bellaflora
DIE WELT DER GRÜNEN NUMMER 1
GÄRTNERN • ERNTEN • GESTALTEN • DEKORIEREN • STRICKEN

100 % torffrei

organisch-biologisch

natürliche Stärkung

40 lt (1 lt 0,25) 9,99
15 lt (1 lt 0,47) 6,99
2,5 kg (1 kg 3,40) 8,49
5 kg (1 kg 2,00) 9,99

bellaflora biogarten

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

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

MEHR UNTER
bellaflora.at
nachhaltig.bellaflora.at

FOTO: DANIEL ZANGERL

## GRÜNE WELT INHALT


**Kälte ist Kult**
Wer die grünen Seiten des Winters entdecken will, muss jetzt ins Beet
SEITE 14

**Die Treebrokerin**
Eine Frau jagt Bäume
SEITE 2

**Baumhaus-Loft**
Erwin Thomas Strategien
SEITE 6

**Preiswahrheit**
Was Essen wirklich kostet
SEITE 18

**Zitronengärtner**
Mediterranes in Kärnten
SEITE 24

## ZITRONENERNTE IM SCHLAFZIMMER UND GRÜNER SALAT AUS DEM SCHNEE

So, oder ungefähr so, soll es Martin Luther gesagt haben: Auch wenn morgen die Welt zugrunde geht, würde ich jetzt noch ein Apfelbäumchen pflanzen. Wie schön. Sicher ist er damit zum Liebling der Baumschulen geworden. Auch heute, 500 Jahre später, erfreut sich der Baum intensiver Wertschätzung. Mediterranes Flair, die Frische der Toscana – wer sich eine Zitronatzitrone der Sorte Maxima ins Haus geholt hat, kann ab Weihnachten bis zu drei Kilogramm schwere Früchte ernten. Haubenköche setzen sie sparsam wie Trüffel ein und blättern 150 Euro auf den Tisch. Pro Stück, nicht für den Baum. Optimal, wegen des Mikroklimas, überwintert man seinen Pflanzenschatz im Schlafzimmer (Seite 25).

Andere sehen ihr Lieblingsexemplar von Baum lieber als Statussymbol vor der Haustür. Ausgewachsene, gleich mehrere jahrzehntealte Prachtexemplare finden den Weg in die Gärten (gleich nebenan weiterlesen). Aber nicht nur Bäumepflanzen ist ein Ausdruck hoher Wertschätzung der Natur. Eine neue Generation von Wintergärtnern setzt auf Outdoor-Erlebnis statt Gartenschlaf (Seite 15). Wer die Wintersaison nicht nur den Weihnachtsmännern überlassen will, pflanzt jetzt gleich Salat ins Beet. Und erntet im Schnee.

GRUENEWELT@KURIER.AT

**Zum Nachlesen können Sie alle bisherigen Ausgaben als Pdf anfordern: gruenewelt@kurier.at**

Blutbuche, in Form gebracht

# TREEBROKERIN AUF DER JAGD NACH BÄUMEN

Ausgewachsene Pflanzenschätze, auch 90 Jahre alte, finden ihren Weg in die Gärten.

Die hohe Kunst des Formschnitts gehört zur traditionellen Gartenkultur

Buxus in Kugelform: von Ehren beim letzten Qualitäts-Check

FOTOS: KATHARINA VON EHREN, FERDINAND GRAF LUCKNER (2)

Das alte Sprichwort „Einen alten Baum verpflanzt man nicht" hat Katharina von Ehren außer Kraft gesetzt. Mit Erfolg. Ihr Unternehmen International Treebroker GmbH mit Sitz in Hamburg sucht europaweit im Auftrag von Gartenbauunternehmen und Landschaftsarchitekten nach ausgewachsenen Blutbuchen, chilenischen Sicheltannen oder knorrigen Apfelbäumen voller Früchte. Begrenzt wird das Angebot an solchen Charakterbäumen in der Regel nicht durch deren Alter oder den Preis, sondern vielmehr durch ihre Größe. Baumriesen bis zu neun Tonnen kann von Ehren liegend auf Tiefladern transportieren, zuvor müssen sie in einem sensiblen Prozess sorgfältig verstaut worden sein. Der Stamm darf nicht gequetscht werden, um die Leitungsbahnen nicht zu verletzen, die sich gleich unter der obersten Rindenschicht befinden. Die heikle Fracht darf liegend auch nicht höher als vier Meter sein, damit sie unter Autobahnbrücken noch durchkommt. Katharina von Ehren stammt aus einer der ältesten Baumschulfamilien Deutschlands. Den Beruf der Treebrokerin oder Baummaklerin hat sie in den USA gelernt, wo es ihn seit den 1960er-Jahren gibt. Dort war sie selbst auch schon einschlägig tätig, hat den Battery Park in Manhattan mit Bäumen beliefert und die Gärten von Bruce Springsteen und Bon Jovi. Später kehrte sie als erste Treebrokerin Deutschlands in ihre Heimat zurück. Auch nach Österreich hat von Ehren schon geliefert, in die Nähe von Salzburg.

### Wertvoll wie Antiquitäten

Fündig wird die Treebrokerin für ihre Bestellungen in mehreren hundert Baumschulen, deren Pflanzen sie in ihrer als einmalig umfangreich geltenden Datenbank sammelt. Nein, der freien Natur oder Gärten entnommen wird nichts. Geeignet sind nämlich ohnehin nur „verschulte Bäume", das heißt solche, die alle vier Jahre umgesetzt, also „verschult", wurden, um ein kompaktes, feinfaseriges Wurzelwerk zu entwickeln. Nur so können sie dann auch im hohen Alter an einen anderen Standort versetzt werden. Die oft →

Ein alter Platanenbaum als ein außerordentliches Geschenk

Katharina von Ehren und Maike Rohde gründeten die Treebroker GmbH

Aufwendiger Transport eines großen Hortensien-Schirms

jahrzehntelange Pflege und der hohe Transportaufwand erklären dann auch Wert und Preis der erlesenen Gehölze. Dazu kommt auch oft noch Formschnitt, das Zurechtstutzen auf Pilz-, Kugel-, Kegel- Wolken- oder Heckengestalt. „Manche Pflanzen“, sagt Katharina von Ehren, „gehen in Richtung Kunstwerk, sie können dann mehrere zehntausend Euro kosten. Im Grunde sind es lebende Antiquitäten“.

## Baummode

Die Treebroker können ein sehr breit gefächertes Portfolio anbieten. Dabei unterliegt die Auswahl der Baumart auch wechselnden Moden. Klassiker bleiben wegen ihres mediterranen Flairs Lebensbäume, in Form geschnitten wie Zypressen und Eiben in allen geometrischen Formen. Aktuell beliebt sind schirmförmige, mehrstämmige Gehölze, Wacholder und Kiefern begegnen uns als Groß-Bonsais. Aber auch kleinfiedriges Laub, wie das von Gleditschien, gefällt, ebenso rotlaubige Pflanzen und Obstbäume, die aber schon im Jahr der Pflanzung Früchte tragen müssen. „Man will eben gleich das Idealbild des Baumes im Garten sehen“, kommentiert Katharina von Ehren. Man will aber auch das Insektenleben unterstützen, indem man Bienennährgewächse setzt, die von März bis Oktober für Honigbienen, Wildbienen und Hummeln attraktiv sind, weil sie ihnen Pollen und Nektar liefern. Interessant ist, meint die Baummaklerin, dass der Baum nicht nur als Repräsentationsobjekt angesehen wird. Man kann an ihm die Jahreszeiten erleben, von der Blüte bis zur Frucht. Er ist Schattenspender, Kletterbaum und trägt in seinen Ästen die Schaukel. Der Baum steht jetzt in einem anderen Fokus als früher, überlegt die Baummaklerin weiter: „Sobald er älter wird, wird man demütig. Weil er so vieles leisten kann. Das erlebt man heute bewusster.“ Die Zahl der Baumfreunde wächst. Außergewöhnliche Gehölze im Alter von 30 bis 50 Jahren, die heute schon „Baumpersönlichkeiten“ sind, werden zu außerordentlichen Anlässen, wie Geburt oder Firmenjubiläum, gerne als nachhaltiges Geschenk präsentiert. Einer von 10 bis 20 Jahren hingegen wird seinen Charakter erst am neuen Standort ausprägen und zusammen mit dem Beschenkten wachsen. „In fast jedem Fall“, ist sich von Ehren sicher, „wird es so aussehen, als wäre er nie woanders gewesen.“

**INGRID GREISENEGGER**

FOTOS: ULRIKE SCHACHT (2), INTERNARIONAL TREEBROKER, GREISENEGGER

Zum historischen Haus komponierte Bepflanzung auf Sylt

Ein alter Platanenbaum als ein außerordentliches Geschenk

Katharina von Ehren und Maike Rohde gründeten die Treebroker GmbH

Aufwendiger Transport eines großen Hortensien-Schirms

jahrzehntelange Pflege und der hohe Transportaufwand erklären dann auch Wert und Preis der erlesenen Gehölze. Dazu kommt auch oft noch Formschnitt, das Zurechtstutzen auf Pilz-, Kugel-, Kegel- Wolken- oder Heckengestalt. „Manche Pflanzen“, sagt Katharina von Ehren, „gehen in Richtung Kunstwerk, sie können dann mehrere zehntausend Euro kosten. Im Grunde sind es lebende Antiquitäten“.

## Baummode

Die Treebroker können ein sehr breit gefächertes Portfolio anbieten. Dabei unterliegt die Auswahl der Baumart auch wechselnden Moden. Klassiker bleiben wegen ihres mediterranen Flairs Lebensbäume, in Form geschnitten wie Zypressen und Eiben in allen geometrischen Formen. Aktuell beliebt sind schirmförmige, mehrstämmige Gehölze, Wacholder und Kiefern begegnen uns als Groß-Bonsais. Aber auch kleinfiedriges Laub, wie das von Gleditschien, gefällt, ebenso rotlaubige Pflanzen und Obstbäume, die aber schon im Jahr der Pflanzung Früchte tragen müssen. „Man will eben gleich das Idealbild des Baumes im Garten sehen“, kommentiert Katharina von Ehren. Man will aber auch das Insektenleben unterstützen, indem man Bienennährgewächse setzt, die von März bis Oktober für Honigbienen, Wildbienen und Hummeln attraktiv sind, weil sie ihnen Pollen und Nektar liefern. Interessant ist, meint die Baummaklerin, dass der Baum nicht nur als Repräsentationsobjekt angesehen wird. Man kann an ihm die Jahreszeiten erleben, von der Blüte bis zur Frucht. Er ist Schattenspender, Kletterbaum und trägt in seinen Ästen die Schaukel. Der Baum steht jetzt in einem anderen Fokus als früher, überlegt die Baummaklerin weiter: „Sobald er älter wird, wird man demütig. Weil er so vieles leisten kann. Das erlebt man heute bewusster.“ Die Zahl der Baumfreunde wächst. Außergewöhnliche Gehölze im Alter von 30 bis 50 Jahren, die heute schon „Baumpersönlichkeiten“ sind, werden zu außerordentlichen Anlässen, wie Geburt oder Firmenjubiläum, gerne als nachhaltiges Geschenk präsentiert. Einer von 10 bis 20 Jahren hingegen wird seinen Charakter erst am neuen Standort ausprägen und zusammen mit dem Beschenkten wachsen. „In fast jedem Fall“, ist sich von Ehren sicher, „wird es so aussehen, als wäre er nie woanders gewesen.“

**INGRID GREISENEGGER**

FOTOS: ULRIKE SCHACHT (2), INTERNARIONAL TREEBROKER, GREISENEGGER

Zum historischen Haus komponierte Bepflanzung auf Sylt

# SPÜRHUNDE FÜR DIE WÄLDER

Ihre Nasen orten den Schädlingsbefall, bevor ihn der Mensch entdecken kann. Über hundert Schnüffler wurden bisher in Österreich ausgebildet.

Zunächst wird dem angehenden Spürhund eine Larve vor die Nase gehalten und zugleich ein Leckerbissen gereicht, damit er vom Start weg das Erschnüffeln von Pflanzenschädlingen mit einem positiven Erlebnis verknüpfen kann. Schritt für Schritt lernt der Hund Duftspuren zu verfolgen, um den Käfer – ob tot oder lebendig, im Ei- oder im Larvenstadium oder ausgewachsen – seinem persönlichen Hundeführer anzuzeigen. „Sein Such- und Finderwille muss stark ausgeprägt sein, er darf nicht aufgeben, wenn er nicht gleich Erfolg hat", erklärt Trainerin Ute Hoyer-Tomiczek. Grundsätzlich möchte sie keiner Hunderasse den Vorzug geben, aber besonders Jagdhunderassen und deren Mischlinge seien oft gut geeignet. Hoyer-Tomiczek ist Hundetrainerin am Bundesforschungszentrum für Wald und bildet seit 2009 Spürhunde aus. Sie war die Erste weltweit, die sich auf Kurse im Bereich des Pflanzenschutzes spezialisierte, nämlich auf den Asiatischen Laubholzbockkäfer und den Zitrusbockkäfer. Das war notwendig, weil holzverpackte Importe aus China immer häufiger diese unerwünschten Mitreisenden im Gepäck haben, jede vierte Stichprobe ist mit Käfern oder ihren Larven verseucht. Gelangen die Schädlinge in die Umwelt, stellen sie eine große Gefahr für die heimischen Wälder dar.

Mit Spürhundestaffeln will Hermine Hackl, die Leiterin der Ausbildungsstätte des Bundesforschungszentrums in Traunkirchen, auch gegen den gefräßigen Borkenkäfer vorgehen. Dort soll im nächsten Jahr die erste einschlägige Ausbildung für Herrl und Hund mit Trainerin Ute Hoyer-Tomiczek starten. Denn noch nie starben die Fichten, ihre bevorzugten Wirtsbäume, so schnell wie jetzt. Fichten sind in rund 86 Prozent aller Bestände der forstwirtschaftlich genutzten Wälder vorhanden. Hitze und Trockenheit setzen ihnen zu und begünstigen den Borkenkäferbefall. „Wir sind in einigen Regionen tatsächlich in einer Ausnahmesituation", sagt Hermine Hackl, „vor allem im Wald- und Mühlviertel. Die Hundestaffeln können da selbstverständlich nur eine von vielen anderen Maßnahmen sein." Vor allem in der Prävention könnten sie sich bewähren, weil die Schnüffler die Schädlinge riechen, dort wo sie der Mensch nicht sehen kann. Die Kurse wenden sich an Personen, die im Pflanzen-Wald- und Forstschutz tätig sind und an private Hundeführer, die sich in Zusammenarbeit mit Pflanzenschutzdiensten engagieren möchten. In Traunkirchen mit seinem modernsten forstlichen Kompetenzzentrum Europas plant man zum Schutz der Wälder auch Zertifikationskurse für die Forstüberwachung mittels Drohnen.

**INGRID GREISENEGGER**

**Das Aufspüren des Schädlings in Verpackungsholz (oben); Asiatischer Laubholzbockkäfer (re.)**

FOTOS: BFW UTE HOYER-TOMICZEK (3), PETRA SPIOLA

**Information**
ute.hoyer@bfw.gv.at

**Ein Neuling lernt den Duft eines Schädlings kennen**

**Hermine Hackl lässt Borkenkäfer-Schnüffler ausbilden**

# DER NORDEN TICKT JETZT ANDERS

Weil das Eis schmilzt, brummt die Wirtschaft am Polarkreis. Bis auf Weiteres.

Longyearbyen auf der Inselgruppe Spitzbergen. Eis und Schnee in den Bergen gehen laufend zurück

Der Kabeljau, einer der wichtigsten Speisefische der Welt, war für Norwegen seit bald tausend Jahren ein lukratives Exportgut. Ob getrocknet und gesalzen oder tiefgefroren. Anfang der 1980er-Jahre war er in der Barentsee, vor den Küsten Norwegens und Russlands, fast ausgerottet. So groß war die Not, dass Norweger und Sowjets sich auf strenge Fangquoten einigten. Mit Erfolg. Der Bestand erholte sich, inzwischen werden wieder Rekordmengen gefangen. Daran hat auch der Klimawandel einen Anteil. Da die Wassertemperaturen etwas angestiegen sind, wird nämlich dem Kabeljau im Norden mehr Futter beschert, durch mehr Plankton für Muscheln und Heringe, die jetzt weiter in den Norden schwimmen als früher. Nirgendwo schmilzt das Eis so schnell wie in diesen Randgebieten der Zivilisation. Eine Tatsache, die zwar dem Globus schadet, Fischerei und Tourismus im hohen Norden aber plötzlich boomen lässt.

## Neue Jobs am Polarkreis

Im norwegischen Tromsö, einer 75.000-Einwohner-Stadt gut 300 Kilometer nördlich des Polarkreises, herrscht Vollbeschäftigung. Der Tourismus spült Geld ins Land, am Hafen drängen sich die Neubauten der Hotels. Von London gibt es tägliche Direktflüge, von Oslo gleich ein ganzes Dutzend. Man kommt, um Natur zu schauen oder das Nordlicht am Himmel tanzen zu sehen. Auch Spitzbergen, auf halbem Weg zwischen Tromsö und dem Nordpol, ist Profiteur des Tourismusbooms. Im Hafen der Hauptstadt Longyearsbyen mit 2.000 Einwohnern legen im Sommer Kreuzfahrtschiffe mit über 3.500 Passagieren an. Noch vor gar nicht langer Zeit war die Inselgruppe der Inbegriff unwirtlicher Abgeschiedenheit in Frost und Eis. Heute präsentieren sich die Berge um Longyearbyen im Sommer fast ohne Eis und Schnee, in Braun und Grau.

Doch nicht nur der Tourismus brummt, auch für die Erdgasvorkommen in der Barentsee sollen goldene Zeiten anbrechen. Erdgas wird aus einer Lagerstätte tief unter dem Meeresboden in Tromsö an Land gepumpt und für den Schiffstransport nach Europa und Asien verflüssigt. Geologen vermuten, dass sich ein Drittel der noch nicht entdeckten Gasreserven in der Arktis befindet – in Gebieten, die bisher wegen der schwierigen klimatischen Bedingungen unzugänglich waren. Aber daran könnte sich etwas ändern. Erst im Vorjahr ist weit draußen im arktischen Meer ein neues Gasfeld in Betrieb genommen worden. Die Geschäftsaussichten dürften aber noch rosiger werden, wenn erst einmal die Nordostpassage häufiger von Frachtschiffen befahren wird. Dafür muss bloß noch das Meereis vor der Küste Sibiriens ein wenig zurückweichen. Dann gibt es für die Fahrt von Hamburg nach Tokio eine 7.000 Kilometer kürzere Alternative zur bislang üblichen Strecke durch den Suezkanal. Das Frachtaufkommen in der Arktis könnte sich dann verfünffachen. Die nötigen Eisbrecher, die den Handelsschiffen die Fahrrinne bahnen sollen, sind schon bestellt.

## Rentiere fressen Algen

Eine Kehrseite dieser Entwicklungen erleben schon jetzt die verblieben Rentierhirten in der arktischen Urbevölkerung bei den Samen in Nordeuropa und den Inuit in Nordamerika. Wer glaubt, dass die steigenden Temperaturen den Nutztieren die Futtersuche erleichtern müssten, liegt falsch. Das Gegenteil ist der Fall. Wenn der Schnee über Wiesen, Moos und Kräutern nicht mehr dick genug liegen bleibt, sondern auftaut und das Tauwasser dann wieder friert, macht das die Schneedecke erst richtig hart und für die Hufe der Tiere schwer zu durchdringen. Schon müssen sie Algen fressen, um nicht zu hungern. Ein anderer Arktisbewohner, der Eisbär, ist sogar zum Sinnbild für die Bedrohung des ganzen Planeten durch den Klimawandel geworden. Der Temperaturanstieg beraubt auch ihn seiner Lebensgrundlage, ist er doch beim Beutefang auf das Packeis als Jagdplattform angewiesen. Bedrohlich könnten weitere Folgen des Klimawandels letztlich auch für den zur Zeit florierenden Kabeljaufang und die gesamte Fischerei werden, die diesen bisher genutzt haben. Denn das Wasser wird nicht nur wärmer, sondern auch saurer. Das bekommt den Krustentieren nicht, die Nahrung für den Kabeljau sind. Auch der Touristenansturm löst nicht mehr nur Freude aus. Schon heute ist man ihm auf Spitzbergen kaum noch gewachsen. Eine Spezialwerft aus Singapur verspricht Abhilfe, sie will, ähnlich wie Bohrinseln, schwimmende Touristenstädte als Anlaufstellen für Kreuzfahrten Richtung Nordpol errichten.

**RÜDIGER MÖRSCH /INGRID GREISENEGGER**

Eisbären schmilzt das Packeis davon, das sie als Jagdplattform brauchen. Rentiere fressen Algen

FOTOS: SIEMPREVERDE22/JUNE JACOBSEN/NATA GOLUBNYCHA/ISTOCKPHOTO.COM

# WELTVERBESSERN

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

**Für Obstbäume in der Stadt werden Paten gesucht**

## OBSTBÄUME IM ÖFFENTLICHEN GRÜN LADEN DIE BÜRGER ZUM NASCHEN EIN

In Wien hat es auf der Donauinsel begonnen: Dort pflanzte der Verein Obststadt Wien mit engagierten Bürgern im Herbst des Vorjahres 30 Obstbäume. Inzwischen gibt es auch an weiteren Standorten im öffentlichen Grün Marillen, Äpfel und Ringlotten. Betreut werden die Obsthaine von Nachbarn, begleitet von Experten. Pflücken und genießen darf jeder, allerdings nur so viel, wie er in Händen tragen kann. Auch in anderen Städten, beispielsweise in Wiener Neustadt oder Traiskirchen, widmet man sich Obstbaumprojekten. Demnächst wollen auch einige Gemeinden zwischen Tulln und Krems zu Obststädten werden.

In Kirchberg am Wagram hat vor 16 Jahren alles mit dem Ziel begonnen, gesunde Vielfalt verfügbar zu machen. Durch den Klimawandel wird diese auch zunehmend durch Exoten bereichert, von der Nashibirne über die Chinesische Dattel bis zum Granatapfel. Für neue Pflanzungen werden laufend Paten gesucht.

**Information: wien.obstadt.at /obststadt.at /www.sigi-tatschl.at**

**Test auf Wiederverwertbarkeit von Elektrogeräten**

**Gebrauchte, reparierte Stühle erwarten neue Besitzer**

## WIEDERVERWENDEN STATT WEGWERFEN ALS BEITRAG ZUM KLIMASCHUTZ

Das RepaNet-Netzwerk hat allein im Vorjahr 12.600 Tonnen Produkte vor der Entsorgung gerettet und damit fünf Millionen Euro an Abfallkosten sowie die $CO_2$-Emissionen von 8.500 Österreichern eingespart. Dieses Re-Use- und Reparaturnetzwerk umfasst derzeit 32 Mitgliedsbetriebe, von Repair-Cafés über das Demontage- und Recylingzentrum in Wien bis zu Secondhand-Shops der Caritas. Zusammen haben sie 1.800 Arbeitsplätze im Bereich von Wiederverwertung und Reparatur geschaffen, viele davon für Menschen mit Benachteiligungen am Arbeitsmarkt. Wer diese Einrichtungen nutzen möchte, findet die Kontaktadressen auf der Homepage.

**Information: www.repanet.at**

FOTOS: ELISABETH POLLAK, SIEGFRIED TATSCHL, DRZ, CARITAS WIEN

ANZEIGE

# MIT TEE AUS DER ARMUT

Friedhelm Boschert, Vorsitzender Verein Oikocredit Austria, mit dem Teebauern-Ehepaar Everena Mukazigira und Rawbeni Rubyogo der ruandischen Genossenschaft Katecogro

**Oikocredit.** Die international tätige Genossenschaft genießt mit über 40 Jahren Erfahrung als sozialer Investor eine weltweit hohe Reputation bei Projektpartnern und Anlegern. Im zentralafrikanischen Ruanda wird in nachhaltige Teeproduktion investiert.

Im Westen des kleinen Binnenstaats, an der Grenze zum Kongo, liegen ab einer Seehöhe von 2.000 Metern die Teeanbaugebiete. Dort befindet sich auch die Agrargenossenschaft Katecogro, der mehr als 2.800 Kleinbauern angehören. Sie liefern die frisch gepflückten Teeblätter an den Oikocredit-Partner Karongi Tea Factory in der Hauptstadt Kigali, wo die Weiterverarbeitung stattfindet. „Die Agrargenossenschaft ist nicht nur der zentrale Verhandlungspartner der Teefabrik, sie vertritt auch die Interessen der Kleinbauern und führt Schulungen und Seminare zur Verbesserung des Teeanbaus durch, denn die soziale Wirksamkeit unserer Investments liegt uns besonders am Herzen“, erklärt Friedhelm Boschert, Vorsitzender vom Verein Oikocredit Austria, und hebt die Transparenz über die Verwendung der angelegten Gelder hervor. „Das ist eines der zentralen Versprechen von Oikocredit, mit dem wir uns von anderen Impact Investoren unterscheiden. Wir berichten laufend von unseren Geschäftspartnern und geben in unseren Jahresberichten sowie auf der jährlichen Generalversammlung Einblick in die Verwendung unserer Gelder“, so Boschert. Ein Kredit von knapp einer Million Euro von Oikocredit an die Karongi Tea Factory ermöglichte die Modernisierung der Produktion, Fortbildungsmaßnahmen in Ablauforganisation, Qualitätssicherung, Lieferkettenmanagement und Teamarbeit. Auch die Bauern der Genossenschaft nahmen an Fortbildungsprogrammen teil. Das Kleinbauern-Ehepaar Rawbeni Rubyogo und Everena Mukazigira besitzt einen halben Hektar Teeplantage, der ihnen nicht nur das Überleben ermöglicht. Alle fünf Kinder konnten zur Schule gehen; eines davon hat sogar die Universität abgeschlossen. So überwindet Bildung Armut. Nicht nur die 2.800 Kleinbauern, sondern auch 2.000 angestellte Teepflücker liefern jeden Tag ihre Ernte an die Genossenschaft. Da der Tee ganzjährig gepflückt werden kann, sind auch die Einkommen stabil. Der Tee wird auf dem internationalen Markt in Kenias Hafenstadt Mombasa verkauft. 40 Prozent der Erlöse kommen den Kleinbauern zugute, so schreibt es die Regierung vor. Oikocredit prüft regelmäßig die Einhaltung der im Kreditvertrag aufgeführten sozialen und ökologischen Auflagen. Boschert legt großen Wert darauf, „dass unsere Anleger sicher sein können, mit ihrer Geldanlage wirklich Gutes zu bewirken.“

**INFO**

Die internationale Genossenschaft wurde 1975 in Holland gegründet. Weltweit investieren mehr als 57.000 Anleger, in Österreich sind es über 6.300. Für die nicht-gebundene Geldanlage wird eine Dividende von max. 2% p.a. ausgeschüttet.
www.oikocredit.at
Tel: 01 505 48 55

OIKO CREDIT
in Menschen investieren

FOTO: OPMEER REPORTS

Gärtnern mit der grünen welt

# DIE GRÜNE SEITE DES WINTERS

Wintergärtnern verspricht Abenteuer statt Gartenschlaf, ist Statement für ein Lebensgefühl und ein Beitrag zum Klimaschutz. Angebaut wird jetzt.

Wolfgang Palme kann zufrieden sein. Nach zwölf Jahren Forschung zum Anbau von Winterfrischgemüse wird sein Anliegen jetzt zu einer Bewegung. Sicher wird das Tempo auch durch die sichtbaren Folgen des Klimawandels begünstigt. Man fühlt sich betroffen und will etwas verändern. Beginnen kann man im eigenen Garten. Studien belegen, dass dieser primär als Wohlfühloase geschätzt wird, aber auch, weil man dort mit eigenen Händen etwas schaffen kann. Und das jetzt sogar im Winter. Doch es geht noch um mehr. „Das Dilemma des Winters war, dass wir uns entweder für Importgemüse oder solches aus heimischen Intensivgewächshäusern, die mit hohem Einsatz für Heizenergie betrieben werden, entscheiden mussten", sagt Gemüseexperte Palme, „wenn wir uns nicht nur auf Kraut und Rüben beschränken wollten."

**„Ernte mich im Winter Einfach immer frisches Gemüse. Säen, ernten, glücklich sein" Wolfgang Palme, Löwenzahn Verlag, 24,90 € Ein reich bebildertes Praxisbuch für den neuen Trend im Garten**

**Wolfgang Palme erntet Zierkohl Crane Pink**

Jetzt steht aber eine ungeahnte Sortenbreite für die neue „Low Energy" genannte Anbaumethode zur Verfügung. Pflücksalate, Asia-Salate, Kohlsprossen, Radieschen oder Karotten können direkt aus dem Schnee geerntet werden. Babykarotten schmecken dann süßer, Kohlrabi zart schmelzend. Selbst Fachleute im Gartenbau hatten den Winter lange ausgeklammert.

## Low-Energy-Gemüse

„Als auf unseren Versuchsfeldern am Zinsenhof bei Melk Spezialsalate aus Versehen über den Winter im Beet stehen geblieben waren", erinnert sich Palme, „bemerkten wir, dass diese wesentlich frosthärter waren, als sie das nach Lehrbuch hätten sein dürfen." Bei weiteren Versuchen stellte sich heraus, dass viele Gemüsearten in ihrer Fähigkeit, Frostperioden zu überstehen, unterschätzt wurden. „Wir müssen die Kältetoleranz unserer Kulturpflanzen ausschöpfen", meint Wolfgang Palme, „sonst zahlen wir für den Einsatz von Intensivtechnik unnötig einen hohen Preis." Denn nur, was im Rhythmus der Jahreszeiten, angepasst an die natürliche biologische Entwicklung, produziert wird, verbraucht wenig Ressourcen. Saisonal ist Gemüse eben nur dann, wenn es vom Beet oder aus technisch einfachen „Schutzräumen" ohne zusätzliche Beheizung geerntet werden kann. Der längere Herbst und die milderen Winter, in denen es nur punktuell eiskalt wird, begünstigen die Ernten der neu entdeckten Frischgemüse. Traditionellen hingegen, wie Zuckerhut oder Kohl, bekommt der Dauerfrost besser.

**Viele Gemüse sind frosthärter als geglaubt. Butterkohl und Grazer Krauthäuptel**

Jungpflanzen für das Wintergemüsebeet im Garten oder auf dem Balkon werden von manchen Gärtnereien, im Gartencenter oder bei Arche Noah angeboten. Wichtig ist, beim Aussetzen zu bedenken, dass manche ein Dach über dem Kopf benötigen, Gartensalate, Radieschen oder Vogerlsalat, andere wie Kohl und Radicchio aber nicht. Winter-Vliese, die im Fachhandel angeboten und mit dem Hinweis „mit Schafwolle, extra dick" angepriesen werden, machen keinen Sinn. Denn Pflanzen haben, anders als wir Menschen, keine Eigenwärme, die es zu bewahren gilt. Das Vlies nimmt ihnen nur Licht weg.

**INGRID GREISENEGGER**

**Schön und gut: Zierkohl der Sorte Nagoya**

FOTOS: DANIEL ZANGERL, JOHANNES HLOCH (2), WOLFGANG PALME, LÖWENZAHN

Jetzt werden Pflücksalate wie Eichblatt und Lollo gepflanzt und Radieschen ausgesät

# NEUES VON DER CITY FARM AUGARTEN

Wer im Schnee ernten will, kann hier die Praxis des Wintergärtnerns erlernen

*Gärtnern mit der* grünen welt

Auf der City Farm Augarten, dem Erlebnisgarten und Gartenpädagogik-Zentrum, das in Zusammenarbeit mit der Grünen Welt mitten in der Stadt entstanden ist, werden im September noch die reifen Früchte des Sommers geerntet. Allein 104 verschiedene Paradeisersorten sind es in einem 45 Meter langen Hochbeet. Zugleich ist es Zeit, Jungpflanzen für das Winterfrischgemüse in die Erde zu setzen. Viele Salate, Frischkräuter und Gemüseknollen brauchen im Winter ein Dach über dem Kopf, weil sie vor unkontrollierter Feuchtigkeit durch Schnee und Regen geschützt werden müssen. Denn feuchtkaltes Wetter fördert Pilzkrankheiten, die den winterlichen Salat befallen. Im Oktober können noch Vogerlsalat, Gartenkresse und die bunten Asia-Salate wie Pak Choi, Blattsenf und Salatkohl gesät werden. Sie wachsen so schnell und unkompliziert, dass sie im tiefsten Winter frisch geschnitten werden können. Knoblauchzehen steckt man einfach ins Gartenbeet, sie treiben noch vor dem Winter aus und sind als frische, grüne Triebe über den ganzen Winter als gesundes, schmackhaftes Küchengewürz zu verwenden. Wer zum Einstieg in seine erste Saison als Wintergärtner noch Ermutigung und Tipps braucht, ist beim Wintergemüse-Workshop mit dem Gemüseexperten Wolfgang Palme willkommen.

**INGRID GREISENEGGER**

## EVENTS

**WORKSHOP WINTERGEMÜSE I**
4. Oktober 2019 , 15–19h, Preis 60 €
Jeder kann ein Balkonkisterl mit Wintergemüse-Spezialitäten nach Hause nehmen
Ort: City Farm Augarten, Obere Augartenstraße 1c, 1020 Wien
Anmeldung: info@cityfarm.wien

**WETTBEWERB DATTELWEINPARTNER**
Einsendeschluss (Bericht und Fotos) für den Paradeiser-Wettbewerb ist der 30. September. Die Sieger erwartet eine Einladung auf die City Farm. Gemeinsam mit Sternekoch Johann Reisinger wird geerntet und gespeist. Einsendungen: info@cityfarm.wien oder City Farm Augarten, Lilienbrunngasse 18/2/6, 1020 Wien

FOTO: GERHARD DEUTSCH

ANZEIGE

# KLIMASCHUTZ DURCH GRÜNE GELDANLAGE

**Nachhaltig.** Initiativen wie Fridays for Future schaffen in der Gesellschaft Bewusstsein hinsichtlich $CO_2$-Reduktion. Um als Einzelner einen Beitrag zu leisten, gibt es verschiedene Möglichkeiten – einige erkennt man erst auf den zweiten Blick.

Wenn es um die Reduktion von $CO_2$-Emissionen im Alltag geht, gibt es Maßnahmen, die besonders naheliegend sind und solche, die man erst bei genauerem Hinsehen erkennt. Zur ersten Gruppe zählt unter anderem der Urlaub mit der Bahn anstatt mit dem Flugzeug oder die südamerikanische Avocado durch eine österreichische Gurke zu ersetzen. Eine Stellschraube, die bei der Reduktion von Treibhausgasen hingegen nicht sofort in den Sinn kommt, ist die Finanzanlage – zum Beispiel bei der Abfertigung Neu oder bei der betrieblichen Zusatzpension. Wer seinen $CO_2$-Fußabdruck verkleinern möchte, sollte ganz genau darauf achten, wo sein Geld angelegt ist.

### ZWEI DRITTEL WENIGER EMISSIONEN

Der $CO_2$-Ausstoß einer Geldanlage hängt vor allem davon ab, in welchem Bereich die Investition getätigt wird. Die VBV-Vorsorgekasse misst und reduziert die $CO_2$-Emission ihrer Anlage, indem sie auf Veranlagung in Kohle verzichtet und stattdessen in neue ökologische Produktionsweisen investiert. Das spiegelt sich auch im ökologischen Fußabdruck wider: Dieser liegt im Fall der VBV bei 77 Tonnen $CO_2$ pro investierter Million Euro. Das entspricht einem Drittel des durchschnittlichen Fußabdruckes, der am Aktienmarkt verursacht wird. Dieser liegt bei 214 Tonnen (Vergleichswert des MSCI Welt Portfolios).

„Die VBV-Vorsorgekasse hat es sich bereits bei ihrer Gründung vor 15 Jahren zum Ziel gesetzt, das veranlagte Geld der Abfertigung Neu in nachhaltige Projekte zu investieren und ist seit jeher Vorreiter und Pionier bei grüner Geldanlage“, sagt Andreas Zakostelsky, CEO der VBV-Vorsorgekasse. Dafür hat das Unternehmen bereits mehrere Auszeichnungen bekommen, unter anderem den Klimaschutzpreis 2016 und den Staatspreis Unternehmensqualität 2017. Auch die Schwester-Gesellschaft VBV-Pensionskasse ist in ihrer Branche führend bei der nachhaltigen Veranlagung.

### WAS MACHT DIE VBV-VORSORGEKASSE ANDERS?

Um als Unternehmen $CO_2$-neutral zu sein, setzt die VBV auf verschiedene Maßnahmen: So werden bei innerstädtischen Transporten immer Hermes-Radboten beauftragt. Seit Kurzem gibt es sogar einen gebrandeten VBV-Radanhänger. Insgesamt legen die Boten jedes Jahr 100.000 km zurück, das entspricht einer $CO_2$-Ersparnis von 20.000 kg. Außerdem unterstützt das Unternehmen die Ökoregion Kaindorf. Österreichs ökologische Pionierregion verbannte nicht nur Plastiksackerl, sondern steht auch für nachhaltigen Landbau. Finanziert wird die Initiative durch den Handel von Zertifikaten, die Unternehmen erwerben können, um ihren eigenen Ausstoß an Treibhausgasen zu kompensieren. Um das Engagement im Bereich Klimaschutz auf ein neues Level zu heben, verfolgt die VBV als Partner des WWF das Ziel, Treibhausgasemissionen weiter zu reduzieren, sowie die Energieeffizienz zu erhöhen.

Andreas Zakostelsky
CEO der
VBV-Vorsorgekasse

FOTOS: STEPHAN F. F. DINGES, VBV TANZER

# WAS AUF DEN TISCH KOMMT

In den 1970er-Jahren musste ein Beschäftigter in der Industrie fast drei Stunden für 1 kg Schweinefleisch arbeiten, heute 39 Minuten. Zwei Branchenkenner diskutieren, wer dafür zahlt, wenn Essen billig ist.

Die aktuelle Erhebung von Agrarmarkt Austria stellt fest, dass Bio-Frischgemüse im Schnitt um 55 Prozent teurer ist als konventionell produziertes, Fleisch und Wurst um 62 Prozent. Der höhere Preis für Bio-Lebensmittel hält Käufer aber oft ab, im Regal danach zu greifen. Obwohl es andererseits heißt, dass das Bewusstsein der Bevölkerung steigt, etwas im Lebensstil ändern zu müssen – auch beim Lebensmittelkonsum. Franz Prettenthaler hat sich im Rahmen von Joanneum Research Graz intensiv mit dem persönlichen ökologischen Fußabdruck (www.lifestyle-check.at) und mit dem volkswirtschaftlichen Thema Kostenwahrheit in der Preisgestaltung befasst.

**Grüne Welt: Der Vorwurf, dass Bio teuer sei, reißt nicht ab. Dem halten Bio-Manager wie Sie, Frau Hörmer, den größeren Arbeitsaufwand und geringere Hektarerträge entgegen, die abgegolten werden müssen.**

**Martina Hörmer:** Realistisch gesehen ist Bio sogar billig! Oder anders gesagt: konventionelle Produkte sind nicht teuer genug. Weil die Umweltkosten nicht eingerechnet sind. Bio ist die schonendste Form des Landbaus, allein schon deshalb, weil sie auf Humusaufbau für die Bodengesundheit ausgerichtet ist. Sie will nicht das Letzte aus dem Boden herausholen, sondern langfristig Ertragsfähigkeit und Qualität sichern. Die intensive Landwirtschaft hat zwar zu höherer Produktivität beigetragen, aber auf Kosten der Bodengesundheit, der Tiere und der Pflanzen. Solche Folgeschäden müssten doch im Preis berücksichtigt werden.

**Franz Prettenthaler:** Folgeschäden lassen sich auch in Zahlen fassen. Nehmen wir das Beispiel der Bodenerosion. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass die Biolandwirtschaft wesentlich bessere Ergebnisse gegen die Bodenerosion erzielt und somit die Fruchtbarkeit besser erhalten kann, insbesondere durch den höheren Humusgehalt. In der EU sind aber bereits etwa 12 Millionen Hektar landwirtschaftlicher Böden von schwerer Erosion betroffen. Der dadurch verursachte Schaden durch Verlust an Fruchtbarkeit der Felder wird mit 1,3 Milliarden Euro beziffert.

**Folgeschäden waren fast ein Tabu. Im Klimadiskurs werden sie jetzt offenbar zum Thema.**

**Prettenthaler:** Man spricht über negative Folgen von Aktivitäten, die im Marktsystem nicht abgebildet werden. Zum Beispiel der Verlust an Boden oder an Biodiversität. So belasten gesundheitliche Beeinträchtigungen durch Pestizide zwar das öffentliche Gesundheitssystem, müssen aber vom Konsumenten im derzeitigen Preissystem nicht bezahlt werden. Wenn Wasseraufbereitungsanlagen errichtet werden müssen, weil das Grundwasser belastet ist, bezahlt das nicht der Verursacher, sondern die Allgemeinheit. Will man Kostenwahrheit, müsste man zum Beispiel auch die hohen Treibhausgasemissionen bei der Produktion von Kunstdünger auf den Erzeugerpreis umlegen.

**Hörmer:** Der Preis sollte den gesellschaftlichen Nutzen, aber auch die ökologischen Auswirkungen widerspiegeln. Denken wir an die Rodung von Regenwäldern für Weideflächen. Sind die ökologischen Folgeschäden im Preis für Rindfleisch aus Südamerika nicht einberechnet, kann es leicht billiger als das aus Österreich sein.

**Der deutsche Wirtschaftswissenschafter Tobias Gaugler hat neulich im „Zeit Magazin" die provokante Feststellung gemacht, dass nicht nur konventionell produzierte, sondern auch Bio-Lebensmittel zu billig seien. Tierische Produkte aus konventioneller Produktion müssten um 3,50 Euro teurer werden, Biofleisch nur um 2,83 Euro. Diese preisliche Annäherung würde natürlich Bio für die Kunden attraktiver machen. Oder hat sich das Kaufverhalten durch die intensive Klimadebatte ohnehin schon verändert?**

**Hörmer:** Es ist zu früh, das auch schon an den Umsätzen zu messen, aber wir merken es in den Diskussionsforen. Klimawandel, Gesundheit, ein gutes Umweltgewissen, Tierwohl sind die ganz großen Themen. Gerade die jungen Menschen hinterfragen vieles, weil sie Verantwortung für die Zukunft übernehmen möchten.

INGRID GREISENEGGER

*„Realistisch gesehen ist Bio billig. Oder anders ausgedrückt, konventionelle Produkte sind nicht teuer genug, weil die Umweltkosten nicht eingerechnet sind."*

**Bio-Managerin Martina Hörmer**

**Das gesunde Bodenleben – mit dem Regenwurm als Leitmotiv – ist bei Martina Hörmer, der Geschäftsführerin von Ja! Natürlich, der Bio-Schiene des Rewe Konzerns, ein aktuelles Motiv von Werbebotschaften**

**Franz Prettenthaler, Umweltsystemwissenschafter mit dem Schwerpunkt Volkswirtschaft, hat am Grazer Joanneum Research mit seinem Team einen Lifestyle-Check zum Test der Nachhaltigkeit des Lebensstils entwickelt**

FOTOS: WWW.FAIRLEBEN.AT, GABRIELE MOSER, CITY FARM AUGARTEN, FRANZ PRETTENTHALER

# GRÜN IM BLICK

Im Garten kann man Urlaub machen, den Herbst verkosten, Gartengeschichte lernen und die Sense schwingen.

**Das Tourismusmodell von Sonnentor setzt auf Familienurlaub im Garten**

## LANDLOFT

Urlaub machen im Kräutergarten eines Biobauernhofs, der zum Erlebnisbereich des Tee- und Kräuteranbieters Sonnentor gehört, kann man in Sprögnitz im Waldviertel. Man lebt in nachhaltig produzierten „Wohnwagons“ mit den Namen „Anna Apfelminze“ oder „Hans Hagebutte“ auf 31 m². Sie sind mit kompletter Küche, Vollholzmöbeln und einzigartigen Details, wie einer stromlosen Kaffeemaschine, ausgestattet.

Information: www.sonnentor.com/land-loft

**Kennenlernen und verkosten, was der Herbst bietet, im Wiener Burggarten**

## HERBSTTAGE

Die 3. Wiener Herbsttage im Palmenhaus im Burggarten sind eine Informations-und Verkaufsausstellung – von Marmeladen bis Blumenzwiebeln — der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft in Kooperation mit den Österreichischen Bundesgärten. Eine Sonderausstellung widmet sich den kaiserlichen Küchengärten, die für die Hofküche und die Hofapotheke produzierten.

11. bis 13. Oktober 2019, 10–18h, Eintritt frei

Information: http://wienerherbsttage.at

**Kleinhäuslerhaus und Gemüsegarten der Glaubensgemeinschaft der Hutterer**

## RÜCKBLICK

Das Weinviertler Museumsdorf in Niedersulz zeigt rund 80 wieder errichtete Objekte, die einen Einblick in das Dorfleben um 1900 geben. Neu hinzugekommen ist heuer das Hutterer-Haus mit Garten. Die Glaubensgemeinschaft, die in der Reformationszeit entstand und auf Selbstversorgung in Gütergemeinschaft setzte, war für ihre Sortenvielfalt im Gemüsebau bekannt, beispielsweise für die Hutteriten-Suppenbohne.

Information: www.museumsdorf.at

**Kurs für Leute, die im Garten auf die eigene Muskelkraft setzen wollen**

## SENSENKURS

Auf der Obstwiese in Rodaun in Wien kann man am 21. September 2019 von 7 bis 11 Uhr noch kurz vor Saisonende mit Sensenlehrer Klaus Kirchner das Mähen lernen. Er führt in verschiedene Mähsituationen mit unterschiedlichen Werkzeugen ein und macht die Teilnehmer mit dem Dengeln vertraut. Vorkenntnisse sind nicht notwendig. Werkzeuge werden kostenlos zur Verfügung gestellt.

Preis 95 € pro Person.

Information: www.sensenkurs.schnitter.in

FOTOS: SONNENTOR®NUDELHOLZ.AT, ÖGG, NADJA MEISTER, IRMGARD KIRCHNER

WERBUNG

**Beim Abwärmeprojekt der Brauerei Schwechat werden insgesamt rund 900 nahegelegene Wohnobjekte beheizt**

# HEIZEN MIT BIER

**Best Practice-Beispiel.** Übergabe an die erste Wohnungsmieterin

Vor den Toren Wiens – am alten Brauereigelände der Brauerei Schwechat – wurde die erste mit Bier beheizte Wohnung von den vier Wohnbaugenossenschaften übergeben. Üblicherweise steht Bier für wohltuende Abkühlung in heißen Sommernächten. In der Wohnung von Birgit Kolar spielt der Gerstensaft aber genau die umgekehrte Rolle: Er sorgt im Winter für wohlige und nachhaltige Wärme.

### INNOVATIVES ABWÄRMEPROJEKT FÜR 900 NEU ERRICHTETE WOHNEINHEITEN

Der Schlüssel dafür liegt in einem innovativen Projekt, das die EVN gemeinsam mit der Brau Union Österreich nur wenige hundert Meter von der Brauerei Schwechat entwickelt hat: Nicht benötigte Abwärme aus dem Brauprozess wird hier mittels Wärmepumpe zu nachhaltiger Wärme für 900 Wohnungen, die gerade am „Alten Brauereigelände“ errichtet werden.

### NACHHALTIGE PARTNERSCHAFTEN FÜR DIE ZUKUNFT

Das Nachhaltigkeitsengagement der Brau Union Österreich orientiert sich an den Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette setzt die Brau Union Österreich mit ihren Initiativen an. „Aber das Bestreben ist, auch über den direkten Einflussbereich hinaus nachhaltig zu agieren und Mehrwert zu schaffen – etwa durch sinnvolle Kooperationen mit Partnern. So wurde in der geschichtsträchtigen Brauerei Schwechat vor den Toren Wiens durch ein innovatives Konzept der Grundstein gelegt, um Menschen mit Wärme zu versorgen – biogene Abwärme aus den Brauerei kann so sinnvoll genutzt werden und bringt sowohl der Gesellschaft als auch der Umwelt einen Zusatznutzen“, erklärt Gabriela Maria Straka, Leitung Kommunikation/PR und CSR. Ein Best Practice-Beispiel, auf das die Brau Union Österreich zu Recht stolz ist.

**EVN Vorstandssprecher Stefan Szyszkowitz (links) und Christian Huber, Braumeister Region Nord bei der Brau Union Österreich (rechts), sowie Landesrat Martin Eichtinger (2. von links) und Bürgermeisterin Karin Baier (2. von rechts) ließen es sich nicht nehmen, die neue Mieterin Birgit Kolar (Mitte) traditionell mit Brot und Salz zu begrüßen und gemeinsam mit einem kühlen Schwechater Bier auf die lokal erzeugte Wärme anzustoßen.**

FOTOS: BRAU UNION ÖSTERREICH, EVN/ANTAL

# GRÜNE OASEN IM GRAU DER STADT

Keine Rede von Monokultur: Eine neue Studie bescheinigt den Wiener Kleingärten, artenreiche Inseln zu sein – unbekannte Arten inklusive.

**Auf den Busch geklopft und unzählige Arten gefunden**

**Einer der 38 untersuchten Schrebergärten in Wien**

## NATIONALPARK GARTEN

Das Potenzial von Hausgärten und öffentlichen Grünflächen als Rückzugsorte für viele Tier- und Pflanzenarten ist enorm: Drei Millionen Haushalte verfügen über eigene Grünflächen, ob
Garten, Balkon oder Terrasse. Unzählige öffentliche Grünflächen nicht mitgerechnet. Warum die nicht verstärkt für den Artenschutz nützen, dachte GLOBAL 2000 und erfand das Projekt „Nationalpark Garten". Das Ziel: Ein großes Netzwerk von vielen kleinen „Nationalparks", in denen naturnah gegärtnert und die gefährdete Artenvielfalt geschützt wird.
Wer sich anschließen will, kann sich online mit seinem Garten, Balkon oder Fensterbrett in eine Karte eintragen und bekommt Tipps, was er für mehr Biodiversität im eigenen Zuhause tun kann. Das Projekt richtet sich auch an Gemeinden, die auf ihren Grünflächen die Artenvielfalt fördern wollen – mit Unterstützung der Global-2000-Experten kann man „Nationalpark Garten"-Gemeinde werden.

**Information**
www.nationalparkgarten.at

Auf der Schmelz, im 15. Wiener Gemeindebezirk, liegt eines der letzten grünen Refugien mitten im Stadtgebiet. Menschen in bequemer Kleidung rennen suchend durch Schrebergärten, klopfen auf Büsche, schwingen Fangnetze und zücken Schreibblöcke, um etwas zu notieren. So oder so ähnlich könnte es gewesen sein, als sich das Team um Gerhard Bedlan vom AGES-Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion auf die Spur des Wiener Grüns begab. Insgesamt 38 Schrebergärten in vier Bezirken haben die Forscher abgeklappert.
„Die haben wir aufgrund der klimatischen Bedingungen ausgesucht", berichtet der Botaniker Swen Follak. „In der Donaustadt haben wir Pannonisches Klima, im zweiten Bezirk, in den Praterauen, gibt es feuchteres Klima, und der Schrebergarten Auf der Schmelz liegt mitten im verbauten Stadtgebiet. Im 14. Bezirk auf einer Höhenlage Richtung Wienerwald gibt es kühleres Klima." Kurz: Die Forscher haben versucht, jedes Mikroklima der Bundeshauptstadt abzubilden. Manch ein Schrebergärtner überließ den Wissenschaftern sogar den Schlüssel seiner Grün-Oase, damit sie ungehindert forschen konnten.
Dabei gelang es, das sich hartnäckig haltende Vorurteil, dass im Kleingarten von Biodiversität keine Rede sein kann, zu widerlegen. Nicht nur Rasen, Thujen und Giftspritze dominieren: Rosen, Tulpen und Lavendel sind die Lieblinge der Schrebergärtner. Auch etwa 75 Arten von Nahrungspflanzen wurden nachgewiesen, wobei Apfelbäume, Tomaten oder Ribiseln in mehr als 60 Prozent der Kleingärten wachsen. Follak: „Invasive Arten sind mit nur drei Prozent kein Problem. Die Vielfalt hat uns sehr gefreut. Und zu sehen, was man alles kultivieren kann. Es waren doch fast 400 Arten, die wir gefunden haben."
Um genau zu sein: In den untersuchten Kleingärten aller vier Wiener Gemeindebezirke wurden insgesamt 391 Pflanzenarten nachgewiesen. „Je mehr unterschiedliche Pflanzen es gibt, desto mehr Insekten finden einen Lebensraum", sagt Follak. Wenn es nächtens also heftig zirpt, ist das ein Indikator für die Artenvielfalt. Immer wenn sich Wanzen und Zikaden wohlfühlen, freuen sich die Forscher. Ausgerüstet mit Keschern haben sie 109 Wanzen- und 76 Zikadenarten gesichtet. Das hat schon was, sagt der Wissenschafter: „In seinen Kescher hineinzuschauen und zu entdecken: ‚Ahhh, wieder eine neue Art! Wie toll sieht die denn aus!" Follak freut sich über die Vielfalt. So manche der Tiere befinden sich auf der Roten Liste der gefährdeten Arten – etwa der Europäische Laternenträger, eine kleine Zikade.
Kleiner Wermutstropfen: Auch Blattpilze fühlen sich immer wohler. Projektleiter Bedlan weiß, dass den Schrebergärtnern immer häufiger der Mehltaupilz zu schaffen macht. „Der Befall nimmt zu". Zur Ursache hat er eine Vermutung: Mehltau mag warmes und trockenes Klima, daher sei anzunehmen, dass die steigenden Temperaturen diese Entwicklung fördern. Sogar ein völlig neuer, weltweit noch nie beschriebener Pilz wurde – auf einer Forsythie – entdeckt und auf „Asteromella forsythiae" getauft.
Schwachstelle der Studie, so man eine suchen will, ist der Selbstanflug: Der wurde nämlich gar nicht untersucht. Follak hat sich auf die kultivierten Gewächse konzentriert, plädiert aber für unberührte Wildnis-Inseln in den Gärten (siehe Geschichte oben). Übrigens: In der Studie wurden gerade mal 0,15 Prozent aller Kleingärten erfasst – es gibt also sicher noch mehr zu entdecken. Wobei die invasive Art der „pumilus horticus" (Gartenzwerge) überhaupt nicht erfasst wurde.

**SUSANNE MAUTHNER-WEBER**

**Bei der Präsentation ihrer Beute (u. a. einer Feuerwanze li.): Bedlan mit Fangnetz, Wohatschek mit Studie**

**Schrebergartenbewohner: Rote Mordwanze**

FOTOS: ARGES, ZVG

# DIE GEHEIMNISSE DES ZITRUSGARTENS

Experte Michael Ceron erklärt, warum Zitronen im Schlafzimmer überwintern sollten, wie man sie am besten aufbewahrt und warum er auf den Bio-Anbau setzt.

Wer sich eine Zitrone zum Stückpreis von bis zu 150 Euro kaufen will, ist im Zitrusgarten von Michael Ceron genau richtig. „Maxima“ heißt die extravagante Sorte, die schon allein durch ihre Größe auffällt und ein Gewicht von bis knapp drei Kilogramm pro Zitrone erreichen kann.
Das Fruchtfleisch schmeckt vertraut sauer, der dicke, weiße Anteil der Schale fruchtig-süß und die Schale wird von Zitrus-Liebhabern als Zitronat eingelegt oder kandiert. „Die Maxima hat keine Bitterstoffe und keine Säure und wird in der Haubenküche wie Trüffel eingesetzt“, weiß Ceron. Also als Gewürz und sehr sparsam. „Damit reicht eine Zitrone für 400 bis 500 Portionen, was den Preis relativiert“, erläutert der Kärntner Gärtner, der Spitzenköche wie Lisl Bacher-Wagner, Johann Lafer oder Cornelia Poletto zu seinen Kunden zählt.

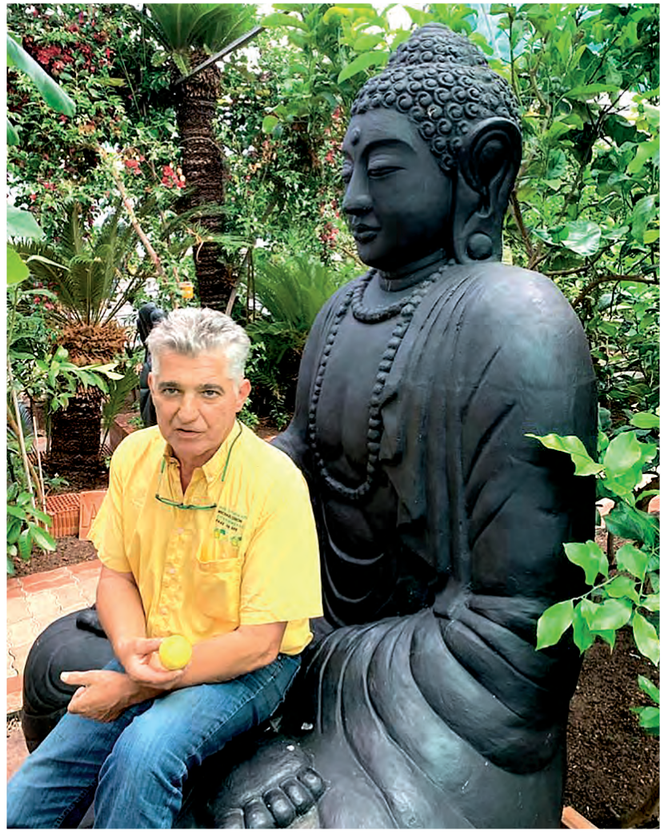
**Knapp drei Kilo schwer kann die Zitrone der Sorte Maxima werden. Spitzenköche schwören auf sie**

## „Das macht mir keiner nach“

Wer heute eine Maxima-Zitrone bestellt, muss bei Ceron mitunter mit Wartezeiten von Jahren rechnen – so groß ist seine Ernte schließlich nicht. Und bekannt ist der Gärtner vor allem für seinen Bio-Zitrus-Garten mit 283 Zitrussorten, alle mit eigenem Zertifikat ausgestattet. „Das macht mir in Mitteleuropa keiner nach“, sagt Ceron. Die Anfänge waren allerdings alles andere als einfach. „Es gab damals in Österreich kein Formular für die Zertifizierung von Bio-Zitronen. Bis ich alle Formalitäten erledigt hatte, hatte ich die Übergangsfrist zum Bio-Betrieb von sieben Jahren auch schon mühelos überbrückt“, nimmt es Ceron mit Humor. Er hat mit 19 Jahren den Familienbetrieb übernommen und ist mittlerweile seit 37 Jahren im Geschäft.
Nach dem EU-Beitritt Österreichs hat er sich auf seine Leidenschaft – die Zitrusfrüchte – spezialisiert. „Ich hatte bereits die Kontakte zu den Gärtnereien in Italien und mit dem Wegfall der Zölle begann sich der Import der Bäume zu rechnen.“

## „Verkaufstrick“

Mit der Massenware aus dem Geschäft hat seine Bio-Produktion wenig zu tun. „Die Zitruspflanzen werden im Handel in der Regel als Zierpflanzen verkauft, was ein Verkaufstrick ist. Dadurch müssen sie nicht den hohen Lebensmittelstandards entsprechen“, ärgert sich Ceron. Dass viele Neo-Zitronenbaum-Halter wenig Erfolg mit ihren Pflanzen haben, liegt seiner Erfahrung nach auch an den Töpfen, in denen die Bäume geliefert werden. „Plastiktöpfe mit Lehmerde. Das ist in Sizilien ideal, aber nicht bei uns. Da bekommt man schnell eine Fäulnis in die Wurzeln.“
Ceron hat seine Pflanzen allesamt in Tontöpfen, in die er als Unterboden eine Schicht Lavagestein füllt, bevor er die Pflanze in seine Bio-Erde hineinsetzt. „Das Gestein wirkt wie eine Heizmatte, hält also warm. Und außerdem ist es schwer und sorgt dafür, dass der Topf nicht beim nächsten Windstoß umkippt.“
Von der konventionellen Zitruserde, wie sie viele Händler massenweise verkaufen, hält er nichts. „Das ist Sondermüll, vergiftet mit Chemikalien“, argumentiert der Gärtner, der sich lange als „Sanatorium“ für Zitrusbäume gesehen hat. Die Zeiten, in denen Leute ihre Pflanzen zu ihm zum Aufpäppeln und Überwintern gebracht haben, sind aber vorbei. „Seitdem ich ein Bio-Betrieb bin, dürfen keine fremden Pflanzen mehr in meine Gewächshäuser kommen. So will es die Vorschrift.“ Dennoch „repariert“ der Gärtner weiter Pflanzen von Kunden.



**„Meine Zitronen kann man essen wie Äpfel“, behauptet Michael Ceron. Herkömmliche Zitruserde bezeichnet der Bio-Gärtner aus Kärnten als „Sondermüll“**

FOTOS: PRIVAT

## Frischluft

Aber wo überwintert man seinen Zitrus-Baum in den eigenen vier Wänden? „Am besten im Schlafzimmer“, rät der Fachmann. Dort wird auch im Winter viel gelüftet – und für die Bäume sei Frischluft das Wichtigste. Außerdem sind Schlafzimmer in der Regel nord-ost-seitig ausgerichtet, es gibt also keine bis wenig direkte Sonne und der Raum ist nicht überheizt. Im Sommer brauchen Zitrusfrüchte laut Ceron übrigens keinen besonders geschützten Platz: „Es handelt sich um Freilandbäume, da macht es gar nichts, wenn es draufschüttet.“

## Am besten einfrieren

Wann aber weiß man eigentlich, dass die Zitrone reif ist? „Wenn sie weich ist wie eine Tomate“, sagt der Experte und betont: „Meine Zitronen kann man essen wie Äpfel.“ Sie werden nämlich reif geerntet – im Gegensatz zu jenen im Handel, die gepflückt werden, wenn sie noch grün sind. Ceron erklärt, warum das einen Unterschied macht: „Die Früchte sind grün, bis sie ihre vollständige Größe erreicht haben. Erst dann beginnt der Reifeprozess, bei dem Bitterstoffe und Säure abgebaut werden.“ Und reifen können Zitrusfrüchte nur am Baum – im Gegensatz zu Äpfeln oder Bananen, die noch nachreifen.
Wer öfter reife Bio-Zitronen kauft, weiß allerdings, dass diese schnell faulen. „Manchmal halten sie nur wenige Stunden, bestenfalls drei Tage“, bestätigt Ceron. Sein Tipp: Zitrusfrüchte schälen und Schale und Frucht getrennt voneinander einfrieren. So bleiben am meisten Vitamine und auch das Aroma erhalten.
Zitronenbäume können bis zu 800 Jahre alt werden, selbst wenn sie in einem Topf wachsen. In den Schlössern rund um Florenz sind noch heute Reste der Zitrus-Sammlung der Medici zu sehen. Die bekannte Kaufmannsfamilie war eine der ersten Zitrusbaum-Sammler der Welt und hat eine der ersten Orangerien fürs Überwintern der Pflanzen gebaut.

**SIMONE HOEPKE**

# FÜR DEN WINTER KOMPONIERT

Die Briten verstehen es, ihre Gärten auch als Winter Wonderland zu erschließen

Die kalte Jahreszeit wird jetzt nicht nur im Gemüsegarten als eine sehr erlebnisreiche entdeckt. Das hängt weniger damit zusammen, dass der Klimawandel den Pflanzen neue Konditionen bereitet, sondern mit einer wachsenden Bereitschaft, Jahreszeiten authentisch erleben zu wollen, statt vor dem Winter in die Tropen zu flüchten. Vergleichbar dem Trend, der jeweiligen Saison gemäße, regional produzierte Lebensmittel wertzuschätzen.

Das ruft einen neuen Gartentourismus auf den Plan. Oliva Reisen in Feldkirchen bei Graz hat Herbst und Winter schon seit drei Jahren im Angebot. Eine Nische, die wächst. Ziele sind Gärten, die ihre Schönheit speziell in den Monaten November bis März entfalten. Manche wurden von vornherein dafür komponiert. Gerade im Winter tritt die Struktur der Bäume und Büsche klar hervor und eine breite Palette an Farben. Da sind die markant schwarz-weißen Rinden der Birken oder die roten, schwarzen und gelben Stiele verschiedener Hartriegel-Arten. Darüber schlängeln sich Ranken von Rosengewächsen, beispielsweise Him- oder Brombeeren. Immergrüne Bodendecker von unterschiedlicher Blattstruktur und Blattfarbe setzen dunkle Akzente in das Wintergartenbild. Britische Gärtner verstehen sich perfekt auf dieses Spiel mit immergrünen Schnittgehölzen und laubabwerfenden Pflanzen. Schön, wenn dann auch einmal Raureif darüberliegt.

Ummauerter Garten mit Formschnitt in Aberglasney Gardens in Süd-Wales

Die Aberglasney Gardens in Süd-Wales sind ein Ort, an dem sich Wintergartenkunst einschlägig erleben lässt. Jahrzehntelang vernachlässigt, wurden die Gärten, die in eine mittelalterliche Klosteranlage eingebettet sind, seit den 90er-Jahren Schritt für Schritt restauriert. Der Chefgärtner gewährt einen Blick hinter die Kulissen und vermittelt in einem Workshop praktisches Gartenwissen. Man lernt Stauden zu teilen und wie der Winterschnitt an Obstgehölzen und Spalierobst durchgeführt wird. Mutige versuchen das dann auch zu Hause.

**INGRID GREISENEGGER**

**Nächtliches Lichtspektakel am historischen Palmenhaus von Kew Gardens**

## GARTENSCHAUEN BEI DEN BRITEN

Nach dem Besuch von Kew Gardens, Richmond/London, geht es per Bus nach Wales zu den Aberglasney Gardens, der Aberglasney Winter Fair und dem Weihnachtsmarkt in Bath. In Hampshire stehen die Wintergärten von Mottisfont, Furzey Garden und die des Gartenkünstlers Sir Harold Hillier auf dem Programm.

27.11. 2019 bis 1.12.2019 Begleitung: Gartenexpertin Margit Thiel, Preis 1.160 Euro, mail@olivareisen.at

FOTOS: ABERGLASNEY GARDENS/NIGEL MCCALL, JEFF EDEN

ANZEIGE

# 25 JAHRE RAPSO-ANBAU EINE ERFOLGSGESCHICHTE

**Grüne Flasche, gelber Verschluss.** RAPSO 100 % reines Rapsöl ist das im deutschsprachigen Raum beliebteste Speiseöl und ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

Wenn Landwirte wie Familie Kremaier vor Kurzem ihre Felder mit RAPSO-Raps bestellt haben, wiederholt sich diese Erfolgsgeschichte der österreichischen Land- und Lebensmittelwirtschaft zum 25. Mal. Die SAATBAU ERNTEGUT vermittelt hierbei Vertragsflächen für die Erzeugung des hochwertigen Speiseöles „RAPSO 100 % reines Rapsöl" und stellt jene Sorten zur Verfügung, die den Qualitätskriterien der VOG hinsichtlich hohem Ölgehalt und einem besonderen Fettsäuremuster entsprechen.

**SICHER UND RÜCKVERFOLGBAR**

Eine Kontrollkette, die bei der Saatzucht beginnt, bei den Vertragsbauern und den Übernahmestationen fortgesetzt wird und bei der Ölmühle endet, garantiert, dass nur Sorten verwendet werden, die ohne gentechnische Veränderungen gezüchtet und produziert wurden. Lebensmittelsicherheit und -qualität stehen so seit Anbeginn im Fokus.

**SCHONENDE VERARBEITUNG**

Mehr als 500.000 Tonnen RAPSO-Raps wurden bislang an die VOG zur Weiterverarbeitung in der Ölmühle in Aschach geliefert. Dort erfolgt die Ölgewinnung durch einen einfachen Pressvorgang. Sowohl Extraktion als auch die Reinigung des Öles erfolgt durch ein speziell entwickeltes physikalisches Verfahren, wodurch der hohe Vitamin-E-Gehalt großteils erhalten bleibt.

Die RAPSO-Blühstreifen hingegen bieten Insekten ein vielfältiges Pollenangebot auch nach der Rapsblüte. Gemeinsam mit den

**Johann Kremaier (re.) und Sohn Horst**

RAPSO-Tafeln sind sie die Visitenkarte der RAPSO-Felder und ein Aushängeschild für die gute Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Lebensmittelherstellern zum Nutzen der Konsumenten. Geht's der Umwelt gut, geht's uns allen gut.

FOTO: BEIGESTELLT

*Saat gut, Ernte gut, Rapsöl gut.*

QUALITÄTSPRÜFUNG RAPS

Ein gesundes Beispiel für die Qualitäsphilosophie von SAATBAU ist Raps: Nur Raps aus kontrolliertem, heimischen Anbau wird zu hochwertigem RAPSO-Rapsöl verarbeitet. Dazu liefert die SAATBAU Sorten mit hohem Ölgehalt und vielen ungestättigen Fettsäuren. Diese machen Rapsöl nicht nur gesund, sondern auch unverzichtbar zum Kochen und Backen.

**www.saatbau.com**

SAATBAU Lebensmittel

# MIT LAURA UND ANNA IM GARTEN

Der Regenwurm ist der beste Helfer des Gärtners. Wir füttern ihn mit Kompost

Auch Hahn Leeroy ist dabei, wenn Laura und Anna einen kleinen Komposthaufen bauen, damit die Regenwürmer bestes Futter vorfinden. Deren Lieblingsnahrung sind Abfälle aus der Küche oder direkt aus dem Garten. Was sie oben an Erdäpfelschalen, Salatblättern, Grasschnitt oder Blättern einfüllen, kommt bei ihnen hinten als kostbarer Dünger heraus. Diesen mischt der Gärtner in die Erde seiner Beete oder Töpfe, damit darin gesunde Pflanzen gedeihen. Aber auch indem die Regenwürmer lange Gänge in der Erde bohren, sind sie überaus nützlich, denn so wird der Boden gut durchlüftet und locker. Pro Kubikmeter Erde sollten 80 bis 150 ihrer Artgenossen zu Hause sein. Chemische Düngemittel und Pestizide hingegen rauben ihnen den Appetit und verleiden ihnen den Lebensraum, sie sterben oder wandern aus.

**ANGELIKA ERTL-MARKO**

## KOMPOSTHAUFEN ALS LEIBSPEISE FÜR DEN REGENWURM

**WAS MAN BRAUCHT:**
Gemüsereste, kleine Äste, abgestorbene Blütenteile u.s.w.

**SO WIRD ES GEMACHT:**
Abfälle klein schneiden. An einem schattigen Platz ablegen, Erde und Gras darübergeben. Schon nach ein paar Tagen werden sich im Mini-Komposthaufen Regenwürmer tummeln. Nun legt man immer wieder organische Abfälle obenauf, auch etwas Gesteinsmehl (eine Handvoll für 1/4 m²) macht den Komposthaufen perfekt. Die Regenwürmer werden sich wohlfühlen und sich vermehren. Weil sie es gern dunkel haben und Gockel Leeroy sie nicht herauspicken und verspeisen soll, kann man den kleinen Komposthaufen auch noch mit einem Stück Stoff oder Vlies abdecken.

**Gockel Leeroy, Laura, Anna und Angelika, das Gärtnerteam**

FOTOS: MARIJA KANIZAJ

RONACHER

CATS

JETZT TICKETS SICHERN!

MUSIC BY ANDREW LLOYD WEBBER BASED ON OLD POSSUM'S BOOK OF PRACTICAL CATS BY T. S. ELIOT. ORIGINALLY PRODUCED BY CAMERON MACKINTOSH AND THE REALLY USEFUL GROUP LIMITED
TM © 1981 RUG LTD CATS LOGO DESIGNED BY DEWYNTERS

vbw VEREINIGTE BÜHNEN WIEN
ein unternehmen der wienholding

#WeAreMusical
CATS.MUSICALVIENNA.AT

WIENER STÄDTISCHE VIENNA INSURANCE GROUP

WIEN-TICKET.AT
+43 1 58885
ein unternehmen der wienholding