, die wollten den schnellen Profit bei wenig Betriebskosten.“

Auf der *Duchy Home Farm* hingegen will man zeigen, dass man auch mit den Standards des Biolandbaus erfolgreich wirtschaften kann. So lassen sich beispielsweise, indem man den Ackerboden nur oberflächlich „ankratzt“, statt ihn, wie im konventionellen Landbau üblich, deftig umzupflügen, beme-

kenswerte 32 Liter Diesel pro Hektar Ackerland einsparen. Erklärtes Ziel ist es, Multiplikator dieser Ideen sein.

Die *Duchy Home Farm* soll „Verständnis für die Zusammenarbeit mit der Natur schaffen, anstatt sie weiterhin zu missbrauchen“, nennt der Prinz sein Credo. Die Deutlichkeit, mit der der Thronfolger in den Filminterviews seine Sicht der Landwirtschaft vertritt, war für die Öffentlichkeit zum Teil geradezu atemberaubend. Er schaffte sich damit nicht nur Freunde. „Man hat ihn als ‚ver-

Raus aus dem System

„Das gesamte Subventionssystem auf der ganzen Welt unterstützt zurzeit die falsche Landwirtschaftsmethode. Das geförderte konventionelle System zeigt Nebenwirkungen, die einfach ignoriert und deren Kosten nicht miteinbezogen werden. Zum Beispiel die Kosten, beziehungsweise Schäden, durch Umweltbelastung. Aus den Augen, aus dem Sinn. Wenn man aber die Subventionssysteme umdrehen könnte, sodass Produkte aus biologischer und nachhaltiger Landwirtschaft billiger werden, was für den Konsumenten gut ist, dann wäre es

teurer, Nahrung herzustellen, die der Umwelt und den Menschen schadet. Aber momentan sieht es genau anders aus.“

Charles, Prinz of Wales, in dem Film „Der Bauer und sein Prinz“

„Ich bin in einer Zeit aufgewachsen, als so vieles, was über Jahrtausende durch systematisches Ausprobieren liebevoll entwickelt, gezüchtet oder verbessert worden war, radikal und rücksichtslos abgeschafft wurde. Zum Glück gibt es in diesem Land Menschen mit Weitblick, die Organisationen gründeten und versuchten, manches vor diesem Zeitgeist-Vandalismus zu retten. Allmählich wird den Menschen bewusst, dass all diese Dinge ihren Wert besitzen und für unser langfristiges Überleben wichtig sind.“

Charles, Prinz of Wales, im Vorwort zu „Highgrove. Ein Jahr im königlichen Garten.“



Charles, Prinz of Wales, der bekannteste Biofarmer der Welt

rückt‘ dargestellt“, lautet die Meinung Vandana Shivas, „weil seine Ideen so vernünftig klingen in einer wahnsinnig gewordenen Welt.“

In Großbritannien darf auf Veranlassung des königlichen Press Office der Film nicht gezeigt werden. „Das Pressebüro“, erläutert Bertram Verhaag, „von dem wir die Drehgenehmigung erhalten hatten, ist berechtigt, auch ohne Begründung, eine solche Entscheidung zu treffen.“ Im Ausland hatte der Film einen guten Start und Lufthansa-Passagiere

können sich bei Fernflügen damit auseinandersetzen.

– INGRID GREISENEGGER

Info

„Der Bauer und sein Prinz“ der Film von Bertram Verhaag auf DVD. Dauer: 80 Minuten; Preis: 19,90 € www.derbauerundseinprinz.de Bezug: www.denkmalfilm.com, Webshop: sales@denkmalfilm.com

Buchtipps

„Highgrove. Ein Jahr im königlichen Garten.“ Charles, Prinz von Wales, Guinness, Bunny. Busse Seewald im frechverlag, Preis 41,10 €

Marketing gegen den Schönheitswahn

Verbogene Früchte. Einwandfreie Ware landet im Müll, weil sie nicht schön genug ist. Initiativen wollen das ändern

Wer die Idealmaße nicht erreicht, fliegt raus. Diese Regel gilt nicht nur bei Castings von Topmodels, sondern auch bei der Besetzung von Gemüse- und Obstkisten. Verwachsene Karotten, krumme Gurken oder unförmige Äpfel landen tonnenweise im Müll, weil sie Supermarkt-Manager zu wenig attraktiv finden. Konsumenten greifen nur zu einwandfreier Ware, argumentieren Händler. Es gibt aber auch Ausnahmen, wie Beispiele quer über den Kontinent zeigen.

Der Franzose Nicolas Chabanne hat in seinem Heimatland das Hässliche salonfähig oder zumindest Supermarkttauglich gemacht. Mit seiner Marke Gueules Cassées, was so viel wie „kaputte Visagen“ heißt.

Wo das Logo – ein zahnloser, grinsender Apfel – drauf ist, steckt einwandfrei zum Verzehr geeignete Ware drin, die aber Schönheitsfehler aufweist. Entweder sind Farbe oder Form nicht optimal oder das Produkt ist nahe am Verfallsdatum. Die Initiative kam so gut an, dass Chabanne schon nach wenigen Monaten tonnenweise verbeultes Gemüse verkauft hatte. Ein Cent pro verkauften Artikel geht an karitative Organisationen. Mittlerweile gibt es das Label schon in Supermarktketten wie Carrefour oder Leclerc.

Österreichs größter Lebensmittelhändler, die Rewe-Group (Billa, Merkur, Adeg), hat im Oktober 2013 die Eigenmarke „Wunderlinge“ eingeführt. Unter ihr verkauft Rewe Obst und Gemüse, das irgendwie aussieht, als komme es aus dem eigenen Garten – wo auch nicht alles kerzen-



Verwachsene Karotten und verbogene Paprika schaffen es meist erst gar nicht ins Geschäft. Sie zu verkaufen, ist eine Marketingleistung



Vermarkter Nicolas Chabanne verkauft Gemüse mit optischen Mängeln

gerade und nach optimalen Maßstäben wächst.

Wunder der Natur

Im Vorjahr hat der Konzern mehr als 5600 Tonnen Wunderlinge verkauft. „Bisher blieb das Obst und Gemüse mit optischen Mängeln am Feld liegen, wurde an Tiere verfüttert, in der Industrie verarbeitet oder teilweise Tausende Kilometer weit weg transportiert und dort vermarktet“, sagt ein Rewe-Sprecher. Abhängig vom Angebot würden unter der Marke neben heimischen Kartoffeln und Äpfeln auch günstige Paprika, Zucchini oder Zitronen verkauft werden und so Lieferanten neue Absatzkanäle geboten.



Der britische Branchenkollege Sainsbury – der rund 1000 Supermärkte auf der Insel betreibt – schlug diesen Weg schon im September 2012 ein. Die Idee, krumme Kartoffeln und Tomaten in die Regale zu nehmen, entstand aus einer Notheraus. Die Briten hatten mit den Folgen des trockensten März in 60 Jahren zu kämpfen, danach kamen zu viel Regen und letztlich ein Hagel, der ein Viertel der Ernte vernichtete. Aus Mangel an Nachschub beschloss die Sainsbury-Manager auch jenes Gemüse in die Filialen zu holen, das in normalen Jahren einfach am Feld verrotten wäre. Die Aktion war so erfolgreich, dass Konkurrenten in Großbritannien schnell dem Sainsbury-Vorbild folgten. Schon im Dezember des gleichen Jahres berichtete die *Financial Times*, dass britische

Konsumenten so viel hässliches Gemüse gekauft hatten, dass man mit der Menge ganze 2500 Boeing 747 hätten füllen können. Es war von 300.000 Tonnen die Rede.

Verbogenes für Städter

In Portugal sagt die Kooperative Fruta Feia der Lebensmittelverschwendung den Kampf an. Weil Obst und Gemüse bei Form, Größe und Farbe immer stärker normiert wird, fällt ein immer größerer Teil der Ernte durch den Schönheitsraster und wird gleich vom landwirtschaftlichen Betrieb vernichtet. Schätzungen zufolge gehen so 40 Prozent der Ernte verloren. Fruta Feia kauft Bauern Ausschussware ab und bringt sie nach Lissabon und in die Stadt Oeiras. Dort kommen Kunden die Ware an fixen Stationen abholen – Hauszustellungen macht die Kooperative keine – zu teuer, sagen die Mitarbeiter. Laut Fruta Feia wurden so schon mehr als 200

Tonnen Lebensmittel vor dem Verderben gerettet. Für den Wiener Starkoch Heinz Reitbauer vom Restaurant Steirereck ist Krümmes und Unsymmetrisches nichts Besonderes. „Wir kaufen Obst und Gemüse direkt beim Bauern ein und bekommen selbstverständlich auch sogenannte Misfits. Für mich ist das sogar ein Qualitätskriterium, schließlich schmeckt so ein Gemüse auch besser“, sagt Reitbauer.

Trotz aller Erfolgsbeispiele hat die Rettung

der krummen Dinger auch ihre Grenzen. Da in der Gastronomie und Industrie immer mehr maschinell geschält wird, ist alles, was nicht der Norm entspricht, für die Maschinen ein Problem. Und damit keine Option, wissen Branchenkenner.



Starkoch Heinz Reitbauer will keine Uniformität im Kochtopf

Wie viel wir wegwerfen

Laut Schätzungen der Welternährungsorganisation wird rund ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel nicht gegessen – in Zahlen jährlich rund 1,3 Milliarden Tonnen. Auf jeden EU-Bürger kommen statistisch gesehen jährlich 179 Kilogramm weggeworfener Lebensmittel, in Österreich landen jedes Jahr rund eine Million Tonnen im Müll, davon werden geschätzte 350.000 Tonnen schon von den produzierenden Betrieben entsorgt – oft wegen optischer Mängel. Das ist nicht nur ein moralisches, sondern auch ein ökologisches Problem, da unnötig Energie, Wasser und Düngemittel eingesetzt werden.

Selbst bei Öko-Betrieben bleibt ab einer gewissen Größe ein Teil der Ernte am Feld liegen. Grund dafür sind auch hier die Maschinen, die die Arbeit erleichtern. Auf dem Biohof Adama, der Wiener Haushalte mit Biokistln beliefert, verrotten rund zehn Prozent der Karotten auf dem Feld. „Das Gemüse mit der Hand nachzuernten, würde mehr kosten, als der Verkauf der Karotten einbringt“, sagt Firmenchef Gerhard Zoubek. In seinen Gemüseboxen gibt es kaum Misfits, so Zoubek: „Konsumenten sind von der Hochglanz-Bio-Werbung und dem aufpolierten Angebot in den Supermärkten so verwöhnt, dass sie nur zu optisch einwandfreier Ware greifen.“ Der Öko-Bauer versucht seine Kunden bei Exkursionen für das Thema zu sensibilisieren. „Manchmal geben wir auch Äpfel mit Schalenfehlern in die Kistln, aber nie ohne zu erklären, dass die Qualität trotzdem passt.“ – SIMONE HOEPKE



Umstellung. Ob Primeln, Lavendel oder Rittersporn, wer nach dem bellaflora-Standard produziert, bekommt mehr Geld

Mit Premium-Primeln in den Frühling

Gute Idee. Zehn Gärtnereien stellen auf Nachhaltigkeitsstandards um

Von Fingerhut über Lavendel bis Rittersporn: Erwin Plettig hat sich mit seinem Gärtnereibetrieb, zu dem auch fünf Blumengeschäfte in der Steiermark gehören, auf winterfeste Stauden spezialisiert. Und auf den zertifizierten nachhaltigen Anbau mit dem Label *Gute Idee*.

Dabei geht es um mehr als die Reduktion chemischer Spritzmittel oder chemisch-synthetischer Dünger. Im Kriterienkatalog stehen unter anderem Punkte wie Regenwassersammlung, Wasserwiederverwendung und

sogar das Verbot tropischer und subtropischer Hölzer als Stützmaterial.

Nicht alle Kriterien – die gemeinsam mit FiBL, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau, entwickelt wurden – müssen sofort zu hundert Prozent erfüllt werden. Es gibt auch Kann-Bestimmungen, was Betrieben den Einstieg ins Programm erleichtert. Der Gärtnereibetrieb von Plettig beschäftigt knapp 50 Mitarbeiter, die meisten davon das ganze Jahr über. Laut den Standards sollen Betriebe zumindest 70 Prozent

des Jahresumsatzes mit fest angestellten Mitarbeitern machen und damit ein verlässlicher Arbeitgeber in der Region sein.

Um Grundwasser zu sparen, fängt Plettig auf einer Fläche von 7000 Quadratmetern Regenwasser auf. Zur Dokumentation der Wassersparnis hat er extra Wasserzähler gekauft, mit denen er das Verhältnis des Einsatzes von Grund- und Regen-

wasser misst. Über diesen Mehraufwand darf sich der Unternehmer nicht beschweren – schließlich hat er die Standards mitentwickelt. So wie alle zehn Betriebe, die österreichweit bereits im Rahmen dieses Nachhaltigkeitsprogramms unter dem Label *Gute Idee* produzieren.

Initiator dieses Programms ist die österreichische Gartencenter-Kette bellaflora. „Wir



FOTOS: FOTOLIA/NITO, REINHARD SESTER, EIMAGO30, FRANZ PELUEGI

wollten nicht vom Schreibtisch aus Kriterien diktieren, ohne zu wissen, wie sie in der Praxis umsetzbar sind“, erklärt Isabella Hollerer, Nachhaltigkeitsbeauftragte des Unternehmens. Welche Punkte in der Praxis eine Herausforderung sind, ist von Betrieb zu Betrieb sehr unterschiedlich.

Aus Sicht von Plettig ist es die Reduktion von Torf, dessen Gewinnung bekanntlich zur Zerstörung der Moore beiträgt, weshalb Umweltschützer zum Torfverzicht aufrufen. In vielen Gartenerden ist er aber nach wie vor enthalten, sogar in Bio-Erden. Selbst für Plettig ist es nicht einfach, ihn zu eliminieren: „Wir haben viel Freilandkultur. Die Frage ist immer, wie sich Ersatzstoffe – beispielsweise Kokosfasern oder Holz – bei größeren Regenmengen verhalten.“ Dazu kommt, dass das torf-reduzierte Substrat verhältnis-



Isabella Hollerer: „Bio ist nicht genug“

mäßig teuer ist. Dennoch will Plettig den Torfeinsatz in seinem Betrieb bis 2018 um 50 Prozent nach unten schrauben. Auch, weil bellaflora als Initiator und Abnehmer den Mehraufwand honoriert, beziehungsweise für die nachhaltig produzierten Pflanzen einen höheren Preis bezahlt.

bellaflora, der Familienbetrieb mit Firmensitz im oberösterreichischen Leonding, nimmt in den letzten Jahren mit der schrittweisen Ökologisierung

seiner Angebotspalette eine Vorreiterrolle ein – und hat damit ein Umsatzplus von 20 Prozent geschafft. Zunächst wurden alle Pestizide ausgelistet, dann die chemisch-synthetischen Dünger aus den Regalen verbannt. 2014 nahm man das Torfproblem in Angriff. Jetzt sind bereits alle Bio-Erden torffrei, bei den anderen wird der Torfanteil laufend reduziert.

Heuer stehen erstmals nachhaltig produzierte Zierpflanzen im Programm. Da das Unternehmen nicht selbst Pflanzen kultiviert, sondern nur Händler ist, mussten Lieferanten für diese Idee gewonnen werden. Mit dem *bellaflora Standard* will man heimische Produzenten bei der Umstellung unterstützen und dadurch den Prozess beschleunigen. „Ein Zertifikat für Bio-pflanzen, das es schon gibt, wäre

uns dafür zu wenig gewesen“, sagt Hollerer, „Unser Standard umfasst, und das ist neu, den ganzen Betrieb, inklusive der sozialen Verantwortung, den Produktionsbedingungen und dem wirtschaftlichen Erfolg“. Zum Saisonstart 2016 soll bereits jede fünfte verkaufte Pflanze unter dem Nachhaltigkeitssiegel gezogen worden sein. Bei Stauden liegt der Anteil schon bei 77 Prozent. – SIMONE HOEPKE



SOCIAL ENTREPRENEURSHIP CHALLENGE

1 Million Euro für innovative Lösungen!



Reichen Sie bis zum **31. März** Ihre Idee für Entwicklung ein!

Soziale Innovationen für Entwicklung – die Austrian Development Agency sucht nachhaltige Lösungen für globale Herausforderungen.

SIE HABEN EIN GESCHÄFTSMODELL, DAS

- innovative Lösungen für Herausforderungen in Entwicklungs- und Schwellenländern verfolgt?
- dort bereits funktioniert, und möchten es ausweiten?
- auch außerhalb Österreichs anwendbar ist?



www.entwicklung.at/socialentrepreneurship



MITMACHEN!
Österreich weltweit engagiert



AUSTRIAN DEVELOPMENT AGENCY



Heurechen steht bei jungen Urlaubern hoch im Kurs

Im Urlaub wird gearbeitet

Erholung. Leben wie Menschen, die anders leben als man selbst

In der Sonne liegen war gestern. Wer im Urlaub etwas erleben will, der mistet Ställe aus, erntet Kirschen, treibt Kühe zusammen oder zählt Schildkröteneier. Für eine wachsende Anzahl von Menschen ist es die ultimative Erholung, die freie Zeit als Helfer auf Bauernhöfen oder als Assistenten von Biologen zu verbringen. Geld verdienen sie für ihren Einsatz nicht. Auf Bauernhöfen ist Kost und Logies frei, wissenschaftliche Helfer zahlen.

Zum dritten Mal wird Philipp, ein junger Bankangestellter, diesen Sommer in die Alpen ziehen, um auf einem Bau-

ernhof zu arbeiten. Hat er sich die letzten Jahre in der Steiermark verdingt, geht's heuer drei Wochen nach Südtirol. „Es gibt nichts Schöneres, als bei Sonnenaufgang duftendes Heu zu wenden“, sagt der gebürtige Wiener, der seine ersten Knechtserfahrungen bereits während des Studiums gemacht hat. „Damals war es weniger die Liebe zur Natur, als das fehlende Geld“, gibt er freimütig zu. Heute könnte er sich auch einen normalen Urlaub leisten. „Dafür bin ich zu verwöhnt“, scherzt der smarte junge Mann. Er freut sich darauf, seinen Körper richtig zu fordern, „nicht im Disney-

land eines Fitnessstudios, sondern im wirklichen Leben.“

Elvira hat heuer zum ersten Mal einen Hilfseinsatz auf einem Biobauernhof gebucht. Der sportliche Aspekt ist für sie willkommenes Nebensächlichkeits. Sie möchte erfahren, wie Lebensmittel hergestellt werden. Dass sie gleichzeitig helfen kann, gefällt ihr.

Leben wie Menschen, die anders leben als man selbst, das ist für viele die größte Motivation sich im Urlaub intensiv der Natur zu widmen. Um dieses Abenteuer voll auskosten zu können, muss man kräftig zupacken. Für die Generation Prakti-

kum, also jene Menschen, die schon während ihrer Ausbildungsjahre in diversen Unternehmen gratis gearbeitet haben, nichts Neues. Sie stellen den Löwenanteil der Urlaubsarbeiter.

Auch wenn die Idee des Reisens in andere Lebenswelten schon alt ist, richtig durchgesetzt hat sie sich erst in den letzten 15 Jahren. Großen Anteil daran hat das Internet, denn die Urlaubspraktika bucht man im Netz. WWOOF ist dafür die größte Plattform. WWOOF steht für World-Wide Opportunities on Organic Farms und bedeutet arbeiten auf einem Biobauernhof.

FOTOS: A. CORBIS/A. GREENE, MONTY RAKUSEN, MAURITIUS IMAGES/ALAMY (2)



Schafehüten. Ein besonders begehrter besinnlicher Urlaubsjob

1971 von der Londoner Sekretärin Sue Coppard als Wochenendvergnügen ins Leben gerufen, hat sich WWOOF zu einer weltweiten Bewegung entwickelt. Wer nicht in die Alpen will, der wwoofed eben in Sierra Leone, China, Spanien, Kanada oder sonst wo. Auf kanadischen Farmen etwa arbeiten Wwoofers auch als Cowboys, in Taiwan lernen sie mit Ochsen zu pflügen und in gebückter Haltung Hunderte Pflänzchen zu setzen, bis die Knie zittern. Statt sonntäglichem Kirchgang steht Meditieren am Programm oder Tanzen, je nach dem, wo man eben ist.

Weit weg führt es zumeist die wissenschaftlichen Assistenten. Die Reisekosten trägt man selbst, meist muss man auch für die Teilnahme an der wissenschaftlichen Exkursion bezahlen. Geboten werden Abenteuer mit hohem Exotikfaktor. So kann man beispielsweise Schildkrötenforscher nach Costa Rica begleiten und Seite an Seite mit den Profis Lederschildkröten, die mit bis zu 2,5 Metern Panzerlänge als die größten ihrer Art gelten, beforschen. Zu den Aufgaben zählt neben dem Beobachten der Meeresriesen das Aufspüren und Katalogisieren ihrer Eier und das Sichern von Jungtieren. Die Arbeit versteht sich als ein Beitrag zur Erhaltung einer

durch Fischerei, Jagd und Gewässerverschmutzung sehr bedrohten Art. Eine Woche Hilfsdienst schlägt mit 1990 Euro zu Buche, exklusive Anreise (Anbieter www.biosphere-expeditions.org).

Reisen mit Sinn ist die Vision, die sowohl die Helfer auf Bauernhöfen als auch die wissenschaftlichen Assistenten verbindet. Sie alle wollen die Welt ein Stück besser machen, und aktiv an Natur- und Umweltschutz teilnehmen. Bei den Fernreisen stellt sich allerdings die Frage, ob die Belastung durch einen Langstreckenflug die positiven Aspekte nicht weit überwiegt.

– HENRIETTE HORN



Reisen und Helfen. Forschungsassistentin in Costa Rica

CO₂-Handel funktioniert nicht

Ablasshandel. Flugfasten hilft CO₂ einzusparen, die Kompensation durch Helfen hingegen nicht. Bereits ein Langstreckenflug Wien–New York schlägt pro Passagier mit 2839 kg CO₂ zu Buche. Man kann weder so viele Schildkröten retten, noch so viele Bäume pflanzen, um das auszugleichen. „Für wissenschaftliche Hilfsdienste sollte man lokale Assistenten einladen“, empfiehlt Renate Kromp-Kolb, Klimaforscherin an der Uni für Bodenkultur Wien, „alles andere ist

Tourismus, der das Klima belastet.“

Kritisch steht die Forscherin auch dem Ablasshandel mit CO₂ gegenüber, den manche Fluglinien anbieten. „Wir rechnen mit 20 € pro Tonne CO₂, es gibt die Tonne aber schon um 1,5 €.“ Ablasszahlung sei zudem ein schwieriges Terrain, denn es müsste das Geld in Projekte investiert werden, die den CO₂-Ausstoß kompensieren, und die gäbe es kaum. „Flugvermeidung ist aktuell das Sinnvollste“, meint die Forscherin.



Expeditionsteilnehmer entdecken Eier der Lederschildkröte

Weltverbessern

Sammelkasten. Nicht jede gute Idee wird den Globus retten, einen Versuch ist es wert

Zukunft Samengärtnerei



Saatgut als Gemeingut. Longo maï will altes Wissen lebendig erhalten

Lehrfilme. Die Frauen von Longo maï (provenzalischer Gruß: es möge lange währen) haben in St. Hippolyte in der Provence, der ältesten und größten ihrer zehn selbstverwalteten landwirtschaftlichen Kooperativen, eine Anleitung zur Samengärtnerei gedreht. Die auf der Basis jahrzehntelanger gärtnerischer Erfahrung auf dem Gemeinschaftshof entstandene Produktion richtet sich an alle, die Saatgut von Gemüse selbst vermehren wollen. Eigenes Saatgut zu gewinnen ist nicht schwer, kostet nichts und macht Spaß. In fast unwirklich schönen Bildern und anhand von Animationsfilmen wird das Verständnis für die Entwicklung der Pflanzen vermittelt: vom Samen wieder zum Samen, die Blütenbiologie und die Befruchtung. Schritt für Schritt lernt man vielfältige Handgriffe und Methoden kennen, die beim Anbau, Sortieren und Lagern von Saatgut notwendig sind. Das damit verbundene Wissen dürfe nicht das Privileg von Spezialisten werden, die Saatgut durch Patente privatisieren, lautet das Anliegen der Filmemacherinnen, es dürfe nicht von einer Handvoll von Firmen bestimmt werden, was wir zu essen haben. Das europäische Patent des Agromultis Monsanto auf seine Züchtung Super Brokkoli führt die Aktualität gerade erneut vor Augen. „Saatgut ist Gemeingut“, in Deutsch, Englisch und Französisch, vier DVDs zum Preis von 50€.

www.seedfilm.org



Filmische Anleitung zur Samengärtnerei

Mit Wärme gegen Milben



„Sauna“ schützt die Bienenvölker

Alternative zu Chemotherapie. Gegen den Befall durch die Varroa-Milbe rückt jetzt ein Gerät den Parasiten mit Hitze zu Leibe. www.bienensauna.de

Ideen für den Planeten



Internationale ERDgespräche in Wien

Netzwerk. Der Verein *Neongreen Network* hat hochkarätige Vortragende zu Diskussionen und zur Vorstellung ökosozialer Projekte eingeladen: die Dokumentarfilmerin Céline Cousteau, Alan Rusbridger, den Chefredakteur und Herausgeber von *The Guardian*, den britischen Autor John Thackara. *ERDgespräche*, 3. Mai 2016, 17 Uhr, im Wiener MuseumsQuartier, Halle E

Ganzheitlicher Artenschutz



Jane Goodall schützt Lebensräume in Afrika

Fundraising. Am 18. Mai spricht die Schimpansenforscherin über die Bedrohung des Lebensraums der Primaten und der Bagwa Pygmäen in Uganda. www.janegoodall.at

FOTOS: APISYSTEMS GMBH, LONGO MAI, FORUM CIVIQUE.ORG, HERTHA HURNAUS, JGI AUSTRIA, MICHAEL NEUGEBAUER



Ökobilanzierung veröffentlicht

Raiffeisen Bankengruppe. 157 Mio. Euro an Wertschöpfung im Umweltbereich

Als Leitunternehmen und größte Bankengruppe des Landes nimmt Raiffeisen seine Verantwortung im Hinblick auf den Klimawandel wahr und pflegt einen bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen.

In der Ökobilanzierung wurden daher die Treibhausgas-Emissionen der Raiffeisen Bankengruppe in Österreich und die volkswirtschaftlichen Effekte durch Green Investments im Jahr 2014 durch das Umweltbundesamt wissenschaftlich analysiert.

Ein Fünftel weniger Energieverbrauch

Mit rund 8.000 Kilowattstunden je Mitarbeiter in der Raiffeisen Bankengruppe ist der Energieverbrauch um knapp 20 Prozent geringer als der Durchschnitt des öffentlichen und privaten österreichischen Dienstleistungsbereiches. Der Biomasseanteil von neun Prozent zur Deckung des Raumwärmebedarfs ist hingegen spürbar höher als bei Unternehmen der Vergleichsgruppe.

Wesentlicher Faktor: Green Investments

Green Investments stellen einen wesentlichen Hebel bei der Reduktion von Treibhausgas-

Emissionen dar. Gebäudebezogene und interne Investitionen im ökologischen Sinne, wie Gebäudesanierungsmaßnahmen bei Raiffeisen Bankstellen oder der Bezug von zertifiziertem Ökostrom, ermöglichen eine Einsparung von 17.400 Tonnen Treibhausgas-Emissionen pro Jahr. Viele Maßnahmen entfalten diese Effekte über mehrere Jahre hinweg.

Der kumulierte Effekt liegt daher bei ca. 100.000 Tonnen Treibhausgas-Emissionen. Jährlich bedeutet das eine Einsparung in der Größenordnung des Ausstoßes von 7.000 PKW oder des Strombedarfs von 23.000 Haushalten pro Jahr.

860.000 Tonnen Emissionsminderungen durch Finanzierungen

An Kunden vergebene umweltfreundliche Finanzierungen, wie für die Forcierung erneuerbarer Energien, thermische Sanierung oder alternative Mobilität haben im Jahr 2014 Emissionsminderungen im Ausmaß von 861.000 Tonnen Treibhausgas-Emissionen ausgelöst.

Das ist mehr als der gesamte Straßenverkehr im Burgenland pro Jahr erzeugt und entspricht der jährlichen Stromversorgung von 1.200.000 Haushalten. Hochgerechnet halten diese Finanzierungen der Raiffeisen Bankengruppe

in Österreich knapp 2.900 Vollzeitäquivalente in Arbeit bzw. schaffen Arbeitsplätze.

Wertschöpfung in Höhe von 157 Millionen Euro

Gemeinsam lösen interne und indirekte Investitionen eine Wertschöpfung von rund 157 Millionen Euro jährlich aus. Das entspricht etwa rund einem Drittel der Wertschöpfung der Luftfahrt und ist sieben Mal so hoch wie jene der Fischerei und Aquakultur. Darüber hinaus lässt sich feststellen, dass jeder im Umweltbereich finanzierte Euro der Raiffeisen Bankengruppe weitere 1,30 Euro an Wertschöpfung auslöst.

Die Ökobilanzierung der Raiffeisen Bankengruppe in Österreich ist auch online abrufbar.

„Unser Ziel ist es, den ökologischen Fußabdruck der Raiffeisen Bankengruppe transparent darzustellen. Die Raiffeisen Ökobilanz zeigt: Mit einer Wertschöpfung von € 157 Millionen jährlich und einem 20 Prozent geringeren Energieverbrauch je Mitarbeiter sind wir auch im Umweltbereich ein klarer Leitbetrieb in Österreich.“



Dr. Walter Rothensteiner

Generalanwalt des Österreichischen Raiffeisenverbandes und Generaldirektor der Raiffeisen Zentralbank Österreich AG

INTERNET
www.rzb.at/nachhaltigkeitsmanagement/wertschoepfungsberichte

Rückfrage unter:
Mag. Andrea Sihn-Weber,
Leitung Nachhaltigkeitsmanagement
RZB-Gruppe und Geschäftsführung
Raiffeisen Klimaschutz-Initiative
☎ +43-1-26 216-6069
andrea.sihn-weber@rzb.at



¡Hola, Habañeros!

Wettbewerb der Gärtner. Wer die heißesten Chilis hat, gewinnt, und kann bei Sisi in Schönbrunn feiern



Der Namen Habañero bedeutet soviel wie „aus Havanna stammend“, denn irrtümlich wurde Kuba als Herkunftsland dieser Chili-Sorte angesehen. Capsicum chinense hingegen, der botanische Begriff für die Pflanzenart, der diese Exoten angehören, beruht darauf, dass man deren Ursprung in China vermutet hatte. Auch das stimmt nicht. Die Heimat dürfte die mexikanische Halbinsel Yucatan sein. Da-

mit nicht genug. Namensverwirrung herrscht im ganzen bunten Paprika-&-Chili-Reich, sowohl in der Alten als auch in der Neuen Welt. So werden die Scharfmacher beispielsweise auch als Pfefferoni, Piri Piri oder Spanischer Pfeffer bezeichnet.

Apropos Pfeffer. Dieses kostbare, aus Indien importierte Gewürz erhielt nach der Kolonialisierung Mittel- und Südamerikas scharfe Konkurrenz durch Chili-Importe aus „West Indien“. Aus dieser Zeit stammt auch die Bezeichnung Spanischer Pfeffer.

Chilis, um bei dieser Bezeichnung zu bleiben, sind inzwischen bei uns heimisch geworden, im Schrebergarten genauso wie auf der Dachterras-

se. Durch ihren kompakten Wuchs eignen sie sich auch für die Topfkultur. Ausgepflanzt wird ab Mai, für eine Stütze muss gesorgt werden. Die erste Blüte, in der untersten Blattachsel, sollte man ausbrechen, damit sich die Pflanze gut entwickeln kann, denn zu frühe Fruchtbildung hemmt das Wachstum. Wichtig ist ein sonniger, wettergeschützter Standort.

Wer sich als Chili-Gärtner versuchen will, kann das heuer gleich im Rahmen eines Wettbewerbs in die Tat umsetzen. Am 30. April, zwischen 11h und 13h, werden auf der City Farm Schönbrunn in Wien hunderte Habañeros-Jungpflanzen verteilt (auch bei Schlechtwetter), die bellaflora, der Hauptsponsor dieses urbanen Erlebnisgar-

tens, zur Verfügung stellt. Im Rahmen dieser Verteil-Aktion werden auch Führungen durch das Gelände kostenfrei angeboten. Details zum Bewerb lassen sich in den Infotexten auf diesen



Habañeros stehen im Zentrum des Wettbewerbs „Chili King 2016“. Es gibt sie auch in Orange, Gelb und Schokobraun

Seiten nachlesen. Das Team der City Farm Schönbrunn stellt die Jury, der Capsaicin-Gehalt, der die Schärfe der reifen Früchte bestimmt, wird in einem Labor gemessen. Er ist nur ein Kriterium

für die Ermittlung der „Chili-Kings 2016“. Wergewinnen will, muss vor allem eine möglichst originell dokumentierte „Biografie“ seines Habañeros, der ihm sicher bald ans Herz ge-

wachsen ist, einreichen. Habañeros gehören zu den schärfsten Chili-Sorten. Freuen Sie sich schon jetzt auf das „Pepper High“, das eine Verkostung auslöst. – INGRID GREISENEGGER

So wird man Chili King 2016

Am Wettbewerb kann jeder, auch ohne Starterpaket, teilnehmen, der eine Habañero-Chili-Pflanze, gleichgültig ob im Garten oder in einem Topf auf dem Balkon, betreut. Bis spätestens 12. September muss ein Bericht vorliegen, wie sich der Chili entwickelt hat. Gefragt sind Fotos und ein schriftliches Protokoll, das den Standort der Pflanze, die Art der Pflege und Besonderheiten beschreibt. Bewertet werden die Qualität und Kreativität des Protokolls. Von jenen Chili-King-Anwärtern, die in die Endauswahl kom-



men, wird die Einsendung mehrerer reifer Früchte erbeten, deren Schärfe Grad Experten ermitteln. Gewinner sind jene drei Teilnehmer, die den originellsten Bericht und die schärfsten Chilis vorzuweisen haben. Sie erwartet ein mehrgängiges Dinner in der historischen Meierei auf der Cityfarm Schönbrunn (in der Sisi frühstückte) mit Spitzenkoch Johann Reisinger. Bewerbung und Protokoll schicken Sie an: City Farm Schönbrunn, Grünbergstraße 24, 1130 Wien oder eMail: info@cityfarm.at

So kommt man zu einem Starterpaket

Zum Auftakt findet eine Verteilung von gratis Starterpaketen statt, so lange der Vorrat reicht. Diese enthalten jeweils eine Habañero-Jungpflanze, eine Anleitung zur Pflege und ein Informationsblatt zum Ablauf des Wettbewerbs.

Datum: Samstag, 30. April 2016
Zeit: 11 bis 13 Uhr
Ort: City Farm Schönbrunn, Seckendorff-Gudentweg 6, 1130 Wien
www.cityfarm.at



Junior City Farmer – Trostpflaster

Weil die „Scharfe Sache“ für Kinder nicht geeignet ist, wir die Junioren aber nicht enttäuschen möchten, halten wir für sie bei der Verteilung der Starterpakete Jungpflanzen von milden Naschpaprikas bereit. So lange der Vorrat reicht.



Bilder: iStockphoto (8x)

Fundstelle

Freizeit und Frühling. Die Toscana-Vase für ein künstlerisches Blütenarrangement. Lese- und Bastelstoff für neugierige Kinder und ihre Erwachsenen

Vase aus der Etrusker-Stadt



„Isabella“ aus Volterra setzt Blüten ins Bild

Die Vase der Künstlerin und Designerin Linde Burkhardt ist aus Keramik mit Perlmutterglasur und stammt aus deren Atelier bei Volterra. Es gibt sie auch in der Variante mit dem kleinen Kunstobjekt aus geschwärztem galvanisiertem Kupferblech, das die Inschrift „Vola Terrae“ zu Ehren der Etruskerstadt präsentiert. Die 21 cm hohe Vase überzeugt durch die Möglichkeit, Blüten und Blätter unterschiedlicher Länge arrangieren zu können, weil es für verschiedene Größen passende Einsteckmöglichkeiten gibt. Preis der Vase, ohne Figur: 111,11 €. Bezug: info@dsb-se.it

Papier-Fuchs als Dekor



Bastelbogen aus dem Versandshop

Handgefertigt aus Papier wird der orangefarbene Fuchs in Einzelteilen angeliefert und will von Do-it-yourself-Erfahrenen zusammengesetzt werden. www.paperwolf.de, Großer Fuchs (60 x 62 x 43 cm) 82 €, Kleiner Fuchs 57 €, plus Versand.

Beobachten und Probieren



Das unerlässliche Handbuch für den Junior-Gärtner

Es gibt ihn wieder, den Klassiker der Umweltbildung, der mit witzigen Zeichnungen und leicht nachvollziehbaren Anregungen Kinder (und ihre Erwachsenen) in die Praxis des Biogärtnerns einführt und die Notwendigkeit ökologischen Handelns kinderleicht vermittelt. Ingrid Greisenegger, Chefredakteurin des *Grüne Welt Journals*, hat ihn mit Gartenexpertin Karo Katzmann und Cartoonist Klaus Pitter in einer aktualisierten Fassung wiederbelebt. *Umweltspürnasen*, Aktivbuch Naturgarten, Orac Verlag, Preis 14,90 €.

Pures Holz mit Klang



Klanggeber 075 zum Musikhören im Freien

Ausschließlich aus duftender Zirbe gefertigt, macht sich der Lautsprecher durch spezielle Fräsung die Gesetze der Akustik zunutze, ohne Kabel, ohne Batterie. Passt für jedes Smartphone Modell bis max. 8,5 cm Breite. Preis 58 €. www.tischlerei-lenz.at

Brau Union Österreich

Weltweit erste Grüne Großbrauerei

Das liebste Bier der Österreicher wird seit Oktober 2015 CO₂-neutral produziert. Brauerei Göss wird zum Pionier in Sachen Nachhaltigkeit.

Die Brau Union Österreich hat es sich zum Ziel gesetzt, die beste Bierkultur für die Zukunft zu schaffen und die österreichische Bierkultur nach sozialen und ökologischen Herausforderungen zu gestalten. Als nachhaltig agierendes Unternehmen setzt die Brau Union Österreich auf eine Reihe von Initiativen, um die Nutzung erneuerbarer Energieträger zu erhöhen und den Verbrauch an Wärme, Strom und Kraftstoffen zu senken.

Nachhaltige Bierkultur

Vom Feld bis zur Flasche, vom Korn bis zum Kunden, werden Maßnahmen gesetzt, die die Umwelt schützen, Abfälle reduzieren, österreichische Landwirte fördern, die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter unterstützen

und den bewussten Genuss der vielfältigen Produkte in den Vordergrund stellen. Schwerpunktmäßig konzentriert sich die Brau Union Österreich dabei auf Projekte in den Bereichen Wasser, CO₂, nachhaltiger Einkauf und soziale Verantwortung.

TRIGOS OÖ 2015

Der TRIGOS ist Österreichs Auszeichnung für Corporate Social Responsibility. Die Brau Union Österreich wurde damit für ihr ganzheitliches Engagement im sozialen und ökologischen Bereich geehrt und konnte vor allem mit der „Grünen Brauerei Göss“ punkten. Für dieses Engagement wurde das Unternehmen im Rahmen einer Gala im Mai 2015 von der Jury



Foto: Brau Union Österreich

zum Oberösterreich-Sieger in der Kategorie „Ganzheitliches CSR-Engagement / Großunternehmen“ gekürt. „Als innovativstes Brauereiunternehmen Österreichs sind wir uns bewusst, dass wir große Verantwortung gegenüber Gesellschaft, Kunden, Konsumenten und Mitarbeitern tragen. Bier ist ein Naturprodukt – es besteht aus Rohstoffen, die eine intakte Umwelt voraussetzen. Auch aus diesem Grund ist uns der Einsatz für den Umwelt- und Klimaschutz ein besonderes Anliegen. Darüberhinaus setzen wir zahlreiche Maßnahmen in der Mitarbeiter-Gesundheitsvorsorge sowie – durch die Partnerschaft mit Pro

Mente Oberösterreich – Projekte zum verantwortungsvollen Alkoholkonsum bzw. Prävention bei Jugendlichen.

Daher sind wir auch stolz, dass unser Engagement im Bereich der integrierten Nachhaltigkeit nun von der hochrangigen Jury anerkannt wurde“, meinte Gabriella Maria Straka dazu.

Grüne Brauerei Göss

In der Brauerei Göss hat man sich dazu entschieden, erneuerbare Energien in allen Prozessen zu nützen. So sollen für die Energieversorgung nur erneuerbare Energieträger eingesetzt und dadurch die fossilen CO₂-Emissionen im gesamten Brauereiprozess auf null reduziert werden. Mit Strom aus Wasserkraft, Biomasse-Fernwärme, Solarthermie und erneuerbarer Energie aus der neu errichteten Biertreibergärungsanlage hat man dieses Ziel nun erreicht und kann somit das liebste Bier der Österreicher ab sofort zu 100% CO₂-neutral produzieren.



Foto: © TRIGOS 2015 / Foto Audio Meister Eder

v.l.n.r.: Dr. Walter Bremberger, MBA, Direktor der WKO Oberösterreich; DI Dr. Markus Liebl und Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA, Brau Union Österreich; Mag. Christa Schrauf, Rektorin des Diakoniewerkes Gallneukirchen; DI Dr. Joachim Haindl-Grutsch, GF der Industriellenvereinigung OÖ

Artgerechtes Essen, nicht nur für Sportler

Wirkkochbuch. Was Lebensmittel im Körper auslösen, kann ihm guttun oder ihn krank machen. Das ist mess- und kontrollierbar

Vor einigen Jahren hielt Leo Pruimboom in Hamburg einen Vortrag über die sinnvolle Ernährung für Profisportler. Der niederländische Wissenschaftler und Psycho-Neuroimmunologe von der Universität Girona/Spainien dürfte Eindruck gemacht haben, schrieb die deutsche Zeitung *Die Welt* damals. Denn: Der HSV stellte daraufhin das Essensangebot für seine Fußballer radikal um.

Raffinierte Kohlenhydrate wie Getreide? Gestrichen! Rind, Schwein, Kalb? Gestrichen! Cola und Alkohol? Ebenfalls gestrichen! Denn: „Ernährung ist mess- und kontrollierbar. Wenn ich sie verändere, kann ich das Vorher und das Nachher messen“, sagt Martin Rinderer. Der diplomierte Sport-Physiotherapeut und Psycho-Neuroimmunologe hat gemeinsam mit seinem Vorarlberger Kollegen Daniel Reheis und dem eingangs erwähnten Leo Pruimboom das „Wirkkochbuch“ herausgebracht, damit nicht nur Spitzensportler von der von ihnen propagierten artgerechten Ernährung (siehe Geschichte rechts) profitieren können. Damit führen die Autoren einen Begriff, den man sonst nur aus der Tierhaltung kennt auch für den Menschen ein: So essen, wie es die Evolution für uns vorgesehen und für gut befunden hat.

Was wie wirkt

Klingt ähnlich wie die Paleo-Diät? Stimmt! Die artgerechte Ernährung – Pruimboom sagt auch Ursprungsnahrung – ist aber in Details anders. Außerdem haben die Autoren nicht einfach eine Diät und Rezepte erfunden, sondern erklären in ihrem Wirkkochbuch genau, was Lebensmittel in unserem Körper bewirken. Sie beschreiben, wer von welchen Nahrungsmitteln lie-

ber die Finger lassen sollte, und warum das so ist. Weil sie zum Beispiel den Darm angreifen, zu viel Energie brauchen, bis der Körper sie verstoffwechselt hat oder ein Inhaltsstoff als Feind angesehen wird, was zu Allergien und Entzündungen führen kann. Medizinisches Fachwissen ist also von Vorteil.

Die HSV-Spieler beispielsweise stiegen auf Süßkartoffel und diverse Gemüsesorten wie Pastinaken um. Anstelle von Nudeln gab es vermehrt Reis oder Polenta. Empfohlen wurden auch Hühnchen, Ente oder Fisch. Weiters auf der Liste der positiven Lebensmittel: Südfrüchte wie Mango, Papaya und Ananas, aber auch Trockenfrüchte. Und frisch gepresste Säfte sowie natürlich Wasser.

Weiterer wichtiger Punkt: Ein neuer Essenszyklus. Nachdem Pruimboom deutlich gemacht hatte, dass der Körper bei schlecht getakteten Verdauungsprozessen viel zu viel Energie verliert, wurde den Spielern empfohlen, nur zwei, drei Mahlzeiten pro Tag zu sich zu nehmen.

„Die Nahrungshäufigkeit spielt eine große Rolle“, sagt auch Rinderer und erinnert daran, dass der Mensch im Laufe der Evolution seltener, dann aber meist ausgiebig gegessen hat. „Das ist physiologisch ein riesiger Unterschied. Denn jedes Mal essen löst eine Entzündung im Körper aus. Auch jedes Mal trinken. Wenn ich jetzt zehn Mal am Tag esse – und wenn es nur ein offiziell gesunder Apfel ist – macht das was im Körper.“

Was, erfährt man im Buch: Zwölf Kapitel – jedes einem Thema (die Autoren nennen es Wirkmechanismus) zugeordnet – befassen sich unter anderem mit Energieverteilung, Essen und Entzündungen, dem undichten

Darm, Insulin, Cortisol oder der Schilddrüse. Mithilfe von mehr als 70 Rezepten soll man diese Problemstellungen regelrecht wegessen können. Rinderer: „Die Reihenfolge im Buch richtet sich nach der Dringlichkeit und Häufigkeit der Probleme, die Menschen haben. Die ersten vier Abschnitte treffen auf praktisch alle Leute zu. Da haben alle Probleme: Darm, Energie und Immunsystem sind die zentralen Probleme bei acht von zehn Menschen“, meint der Autor, der als diplomierter Sport-

Physiotherapeut im Olympiazentrum in Dornbirn mit den besten Ski- und Tennissportlern, Judokas und Fußballern arbeitet. Sie alle greifen auf sein Wissen und die artgerechte Ernährung zurück: „Es gibt physiologische Grundsätze. Die sind nicht

verrückbar. Wir brauchen zum Beispiel essenzielle Mikronährstoffe, Omega-3. Und ich kann Bewegung nicht ohne Essen sehen und Essen nicht ohne Bewegung“, predigt der Sport-Physiotherapeut.

– SUSANNE MAUTHNER-WEBER



Stark, vital und leistungsfähig durch die richtigen Lebensmittel? Mit artgerechter Ernährung soll das gehen



Die Autoren: Martin Rinderer, Leo Pruimboom und Daniel Reheis

FOTOLIA (2), WIRKKOCHBUCH, BUCHER-VERLAG

Was artgerechte Nahrung ist

Ursprungsnahrung. Leo Pruimboom ist der Meinung, dass Menschen nur jene Nahrung zu sich nehmen sollten, die schon vor der Einführung von Viehzucht und Ackerbau zur Verfügung stand. Also unter anderem Pilze, Wurzeln, Beeren, Schalentiere und Meeresfrüchte. Er nennt das Ursprungsnahrung. Wer sich jetzt an die Paleo-Diät erinnert fühlt, hat nicht unrecht. Allerdings wird bei der Ursprungsnahrung rotes Fleisch gemieden, da es mit Neu5Gc belastet ist. Diese Sialinsäure wird vom Immunsystem als Feind betrachtet. Auch Getreide wird wegen verschiedener Inhaltsstoffe abgelehnt, z. B. wegen der sogenannten Lektine, die den Darm angreifen. Milch und Milchprodukte sind tabu. Ebenso setzen die Vertreter der Ursprungsnahrung auf frische und unverarbeitete Lebensmittel. Wer es genau wissen will:



Buchtipps Pruimboom, Reheis, Rinderer: Wirkkochbuch. Bucher-Verlag. 39,90 Euro. www.wirkkochbuch.com

Gehobene Zweitadresse

High Life. Die Österreicherin Beate Wittmann hat in England gelernt, wie man Häuser in und unter Bäume setzt. Die Tourismusbranche zeigt Interesse

Das ist etwas dran, dass sich so mancher Wald- und Gartenvogel gestört fühlen mag, wenn in seinen Wohnbaum Menschen einziehen. Die dann dort kochen, essen, baden und schlafen, vielleicht auch feiern. Zum Glück handelt es sich bei den temporären Baumhäuslern in der Regel

um Naturgenießer, die die Stille suchen, in immer luxuriöser gestalteten Refugien. Es ist nämlich nicht mehr nur der bastelfreudige Papa, der für seinen Nachwuchs einen Bretterverschlag zwischen die Äste setzt, damit dieser sich wie Robinson Crusoe fühlen kann. Jetzt ist Design gefragt, immer

häufiger auch aus Profi-Hand. Und nicht für Kinder, sondern für eine erwachsene Klientel. In Deutschland hat sich das Baumhausbauen bereits zu einer Nische der Architektur entwickelt. Als Gegenstück zur nostalgischen Bretterhütten-Konstruktion kommt da und dort eine futuristisch anmuten

de Gestaltung in Kapsel-Form ins Spiel. So als wäre ein Ufo gerade gelandet. Beate Wittmann, die in Österreich die erste Baumhaus-Manufaktur, nämlich die **BAUMKUNST MÖDLING**, betreibt, möchte jetzt in Kooperation mit der britischen Mutterfirma **High Life Tree Houses Ltd** ihren Landsleuten zu einem Aufstieg in die Bäume verhelfen.

In England, dem Land mit der großen Gartentradition, hatten kleine Häuschen, darunter auch Baumhäuser, schon immer ihren sicheren Platz. Filme wie „Der Herr Ringe“, in denen die zwergenartigen *Hobbits* auftraten, aber auch *Harry Potters* Mittelalter-Welten verliehen dem Wunsch der Briten nach einem Holzhäuschen der fantastischen Art starken Auftrieb.

Der Trend zum Ritterburg-Stil und zum Fantasy-Look ist aber nicht nur bei der Freizeitarchitektur abzulesen, er hat auch die Business-Welt erfasst. Dass eine Künstlerin ihr Atelier als Baumhaus mit „gotischen“ Fenstern gestalten lässt, mag da weniger überraschen als der Wunsch einer Rechtsanwältin in der Nähe Londons, ihre neue Privatkanzlei in Form eines Rundbauhauses zwischen zwei 600 Jahre alte Eichen zu stellen.

TÜV-geprüftes Baumheim „Möglich ist bei uns alles, was sich Menschen erträumen“, sagt Beate Wittmann. Ob Pfahlbaubüro, Baumkronen-Chalet oder ein Spielhaus für die Kinder in Form einer Hobbit-Höhle am Fuß des Lieblingsbaums. Alle Häuser sind bewohnbar und TÜV-geprüft. Elektrische Versorgung ist vorgesehen, WC und Bad möglich. Es

FOTOS: HIGH LIFE TREE HOUSES LTD.



Beate Wittmann will britische Baumhauskultur in die Alpenrepublik holen. Im Bild die Kanzlei einer Rechtsanwältin in rund 600 Jahre alten Eichen

geht aber nicht nur darum, einer gut betuchten Klientel den Traum vom Hochsitz in den Bäumen zu erfüllen. Das System eignet sich auch zur Wohnraumbeschaffung für Leute mit geringem Einkommen zu ebener Erde. „Rund 40.000 € für ein winterfestes Wohnhaus mit 25 m²

Innenraum, einer Terrasse oder einem begehbaren Dach sind nicht viel“, meint Beate Wittmann. Noch dazu, wenn man den Bau als nachhaltig bezeichnen kann. Die Häuser werden aus heimischem Holz gefertigt, das Dach ist mit Holzschindeln gedeckt, aus Lärche. Witt-

mann beruft sich dabei auf eine alte Tradition, die Gebäude bei guter Wartung fast unbegrenzt haltbar macht. „Im Pinzgau“, erzählt sie aus Erfahrung, „steigt man auf die Leiter, dreht die Schindeln um und nagelt sie wieder fest“. Im Alpenraum hofft sie jetzt auf einen Großauf-

trag für ihre Baumhäuser in der österreichischen Tourismusbranche. Dann geht es auch angesichts der Gipfel ab in die Wipfel. – INGRID GREISENEGGER

INTERNET
www.baumkunst-moedling.at
www.highlifetreehouses.co.uk



Very British. Die Harry Potter-Filme haben den Architekturstil von Baumhäusern geprägt, Ritterburgen liegen im Trend. Diese birgt das Atelier einer Künstlerin

Alles im grünen Bereich

ANZEIGE

Karasek. Österreichs einziger Gartenmöbelhersteller setzt auf Nachhaltigkeit

Milde Luft und Sonnenschein machen Lust auf neue Gartenmöbel. Wer dabei auch auf den Umweltschutz achten und mit gutem Gewissen kaufen möchte, sollte auf Nachhaltigkeit setzen. Konkret auf Möbel bezogen, fällt darunter die langlebige Verarbeitung, der schonende Umgang mit Ressourcen und die fairen Arbeitsbedingungen, unter denen die Möbel produ-



Gartenmöbel für jeden Geschmack

ziert werden. Karasek, der einzige österreichische Gartenmöbelhersteller, entwickelt und fertigt unter größtem Bedacht auf Design und Komfort seit 1932 hochwertige Gartenmöbel mit hervorragenden Sitzergenschaften. Bei Karasek steht eine Vielzahl an unterschiedlichen Spannungsfarben zur Auswahl und diese können bei Bedarf auch ganz einfach getauscht werden.

Gartenmöbel stehen oft über Monate draußen und müssen einiges aushalten: Hitze, Kälte, UV-Strahlung und Regen. Daher ist es besonders wichtig, auf Qualität und Funktionalität zu achten. Je länger ein Produkt nutzbar ist, umso weniger belastet es die Umwelt. Das reduziert Ihre Kosten und schafft Werte für Generationen.



Qualität und Funktionalität stehen bei der Produktion ganz oben

Information
☎ +43 / 1 / 865 92 83
www.karasek.co.at

karasek
wien

FOTOS: ST. KARASEK & CO GES.M.B.H. & CO KG

Die Liebe und die Taschenschneider

Designerhandwerk. Taschen aus Holz erobern die Laufstege



Der Südtiroler Josef Baumann fertigt Taschen in Kleinserien und auch nach speziellen Kundenwünschen

Holz liegt im Trend, nicht nur beim Hausbau, sondern auch im Kleinformat, als Taschen. Kreative Geister tischlern vom Reisegepäck über Handtaschen und Aktenkoffer bis Handyhüllen mobile Stauräume für alle Kleinigkeiten, die Damen und Herren im Alltag begleiten. Schickes Design ist eine Grundvoraussetzung, um in der Welt der Mode bestehen zu können. Dass die Minimöbel extrem haltbar sind, aus nachwachsenden Rohstoffen zu 100% in den jeweiligen Stammhäusern gefertigt werden und zudem nicht schwerer sind als ihre ledernen Verwandten, erfreut auch den Öko-Freak.

Liebe macht kreativ. Das beweisen drei erfolgreiche Taschenschneider. Der Oberösterreichische Florian Nussbaumer fertigte seine erste Holztasche als Weihnachtsgeschenk für seine Freundin.

Eine gelungene Überraschung, nicht nur für die Beschenkte. Wenige Monate später hatte er so viele Aufträge, dass er in seiner klassischen Tischlerei mehr Personal einstellen musste und eine eigene Taschenfirma gründete. Heute ist nussbag ein Begriff in der Modewelt. Weit über die Landesgrenzen hinaus werden die Taschen über Vertragshändler und im Onlineshop

verkauft. Produziert wird ausschließlich im Stammhaus in Altaussee.

„Modeln und Tischlern haben eigentlich nichts miteinander zu tun“, sagt Norbert Öttl und hat die zwei Berufe dennoch vereint. Nach einer Tischlerlehre machte der Südtiroler als Model auf den



Schicke Clutch aus der Südtiroler Manufaktur Embawo und ein urbaner Rucksack von nussbag

Laufstegen der Welt Karriere. Ein Job, der mit Familie nur schwer zu vereinbaren ist. Die Geburt seiner Tochter brachte für ihn, der zu Hause in Brixen mehr Zeit mit dem Kind verbringen wollte, dann auch die Kehrtwende zurück auf die Werkbank. Öttl nahm die Tischlerei wieder auf und die Mode gleich mit. 2009 gründete er das Label Embawo und brachte seine ersten Holzhandtaschen auf den Markt. Bald gingen die Holz-Lederkombinationen von Hand zu Hand. Heute ist Embawo ein Begriff in der Welt der Mode.

Ein persönliches Geburtstagsgeschenk für seine Frau stand am Anfang der Karriere des Tischlers Josef Baumann. Bereits wenige Tage nach Geschenkübergabe kamen die ersten Anfragen nach Holzhandtaschen. 2014 und 2015 wurden seine Produkte mit Designpreisen gewürdigt. Heute fertigt der Tischlereibetrieb im steirischen Mureck Holzhandtaschen in Kleinserien.

Wo Erfolg ist, ist auch die Billigkonkurrenz. Kostet eine Tasche aus einer europäischen Manufaktur von 90 Euro aufwärts, beliefert China den Niedrigpreismarkt mit Holztaschen ab 25 Euro. Den kreativen Holzdesignern kommen sie damit nicht in die Quere. Denn nebst dem europäischen Design schätzen die Kunden auch die Verarbeitungsqualität der Stücke aus Meisterhand.

– HENRIETTE HORNY

www.tischlerei-baumann.co.at
www.nussbag.at
www.embawo.com

FOTOS: GERHARD DEUTSCH

Von der Schulbank ins Gemüsebeet

Weitergedacht. Radieschen, Karotten und Paradeisern beim Wachsen zusehen – GOURMET City Farmer haben die Chance dazu. Als Spezialist für Schulesen kocht GOURMET mit viel frischem Gemüse und möchte Kinder ebenfalls schon früh dafür begeistern.

An die Schaufeln, Gießkannen und Rechen, fertig, los! Das heißt es heuer wieder für mehr als 100 Wiener Schul- und Kindergartenkinder auf Einladung von GOURMET. Sie können in der City Farm Schönbrunn gemeinsam erleben, wie Gemüse wächst und reift. Jede Schulklasse bestellt ein Beet und wird dabei von erfahrenen GartenpädagogInnen begleitet. GOURMET konnte für dieses Projekt bereits zum zweiten Mal das Team der City Farm Schönbrunn gewinnen, das mit seinem Wissen über natürliche Kreisläufe und einem wunderschönen Garten begeistert.

„In unserer Küche und bei unseren kindgerechten Speisen spielt frisches, heimisches Gemüse eine wichtige Rolle. Wir wissen aber, dass wir den Kindern Gesundes manchmal erst schmackhaft machen müssen. Am besten gelingt uns das, wenn sie selbst anpacken dürfen, wie bei unserer Kinderkochwerkstatt, beim Ausflug zum GOURMET-Bio-Erdäpfelbauern oder auf der City Farm Schönbrunn“, erzählt Mag.ª Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleitung für Kindergärten und Schulen bei GOURMET.



Beim gemeinsamen Pflanzen und Ernten entdeckt so mancher GOURMET City Farmer seine Liebe zu knackig frischem Gemüse



Gute Schulverpflegung ist mehr als nur ein tägliches Mittagessen. Es weckt auch die Neugier für natürliche Lebensmittel, sind Herbert Fuchs und Claudia Ertl-Huemer von GOURMET überzeugt

Erleben und lernen

Die GOURMET City Farmer werden sich schon bald ins Abenteuer Gemüse stürzen. Die Kinder dürfen die Pflanzen selbst aussuchen, eingraben und eingießen. Für viele ist es das erste Mal. Im Juni werden dann bereits die ersten Kräuter und Gemüsesorten zu ernten sein, z. B. Kresse und Pflücksalat, im September sind es schmackhafte Paradeiser, Karotten und verschiedene Küchenkräuter. Da ist dann schnell vergessen, dass man sonst vielleicht Gemüsemuffel ist.

„Ich habe gesehen, welche Freude die Kinder beim Pflanzen, Ernten und Feiern auf der City Farm Schönbrunn haben. Dieses gute Gefühl kann ein positiver Anstoß sein und sie für weitere Impulse im Elternhaus oder in der Schule offen machen“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer von GOURMET. Beim Erntefest im September können die GOURMET City Farmer dann mit Familie und Freunden ihre Erfolge als junge Gärtner feiern.

INTERNET
blog.gourmet.at

Kraft und Glück

Gartenmaschinen. Der Garten als Fitnesscenter für Körper und Seele

Im Garten lässt sich so einiges kompostieren, auch Sorgen und Fettpölsterchen. Richtig gemacht, sprießen dann nebst Paradeisern und Rosen auch Muskeln und Glück. Denn der Garten ist bekanntlich zugleich ein Fitness- und ein Mentalcoach.

Voraussetzung ist, dass alles, was den Muskeln Arbeit abnimmt, also alle motorbetriebenen Geräte, weggesperrt werden und mit ihnen auch der fallweise Ärger über kaputte Zündkerzen, angeschnittene Kabel, den leeren Akku und was die motorisierte Welt sonst noch alles an Pannen zu bieten hat.

Spaten, Harke, Rechen, Schaufel, Schaufel, Setzeisen,

Hecken- und Gartenschere, ein Rasenmäher zum Schieben oder –für ganz Verwegene– eine Sense sind von nun an unsere Fitnessgeräte.

Kraft braucht es, um die einfachen Gerätschaften zu bedienen, das weiß jeder, der es probiert hat. Manche geraten schon beim Anblick eines Spatens ins Schwitzen, und wer etwa seinen Rasen schon einmal mit dem Vertikutierrechen kräftig durchgekämmt hat, weiß, dass man nach getaner Arbeit Muskeln in Regionen spürt, wo man zuvor gar keine vermutet hatte. Auch das Zurechtschneiden einer Hecke mit einer simplen Heckenschere bringt einige Muskeln auf Trab und schlägt

gleichzeitig Fettpölsterchen in die Flucht. Fitnesstechnisch nicht zu verachten sind aber auch kleine Arbeiten wie Säen, Jäten und Ernten, da man zum einen bodennah arbeitet und dabei ungewohnte Positionen einnimmt und zum anderen immer wieder aufstehen muss.

Hinknien, jäten, gejätetes Gut entweder als Mulch verteilen oder in einen Behälter werfen, aufstehen, weitergehen, wieder hinknien: das bedeutet Muskeln anspannen, loslassen, dehnen strecken und wieder anspannen. Dafür braucht es nicht nur Kraft, sondern auch Ausdauer und Aufmerksamkeit, denn mit reiner Routine geht im Garten fast gar nichts.

Die Natur verändert sich permanent und bietet immer wieder Überraschungen.

Aufmerksamkeit ist auch ein Schlüsselwort bei der Suche nach Zufriedenheit. Wer sich einer Sache hingebungsvoll zu widmen bereit ist, wird Freude daran haben.

Im Garten bedeutet das Freude an der Veränderung. Beispielsweise, wenn man eine Bohne setzt und bald darauf schon beobachten kann, wie die ersten Keimblätter hervorbrechen. Oder wie sich am Rosenstock eine Knospe öffnet. Das alles an der frischen Luft und in Ruhe geschieht – man lässt sich ja nicht mehr durch Motorenlärm irritieren – tut das Seinige zum Wohlfühl. Glück bedeutet aber auch, etwas geschafft zu haben. Der Blick aufs bereitete Beet oder die geschnittene Hecke kann schon sehr zufrieden machen.

Nach getaner Arbeit ist gut feiern. Besser mit frischem Saft und Gemüse als mit Bier und Pizza, denn um Letzteres wieder abzubauen, müsste man eine weitere volle Stunde mit Muskelkraft den Rasen mähen.

– HENRIETTE HORNY

Kalorienverbrauch von einer 70 kg schweren Person pro Stunde Muskeleinsatz:

- Bäume pflanzen 300 kcal
- Bäume schneiden 280 kcal
- Beete umgraben 350 kcal
- Gemüse ernten 210 kcal
- Holz hacken 400 kcal
- Holz stapeln 350 kcal
- Obst pflücken 210 kcal
- Pflanztätigkeiten 320 kcal
- Rasen mähen (Handmäher) 320 kcal
- Rasen säen 160 kcal
- Unkraut jäten 320 kcal

JOHNER/GETTY IMAGES



Rasenpflege mit dem Handmäher trainiert Muskeln effektiv



Entsorgen kann so einfach sein

Haus(um)bau, Entrümpelung oder Gartenneugestaltung überfordern die hauseigene Mülltonne? Abhilfe schafft das clevere Online-Service wastebox.at

So funktioniert's

Einfach auf wastebox.at aus den diversen Abfallarten 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. Steht die [wastebox](http://wastebox.at) bereit, gilt einfach „Bitte vollmüllen!“ Ist der Behälter voll, kann direkt über die Online-Plattform die Abholung bestellt werden. Unabhängig von Geschäftszeiten und ganz ohne Warteschleife.

Let's Re-Use

wastebox.at ist nicht nur ein kundenfreundlicher Service, sondern steht auch im Zeichen der Umweltschonung.

Noch brauchbare Dinge werden von Kooperationspartnern hergerichtet und dem Re-Use-Kreislauf zugeführt. Das schont wertvolle Ressourcen.

Recycling leicht gemacht

Für das Recycling ist eine sortenreine Trennung der Abfälle erforderlich – auch bei wastebox.at. Trennt man selbst, spart man zugleich Geld. Alternativ kann man das ordnungsgemäße Trennen auch den Profis von wastebox.at überlassen. Denn die wissen schließlich wie es geht. Die verschiedenen Abfälle werden sorgfältig sortiert und dem Re-Use-Kreislauf zugeführt oder recycelt.

INTERNET
www.wastebox.at



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



Das schwarze Gold

Terra Preta. Gärtnern mit der Wundererde aus Pflanzenkohle hat Kultstatus

Nie wieder düngen und dennoch gesunde Pflanzen, die üppig wuchern und hohe Erträge liefern. Terra Preta heißt das Zauberwort, das Gärtnerträume wahr werden lässt. Das Verblüffende an dieser Wundererde ist, dass ihre Fruchtbarkeit zu- statt abnimmt, sobald man einen einzigen Pflegehinweis beachtet: das regelmäßige Mulchen.

Richtig behandelt, soll sie sich gleichsam selbst vermehren und beständig in tiefere Schichten weiter wachsen. Keine lee-

ren Versprechen, wie Wissenschaftler erforscht haben.

Wesentlich verantwortlich für diesen Effekt ist Holzkohlenstaub. Dieser ist nicht nur Namenspatron der Terra Preta, was zu deutsch schwarze Erde heißt, sondern auch das wichtigste Speichermedium. Wird dieser Speicher mit entsprechenden Nährstoffen gefüllt, entsteht ein sich selbst regenerierendes System, das in allen Größen, vom Terrassenbeet bis zum Feld, funktioniert.

Eilgenstellt der Handel Sack-

ware zur Verfügung. Mit etwas Zeit lässt sich die Wundererde aber auch einfach selbst herstellen. Das Wichtigste dabei sind beste Zutaten, allen voran die Holzkohle. Die Qualität hängt sowohl vom Ausgangsmaterial als auch von der Temperatur ab, die beim Verkohlen erreicht wird. Die beste Qualität, also jene mit der höchsten Aufnahmekapazität, entsteht bei Temperaturen zwischen 450°C bis 700°C. Zudem sollte die Holzkohle möglichst fein gemahlen sein, also Holzkohlenstaub.

Ähnlich einem Schwamm kann das poröse Material bis zur fünffachen Menge seines Eigengewichtes an Wasser und den darin gelösten Nährstoffen aufnehmen. Es hält die Nährstoffe fest und gibt sie bei Bedarf an die Pflanzen ab. Die Poren sind zudem mit Sauerstoff angereichert, was Fäulnis verhindert.

Damit die Holzkohle ihre Arbeit im Beet ehestmöglich antreten kann, wird sie in einem ersten Schritt mit Nährstoffen gefüttert und gut gewässert. Da-

für eignet sich jedes gut zerkleinerte biologisch abbaubare Material: Küchenabfälle, roh und gekocht, tierischer Mist, sowie alles, was im Garten anfällt, von Laub, Grasschnitt bis zu Holz. Eine Faustregel lautet: aus je einem Drittel Muttererde, biogenem Material und Kohlenstaub lässt sich fruchtbare Terra Preta mischen. Steht bereits reifer Kompost zur Verfügung, vermengt man diesen mit Kohlenstaub.

Nach rund zwei Wochen gilt der Boden als bepflanzt. Vorsicht ist mit unbehandeltem Staub geboten. Bringt man ihn in den Mutterboden ein, kann das zunächst einmal zu Nährstoffmangel führen, da sich zuerst die leeren Speicher füllen und dafür der Muttererde Nährstoffe entzogen werden.

Ist Terra Preta einmal ausgebracht, muss sie stets bedeckt gehalten werden, mit Grasschnitt, Stroh, Laub oder anderem kompostierbarem Material. Notfalls kann man auch Papier nehmen.

Wer schon einmal mit frischem Grasschnitt gemulcht hat, kennt das Problem, dass dieser zu schimmeln beginnt, statt zu verrotten. Dagegen helfen effektive Mikroorganismen. Fein aufgesprüht, steuern sie den Kompostierungsprozess positiv.

Klimaschutz

Versuchsreihen haben gezeigt, dass viele, aber eben nicht alle Pflanzen von Terra Preta profitieren. Bohnen, Erbsen und Moorbeetgewächse lieben sie nicht. Bei Rhododendren und Azaleen, die sauren Boden benötigen, kann man auf Torfersatzerden aus dem Handel ausweichen. Kräuter sind für nährstoffreiche Terra Preta einfach zu bescheiden. Sie fühlen sich in ihrer kargen Kräuterspirale am wohlsten – je nährstoffärmer der Boden, desto intensiver wird das Aroma. Allen Kürbisgewächsen, Salaten, Paradeisern, Radieschen, Kohl in all seinen Varianten, Zwiebeln, Zeller, Karotten und Rüben hingegen verhilft Terra Preta zu Gesundheit und hohem Ernteertrag.

Dass man so nebenbei mit



Wuchernde Pflanzen im Terra-Preta-Beet der Künstlerin Ona B.

dem Aufbau einer Humusschicht zugleich dem Weltklima Gutes tut, ist für Terrassen-Schreiber und andere Gärtner ein zusätzlicher Anreiz, es mit der Terra-Preta-Methode einmal zu versuchen. Denn das „schwarze Gold“ bindet nicht

nur Wasser, hygienisiert Schadstoffe und steigert Ernten, es reduziert auch Treibhausgase. Kein Wunder, dass das Gärtnern mit Pflanzenkohle weltweit Kultstatus erreicht hat.

Seit rund 30 Jahren befassen sich Bodenkundler mit dem



Buchtipps

Terra Preta. Die schwarze Revolution aus dem Regenwald. Von Ute Scheub, Haiko Pieplow, Hans-Peter Schmidt, Ökom Verlag, Preis 19,95€

Nachbau dieser Wundererde. In den letzten Jahren sind auch Erdhersteller am Werk. Einer davon ist Gerald Dunst, Chef der burgenländischen Firma Sonnenerde, der für sein Produkt Riedlingsdorfer Schwarzerde in Brasilien geforscht hat. Ein deutscher Hersteller hat den Markenschutz auf Terra Preta. Alle anderen Hersteller müssen daher andere Namen verwenden wie etwa Terra Magica, Bokashi Schwarzerde oder Riedlingsdorfer Schwarzerde. Um zu wissen, was im Sack ist, sollte man die Zutatenliste aufmerksam lesen. Bio ist wichtig, denn damit ist sicher gestellt, dass kein Klärschlamm verarbeitet wurde. Häufig gespart wird am Holzkohlenstaub. Hier gilt: Mehr ist besser.

– HENRIETTE HORNY

Geschichte einer Wiederentdeckung

Schwarze Erde vom Amazonas. Erst in den 1960er-Jahren – damals flog man auch zum Mond – wurden im brasilianischen Amazonasgebiet Überreste großer vorkolumbianischer Zivilisationen entdeckt. Archäologen fanden Tonscherben, Knochen, Spuren von Hühnerdung, menschliche Fäkalien, Holzkohle, Asche,

Fischgräten und gruben Latrinenzeilen aus. Nach und nach entstand ein Bild vom Leben am Fluss in großen Stadtkulturen. Und von der Fähigkeit der Menschen, fruchtbare Erde auch im unfruchtbaren Regenwald herzustellen: Bodenproben brachten die Schwarzerde Terra Preta zum Vorschein und die Anthropologen zum Um-

denken. Denn bis zur Wiederentdeckung der Terra Preta hatten die Wissenschaftler Berichte des spanischen Eroberers Orellana von blühenden Städten am Amazonas-Fluss ins Reich der Legenden verwiesen. In den letzten Jahren konnten Forscher Terra Preta auch auf anderen Kontinenten nachweisen.

Die Do-it-yourself-Minifarm

Pilzkulturen. Schwammerlsuchen war gestern, man erntet jetzt zu Hause

Fertigkulturen für Mini-Pilzfarmen im eigenen Heim erobern zurzeit den Markt. Sie bestehen aus einem mit Pilzsporen geimpften Substratblock aus Holz oder Stroh, der schon mit Myzel gut durchwachsen ist, sodass Schwammerln diverser Art im Schnellverfahren zur Erntereife gebracht werden können. Sie gedeihen im Freien, aber auch im Innenraum, wobei sich der Standort Dusche im Feuchtbiotop Badezimmer als besonders günstig erweist. Allerdings sollte man nicht vergessen, vor jedem Reinigungsakt das Gefäß mit der edlen Pilzbrut vor Duschgel und Haarshampoo in Sicherheit zu bringen.

Pilzkulturen (die man per Post ordern kann) ermöglichen selbst dem unerfahrenen Pilzfreak den Weg zu einer erfolgreichen Ernte. Und zwar unabhängig davon,

Limonen-Seitling: DIY-Favorit, wegen seiner Zartheit im Handel kaum frisch erhältlich

ob er für sie im Innenraum oder draußen einen passenden Platz gefunden hat. Der Wachstumsimpuls wird schon von wenig Licht (Pilze sind Schattenbewohner) und bei mäßiger Wärme ausgelöst (ab 10 bis 15 Grad), was zu festerem und damit zarterem Fleisch führt als bei



einem Jahr und mehr Geduld, denn erst, wenn alles schön mit Myzel durchzogen ist, legt der Pilz mit dem Wachstum los.

Pilze galten schon den alten Griechen und Römern als eine besondere Delikatesse, ja sogar als göttliche Nahrung. Je frischer geerntet, desto intensiver ist das Geschmackserlebnis. Sie werden aber nicht nur bei Tisch serviert, sondern vor allem in der asiatischen Medizin auch als bewährte Heilmittel eingesetzt. Pilze haben allerdings auch die Eigenschaft, Schadstoffe aus der Umwelt zu speichern, weshalb beispielsweise noch lange nach dem Atomunfall in Tschernobyl vor ihrem Genuss gewarnt wurde.

Die Do-it-yourself-Minifarmen werden heute schon sehr differenziert mit unterschiedlichen Nischenprodukten bedient. „Pilzmännchen“ aus Deutschland bietet Kulturen im Bio-Standard an, „Tyroler Glückspilze“ leisten Pionierarbeit für Ausgefallenes: es gibt beispielsweise das Judasohr, den Eichhasen und den Bio-Reishi.

– ELISABETH PLITZKA



Reishi: gilt in China und Japan als „Pilz der Unsterblichkeit“



Austernseitlinge: leicht zu kultivieren und in der Küche beliebt

Pilze für Einsteiger

- **Gelber oder Limonen-Seitling** besonders feinporig, daher schwer transportabel und so gut wie nicht essfertig erhältlich
- **Shiitake** das geimpfte Holz in eine schattige Balkonecke stellen oder dekorativ aufhängen
- **Kräuter- und Austernseitling**

wuchsfreudiger, guter Stroh-bewohner
 – **Steinchampignon** Fertigkultur empfehlenswert, Substratherstellung ist eine aufwendige Prozedur
 – **Reishi & andere Vitalpilze** fernöstliche Heilpilze, erhältlich bei „Tyroler Glückspilze“

mehr Licht und höheren Temperaturen. Einzig austrocknen darf die Pilzkultur nicht. Man sollte sie daher regelmäßig besprühen oder, was bequemer ist, den Substratblock gleich in eine offene Plastikwanne mit ein paar Zentimetern Wasser zum Verdunsten platzieren. Damit das Substrat nicht direkt im Wasser steht, werden Teller oder Ziegel untergelegt.
 Von jetzt an kann man den Pilzen regelrecht beim Wachsen zuschauen, schon nach einigen Tagen sind die ersten essbereit. Herzhaftes Ernten erhöht die Ausbeute, wobei die kleinen eindeutig besser schmecken als zu groß geratene Exemplare.

Etwas mehr Aufwand bedeutet es, sauberes Stroh oder frisch geschlagenes Laubholz zu besorgen und dann mit der bestellten Pilzbrut selber zu beimpfen. Auf Balkon, Terrasse oder im Hinterhof dienen mit Stroh oder einem Holz-Erde-Mix gefüllte Töpfe als Waldbodenersatz. Für ein beschattetes Dasein sorgen Rank- oder Kletterpflanzen, auch Moospolster speichern nötige Feuchtigkeit. Bis zur ersten Ernte braucht es dann jedoch bis zu

Bezugsquellen für Pilzkulturen und Zubehör:

- www.pilzzucht.at
- www.pilzgarten.at
- www.gluckspilze.com
- www.pilzzuchtshop.eu

Buchtipps
 Pilze selbst anbauen, Magdalena und Herbert Wurth, Löwenzahn Verlag, € 19,90
Workshop
 28. Mai 2016, ARCHE NOAH/Schilttern; Anmeldung: 02734/8626

FOTOS: CHRISTOPH JÄGER, WWW.GLUCKSPILZE.COM, WWW.PILZGARTEN.AT

ROMA Friseurbedarf für innovative Umweltschutzmaßnahmen ausgezeichnet

Als erstes österreichisches Unternehmen der Branche wurde ROMA Friseurbedarf vom TÜV Austria nach der ISO Norm 50001 zertifiziert. Die weltweit gültige Norm unterstützt Unternehmen bei der Reduktion von Energiekosten, Energieverbrauch und CO₂-Emissionen.

Professionelle Beratung und professionelle Produkte – dafür steht ROMA Friseurbedarf.

Das Familienunternehmen von Robert Maurer und KR Peter Mayer verfügt über mittlerweile 158 Jahre Erfahrung in der Friseurbranche und besteht als Firma seit 65 Jahren.



Geprüft: Stefan Wallner (TÜV) und Karl Gruber (Wien Energie) überreichen Robert Maurer (Roma) das Zertifikat (v.li.)

Foto: ROMA/Alexander List

Ausgezeichnet. ROMA als Marktführer in Österreich (mit ca. 10.000 Produkten und 140 Niederlassungen) wurde von der österreichischen Zertifizierungsstelle TÜV Austria nach ISO 50001 ausgezeichnet. Damit ist ROMA mit seinen 400 Mitarbeitern das erste Unternehmen der Branche, das über ein international anerkanntes ganzheitliches Energiemanagementsystem verfügt. Eigentümer Robert Maurer: „Das Umweltbewusstsein hat bei ROMA seit jeher einen hohen Stellenwert und ist in der Unternehmenspolitik verankert. Unser internes Umweltschutzprogramm umfasst alle Bereiche, von der Produktauswahl bis hin zum Service. Auch Kunden und Lieferanten werden mit einbezogen. Außerdem sind die Themen Umwelt, Energie und Arbeitssicherheit Teil von verpflichtenden Schulungsmaßnahmen für alle Mitarbeiter und Führungskräfte.“

Energieautonom in Vösendorf. Das Energiemanagementsystem nach ISO 50001 regelt eine Vielzahl von Maßnahmen. So wurde als erster Schritt beim Neubau des Logistikzentrums 2009 auf Pelletsheizung umgestellt und 2015 auf dem Dach der Firmenzentrale in Vösendorf eine Photovoltaikanlage installiert, die ca. 40.000 kWh Strom pro Jahr erzeugt. „Wir übernehmen damit auch Verantwortung im Bereich der Reduktion energierelevanter Treibhausgasemissionen und setzen dabei verstärkt auf den Einsatz erneuerbarer Energieträger. Mit dieser Technologie sind wir nicht nur Vorreiter in der Branche, wir sparen auch bares Geld“, so Maurer.

www.roma.at



entgeltliche Einschaltung

bio mitter
...bringt's

Lust auf einen bunten Frühling mit reichlich Vitaminen?

Wie bringen Ihnen gerne die Biomitter-Kiste mit erntefrischem 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

cafe+co
cafeplusco.com

HÖCHSTER GENUSS. MAXIMAL NACHHALTIG.

- Fairtrade und Rainforest zertifizierter Kaffee
- Fairtrade und UTZ zertifizierter Bio-Kakao
- Bio-Alpenmilch und Bio-Rübenzucker
- Becher zu 100% abbaubar

[WWW.MAXPLANET.AT](http://www.maxplanet.at)

Grüne Pause, bitte

Batterien aufladen. Schüler untersuchen den Erholungswert von Natur



Forschungsobjekt Park. Nach dem Aufenthalt unter Bäumen stiegen Leistung und Wohlbefinden

Dicke Luft in den Klassenzimmern. Fast überall ist der CO₂-Gehalt zu hoch, die Schüler sind müde. Dagegen hilft Lüften. Und ein Kurztripps ins Grüne. Denn dort kann man, wie es Schüler formulieren, am besten „den Kopf abschalten“. Knipst man diesen später wieder an, sieht die Befindlichkeit schon ganz anders aus. Körper und Geist haben sich erholt, der Stress wurde bei den Bäumen, Büschen und Beeten zurückgelassen.

Zugunsten dieser – noch dazu sympathischen, weil kostenfreien – Stresstherapie spricht auch das Ergebnis einer Untersuchung, die Schüler dreier Wiener Gymnasien in Kooperation mit Wissenschaftlern der Univer-

sität für Bodenkultur und der MedUni Wien durchgeführt haben (gefördert von bmwfw/Sparkling Science).

Es war Forschen am eigenen Leib. Zunächst analysierten die 16- bis 18-Jährigen ihre persönli-

Umweltmediziner Hans-Peter Hutter: „Schüler brauchen Grün“



chen Erholungsorte anhand selbst gefertigter Smartphone-Videos. Als Favorit für die Regeneration von Körper und Geist kristallisierte sich dabei das „Zu Hause“, beziehungsweise das „eigene Zimmer“ heraus, als ein Rückzugsort für passive Erholung.

Auf Platz zwei folgte der Aufenthalt in städtischen Grünräumen, für gemeinsames Erleben und Aktivitäten. Als nervende Stressorte hingegen wurden die Schule und die öffentlichen Verkehrsmittel erlebt und über Negativbegriffe wie Stress, Lärm, Menschenmassen und Gedränge definiert. Bei Einkaufszentren und Einkaufsstrassen war man sich uneins. Für die einen sind sie Stressorte, für andere haben sie Erholungswert.

Im zweiten Schritt sollten Konzentrationsleistung und Reaktionsgeschwindigkeit, aber auch die subjektive Befindlichkeit vor und nach dem Besuch städtischer und naturnaher Grünräume untersucht werden. Die Schüler schwirrten beispielsweise in den Türken-schanzpark, den Laaer Wald und in den Prater aus. Vorher/Nachher-Tests (Puls, Sauerstoffsättigung des Blutes, Lungenfunktion) ergaben, dass die Pausen im Grünen mit gemeinsamem Picknick, Spaziergang und Relaxen klar für nachhaltige Erholung sorgten. Die Jugendlichen waren wacher, entspannter und ihre Stimmung deutlich besser als vor dem Aufenthalt. Wobei naturnahe Erholungsräume noch besser abschnitten als gestaltete, mehr städtische (zum Beispiel Parks).

Aus umweltmedizinischer Sicht ist daher ein Grünraum, entweder direkt bei der Schule oder in unmittelbarer Nähe, sehr wünschenswert – zur Erholung in den Pausen, aber auch zum Lernen.

Forschungsberichte sollten nicht in der Schublade landen. Ein wesentliches Ziel des Projektes war es daher, die Erkenntnisse in den Schulalltag zu integrieren. Angeregt von den Messergebnissen, die zeigten, wie wichtig die grüne Pause für die Konzentrationsfähigkeit und die Stimmung ist, hat das Laaerberg-Gymnasium bereits begonnen, einen bisher ungenutzten Schulgarten zum Regenerationsareal, also zum Aufladen der Batterien, umzugestalten.

– HANS-PETER HUTTER

Info
ÄrztInnen für eine gesunde Umwelt,
MedUni Wien
www.aegu.net



Städte mit 30 % weniger Energieverbrauch?

Als führender Produzent von energieeffizienten Lösungen hilft ABB, große Energieeinsparungen zu erzielen, ohne dabei die Leistung zu verringern. Unser Lichtmanagementsystem kann bis zu 50% Strom einsparen und unsere Gebäudeautomation bis zu 60%. Während alle von hohen Energiepreisen, Stromknappheit und Klimawandel sprechen, tut ABB etwas dagegen. Und zwar hier und heute. www.abb.com/energyefficiency

Natürlich.

Power and productivity
for a better world™ **ABB**

Kleine Kraftpakete

Der Frühling kommt. Wer Lehmkugeln, in die er Blumensamen steckt, in der Gegend verteilt, kann überall einen kleinen Garten wachsen lassen.

Samenkugeln, die auch ganz kriegerisch Samenbomben genannt werden, sehen aus wie ein Klumpen getrocknete Erde. Ihre wahre Größe verbirgt sich im Inneren: Sie stecken voller keimfähiger Samenkörner, die bei Regen Feuchtigkeit aufnehmen und dadurch zu keimen beginnen.

Bekannt geworden sind die Samenbomben vor allem durch die Bewegung der „Guerilla Gärtner“, das sind Menschen, die mehr oder weniger heimlich die Betonwüsten der Städte begrün-

nen möchten. Je nach verwendetem Saatgut können so zum Beispiel die Bienen gefördert werden, indem man viele Blumensamen für die Samenkugeln verwendet, deren süßen Nektar Bienen mögen und der für sie wertvolle Nahrung ist. Man könnte aber ebenso Gemüsesamen in die Mischung geben und hat damit ein handliches Startpaket für den Blumentopf am Fensterbrett. Auch für Geburtstagspartys ist das Basteln von Samenbomben eine lustige und nützliche Idee!



Überraschung. Aus den Samenkugeln werden bald Blumen sprießen

SAMENKUGELN BASTELN

Was man braucht

- 2 Häferln gute Blumenerde (ohne Torf - zum Schutz der Moore)
- 2 Häferln Tonerde (gibt es in hell, dunkel und rot)
- ¼ Häferl Saatgut (Kosmeen, Zinnien, Borretsch, ... einjährige Blütenpflanzen, die sich selbst weiter aussäen, funktionieren besonders gut)
- 1 Häferl Wasser
- Schüssel
- Kochlöffel
- Eventuell ein Sieb
- Zeitung als Unterlage zum Trocknen der Samenkugeln

So wird es gemacht

- Alle Zutaten entsprechend der Liste bereitstellen.
- Die Blumenerde durchsieben oder mit den Fingern zer-

krümeln, bis sie schön fein ist.

- Das Saatgut zur Blumenerde geben und gut miteinander vermischen.
- Dann das Tonpulver dazu geben und ebenso gut mischen.
- Ganz langsam das Wasser dazu schütten und dabei fest mit dem Kochlöffel umrühren bis eine zähe Masse entsteht, die sich noch gut formen lässt. Vorsicht, dass die Masse nicht zu dünnflüssig wird! Sie muss sich noch gut zwischen den Fingern rollen lassen.

Nun beginnt das eigentliche „Wuzeln“ der Samenkugeln

- Eine walnussgroße Menge aus der Schüssel nehmen und mithilfe beider Hände zu ei-

ner kleinen Kugel formen, zum Trocknen auf das Zeitungspapier legen.

- Rasch die gesamte Menge zu kleinen Kugeln verarbeiten, die Masse trocknet schnell aus.
- Dann die Kugeln etwa zwei Tage ganz durchtrocknen lassen und entweder verschenken oder in eine triste Ecke der Stadt werfen, wo man schon immer etwas Blühendes sehen wollte oder auch in einen Blumentopf versenken.

Viel Spaß und Erfolg!
Karo Katzmann



MACH MIT! Stadtwildnis erforschen

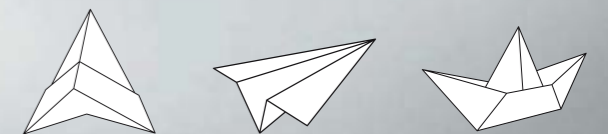
Samenbombenbauen, Schmetterlinge beobachten und vieles mehr können Kinder ab 8 Jahren bei Expeditionen des Umweltspürnasen Clubs in natürliche Lebensräume in und um Wien.

Information und Anmeldung:
0650/5484821

INTERNET
www.umweltspuernasen.at

FOTOS: INGRID GREISENEGER, UMWELTSPÜRNASEN CLUB

WER NACHHALTIG HANDELT, HAT EINEN VOGEL



Verleihen Sie dieser Anzeige Nachhaltigkeit! Falten Sie daraus einen Schwan! Oder einen Malerhut. Oder was Ihnen sonst noch einfällt. Oder lesen Sie nach, welche Ideen und Lösungen wir zum Thema Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung haben. Jetzt in unserem integrierten Geschäftsbericht.

PALFINGER
LIFETIME EXCELLENCE

WWW.PALFINGER.AG

ÖBB GREEN POINTS
CHALLENGE



VS



Team QUAK:
„Quak quak quaktiver
Schutz für Au-Gewässer.“

Projekt:
Paradies für Amphibien

In den March-Thaya-Auen schaffen wir neuen Lebensraum für Kröte, Molch & Co.

Team MÄH:
„Mäh mäh mähr grünes
Gras für Schafe.“

Projekt:
Grasende Landschaftspfleger

Unsere Schafe und Ziegen grasen auf neuem Weideland und stärken die biologische Vielfalt.

QUAK oder MÄH?

Jetzt ÖBB Green Points App downloaden, für Ihr Team sammeln und die Umwelt gewinnen lassen!

