

SOMMER. SONNE. SONNENSCHNEIN!



Wer im Sommer zu Hause so richtig aufblühen will, braucht Pflanzen, die der Hitze trotzen

Mit den richtigen Pflanzen wird der Sommer zum blühenden Vergnügen: pflegeleicht, hitzeresistent und voller mediterraner Lebensfreude.

Sonnige Balkone und heiße Terrassen sind für viele Pflanzen eine Herausforderung – doch echte Sonnenanbeter blühen hier erst richtig auf. Ideal für Pflanzenfreunde, die das eine oder andere Mal das Gießen vergessen, sind hitzefeste Arten, die auch Trockenphasen problemlos überstehen. Für mediterranen Urlaubsflair sorgen Oleander, Zylinderputzer, Lavendel, Olivenbäume, Zitruspflanzen oder Bougainvillea und sind besonders pflegeleicht. Mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Basilikum und Salbei duften nicht nur herrlich, sondern sind zudem praktisch für die Küche. Auch klassische Sommerblumen wie Pelargonien, Petunien, Verbänen, Zauberglöckchen oder Zweizahn bringen Farbe und blühen besonders üppig in voller Sonne. Gräser und Begleitgrün runden das Bild ab. Wichtig: Je größer das Pflanzgefäß, desto seltener muss gegossen werden.

HITZETAUGLICH UND LECKER

In den heißen Sommermonaten wollen wir nicht nur auf Farben und Vielfalt im Garten verzichten, sondern auch nicht auf Genuss. Hitzefeste Salatsorten wie Pflücksalat, Kopfsalat, Batavia, Eis- und Romanasalat sorgen für sommerlichen Genuss. Diese wachsen schnell, sind schossfest und liefern kontinuierlich frische Ernte – ideal für Nachsaaten im Sommer. Selbst To-

maten, Paprika oder Radieschen gedeiht auf dem Balkon – solange Topfgröße und Sonneneinstrahlung stimmen. bellaflora-Tipp: Salat am besten abends ernten – dann ist der Nitratgehalt am niedrigsten – gut für den Geschmack und die Gesundheit. Jetzt entdecken: die schönsten Pflanzen für heiße Sommer – perfekt für Garten, Balkon oder Terrasse – bei bellaflora. Mehr unter bellaflora.at



bellaflora

Ob farbenfroh oder schön duftend – mit den richtigen Pflanzen kann der Sommer kommen

FOTOS: BELLAFLORA



FOTO: HANS GLADER

GRÜNE WELT INHALT

Einblick in die Wildnis
Forschung im letzten Urwald des Alpenbogens: Dürrenstein-Lassingtal
SEITE 12

Die Karriere von Gemüse
Von Paradeiser bis zu Kale
SEITE 2

Mode bekennt Farbe
Pflanzengefärbtes aus Wien
SEITE 8

Reisen zu grünen Riesen
Gartenbesuch in Cornwall
SEITE 10

Die Kleine Kinder Küche
Rezepte mit frischen Blüten
SEITE 20



WIR WERDEN ZUR GRÜNKOHL-ZONE UND REISEN ZU DEN RIESEN

Grünkohl mit deftiger Pinkelwurst ist das Nationalgericht der die Nordseeküste bewohnenden Ostfriesen. Südlich von uns hat der Toskanische- oder Palmkohl Tradition. Die Kohl-Mania hat endlich auch die Zwischenzone voll erreicht: unsere Breiten (Seite 5). Wer Grün- und Palmkohle jetzt ins Beet setzt, wird nicht nur den ganzen Winter über ernten können, sondern ab März, im nahtlosen Übergang, sich an deren super zarten Blütentrieben delektieren. Diese und viele andere Raritäten, nach Rezepten von Starköchen zubereitet, haben die vegetarisch-vegane Bewegung angestoßen, einfach weil Grünzeug jetzt richtig gut schmeckt (gleich nebenan).

Wer wissen möchte, wie, wo und mit welchem zukunftsweisendem Input frisches Gemüse hoch effizient und österreichweit produziert werden kann, hat die Möglichkeit, sich unter „Weltverbessern“ in die Methode der „Marktgärtnerei“ einführen zu lassen. Wir machen auch Appetit auf eine Gartenreise nach Cornwall. Dort arbeitet man in den Nutzgärten von „Heligan“ heute wieder wie zu Zeiten von Queen Victoria, während im Landschaftspark die Magie vorherrscht – Riesen wachsen aus dem Boden, als wären sie immer schon da gewesen.

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

Dorel Freisenegger

GRUENEWELT@KURIER.AT

GEMÜSE MACHT KARRIERE

Auch der Gemüsekult kennt Moden. Wer auf Amerikanisch Kale statt Grünkohl sagt, liegt jetzt im Trend.



Dem Kohlgemüse, stellt Wolfgang Palme fest, er ist Forscher an der Gartenbauschule Schönbrunn und Experte für alles, was an Grünzeug auf den Teller kommt, „haftet der Ruf des noch dazu olfaktorisch belastenden Arme-Leute-Essens an. Daran mag Wilhelm Busch schuld sein, der in ‚Max und Moritz‘ der Witwe Bolte und ihrem ‚Sauerkohle‘, dem Sauerkraut aus Weiß- oder Spitzkraut, ein literarisches Denkmal gesetzt hat“. Doch das (Kohl)-Blatt hat sich total gewendet. Diverse Kohlgemüse – Selbstversorger aufgepasst: Sie müssen jetzt für eine reiche Winterernte ins Beet – haben bei manchen Küchenstars schon seit Jahren einen Selbstverständlichkeitsplatz in deren Gourmetmenüs. Zum Beispiel im 2011 in Wien gegründeten Restaurant

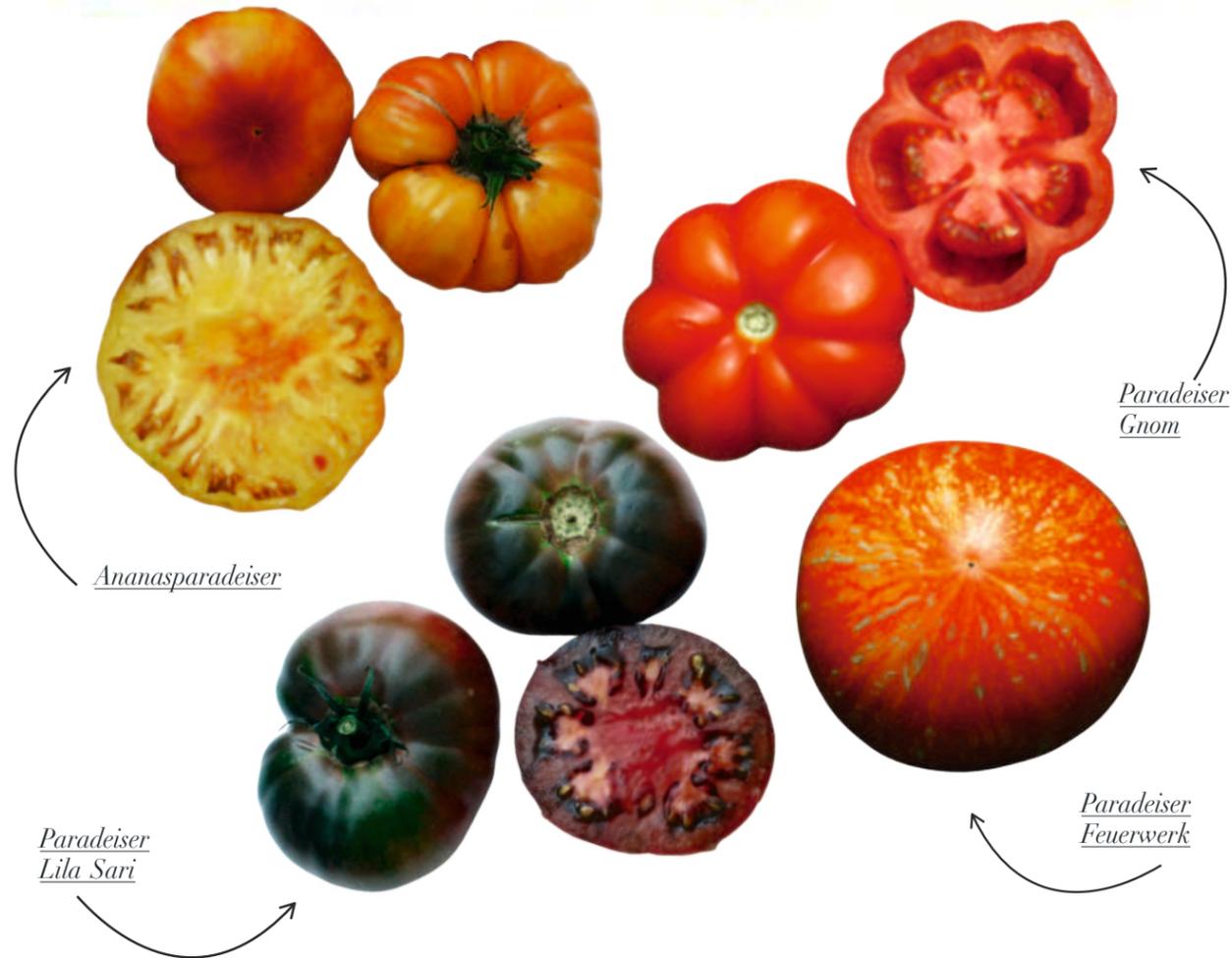
„Tian“. Dort, bei Paul Ivić, sind Kohle ein Element im Vielfaltsorchester eines vegetarisch-vegane Gourmettempels, der mit einem Michelin-Stern, einem grünen Stern und vier Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet wurde. Im „Tian“ ist Gemüse nicht Beilage, sondern Star auf dem Teller. Schauen wir uns eine der Vorspei-



Paul Ivić, Sternekoch, Restaurant Tian

sen und deren Rohstoffe an (Bilder links und oben). Das Herzstück besteht aus Erbsenpüree und in Waldmeisteressig eingelegten Kohlrabiwürfeln, die in Wildkräuteröl gegart wurden. Wir entdecken in Kohlrabisaft fermentierte Radieschenscheiben, Erbsenschalen-Waldmeisterpulver, Stiefmütterchenblüten und Blutampferblättchen, gekrönt von der zarten Ranke einer Erbsensprosse. Allein für die ästhetische Glanzleistung der Präsentation benötigt man nicht nur Fingerspitzengefühl, sondern auch eine Pinzette. Die Hommage an Garten, Wiese und Wald hat einen entsprechenden Preis, der auf Kostenwahrheit basiert, nicht auf Dumping-Angeboten. „Vielen ist nicht klar, dass mich ein Kilogramm Steinpilze 35€ kostet, ein Kilogramm Biochampignon 22€“, sagt Paul Ivić, →

FOTOS: JEFF MANGIONE (2), DANIELE KAEHR & MAYA WIPF



also mehr als sie für Fleisch zu zahlen bereit sind – was automatisch zu Massentierhaltung mit ihren reichlich dokumentierten negativen Folgen für Mensch und Umwelt führt. Die FAO, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, bestätigt, dass Viehzucht mehr Treibhausgasemissionen verursacht als der gesamte Verkehr weltweit.

Auch Spitzengastronom Heinz Reitbauer vom Wiener „Steirereck“ hat nachhaltig zum Upgrading von Gemüse beigetragen, indem er es in den Mittelpunkt seiner Menüs stellte. Für seine kreative, pflanzenbasierte Küche wurde er zu einem der 10 besten Köche der Welt gewählt. Ein Umkehrschub fand damit international Anerkennung: Fleisch oder Fisch wurden Beilagen. Dadurch hat

man aber auch neue Impulse für die Landwirtschaft gesetzt, weil jetzt größere Vielfalt gefragt war. Lieferanten sind kleine Familienbetriebe aus der Region, die für Edles und Rares in Bioqualität brennen. Beispielsweise der Gartenbaubetrieb „Krautwerk“, der für den Normalverbraucher auch am Wiener Karmeliter-



Hanni Rützler, Future Food-Expertin

markt verkauft: „Rosa Tannenzapfen“, eine Erdäpfelsorte, „Flower Sprouts“, eine Kreuzung aus Kohlsprossen und Grünkohl oder die „Haferwurzel“, die überraschend nach Austern schmeckt. Seine Schätze präsentiert man auch an bislang ungewohnten Standorten als ästhetische Hingucker. So stellte der Garten Concept Store „Verdarium“ schon vor Jahren Gartensitzgruppen inmitten von gemüsebepflanzten Designer-Hochbeeten auf, sodass einem Zucchiniplanzen gleichsam in den Mund wuchsen. Auf „Gut Guntrams“ in Schwarzenau im südlichen Niederösterreich blickt der Gast beim Speisen auf Gemüsebeete, wo die Köchin vor aller Augen erntet. „Die Bewegung wurde angestoßen durch gemüsebetonte asiatische Ernährungslehren wie Ayurveda und durch Gesundheits-

kampagnen“, analysiert die Ernährungswissenschaftlerin und Autorin des „Food Reports“ Hanni Rützler. Auch durch ethische Fragen, die Tierhaltung betreffend, die vor allem jungen Leuten nahegeht, und durch den Klimaschutzeffekt. Wesentlich für den Erfolg sei aber das kulinarische Upgrading, das Gemüse gerade erfährt. Dieses bewirke mehr als das gesundheitspolitische und vegane Mantra. Vor allem „Flexitarier“ sehen sich animiert, fleischlose Kost in den Speiseplan zu integrieren. Die kulinarische Aufwertung sei wesentlich den Kochbüchern großer Kochstars zuzuschreiben, meint Rützler. Etwa Yotam Ottolenghi in London, der einen Gemüse-Hype bei Hobbyköchen auslöste oder Paul Ivić mit seinen alltagstauglichen Rezepten wie in dem Buch „Vegetarisch“. Die Geranien in den

Balkonkisterln der Urban Gardener werden jetzt zunehmend durch Gemüsepflanzen ersetzt und inzwischen hat auch die ursprüngliche Ikone der Stadtgärtnerinnen und Stadtgärtner, der Paradeiser – von dessen Vielfalt in Form und Farbe die Bilder auf der linken Seite zeugen – mächtig Konkurrenz durch



Wolfgang Palme, Gemüseforscher & Autor

Raritäten anderer Arten bekommen. Endlich gewinnt auch Kohlgemüse wieder an Bedeutung, angeregt vom Grünkohl-Fieber in den USA, dort Kale genannt. Als Geheimtipp gilt die Zubereitungsmöglichkeit als krosse Chips. Zarte Blätter des Palmkohls knabbert man roh, ältere brät man in der Pfanne an. Die inneren Blätter von Zierkohlen eignen sich für Salat. „Jetzt anbauen und über den ganzen Winter ernten“, rät Gemüseexperte Wolfgang Palme, der auch Leiter der City Farm Augarten in Wien ist. Am 27. und 28. Juni ist dort Bio-Kohl & Co.-Jungpflanzenmarkt. Mit Anbau- und Kulinarik-Tipps.

INGRID GREISENEGGER

Information
www.futurefoodstudio.at
www.cityfarm.wien

WELTVERBESSERN

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



Frischgemüse wird hoch effizient auf Beeten produziert, ganz ohne Intensivgewächshäuser und Hightech

EIGNUNGSPRÜFUNG FÜR DIE „MARKTGÄRTNEREI“ AUF ÖSTERREICHS FELDERN

Ihr historisches Vorbild liegt im Paris des 19. Jahrhunderts. Die Weltstadt wurde damals von kleinen, hoch effizienten „Marktgärtnereien“ im Stadtgebiet mit Frischgemüse versorgt. Über die USA ist diese Anbau- und Vermarktungsmethode wieder nach Europa zurückgekehrt. Als Gegenentwurf zur industrialisierten Landwirtschaft wird die Praxis der radikalen Verkleinerung, Vereinfachung und Direktvermarktung heute wiederentdeckt. Wirtschaftlich erfolgreich ist sie – mit einem Ernteertrag von bis zu 13 kg Frischgemüse pro Freiland-Quad-

ratmeter in Bioqualität – auch in Österreich. Dafür liegen jetzt erstmals Forschungsergebnisse vor. Zum 150-seitigen „Praxisguide Marktgärtnerei“, der vorrangig für aktive Gemüseproduzentinnen und -produzenten und konkret interessierte Neugründerinnen und -gründer gedacht ist, führt ein Download-Link auf der unten genannten Website. Als kurz gefasste Information kann dort auch die Broschüre „Faszination Gemüsegärtnerei“ bestellt werden. www.marktgärtnerei.info

SCHIMPANSEN- UND GORILLAS-PROJEKT

Der Bwindi Nationalpark in Uganda ist eine Region, in der sich Schimpansen, Berggorillas und Menschen einen Lebensraum teilen – das ist weltweit einzigartig und nicht konfliktfrei. Mit Partnern startet nun das Jane-Goodall-Institute eine Zählung der Primaten vor Ort. Die große Bedeutung liegt darin, entscheidende Informationen über deren Populationsdynamik, Verbreitung, Gesundheit und Bedrohung zu erhalten: als Grundlage für ein Bewirtschaftungskonzept, zum Beispiel von Ökotourismus, auch für andere letzte Rückzugsgebiete.



Jane Goodall: Primatenschutz durch Sicherung von Lebensräumen

FOTOS: MARKTGÄRTNEREI/JOHANNES PELLETER (2), MICHAEL NEUGEBAUER

www.janegoodall.at



WER SUCHET

DER FINDET

BARES GELD FÜR ALTES GOLD

bei Österreichs erster Adresse für Edelmetalle.



Wien, Linz, Salzburg, Innsbruck, Dornbirn, Graz und Klagenfurt

Liesinger-Flur-Gasse 4
1230 Wien

T + 43 1 866 46
M office@oegussa.at

www.oegussa.at

Ein Unternehmen der umicore®



PFLANZEN- FARBEN PIONIER AUS WIEN

Die Färberei Fritsch ist ein Traditionsunternehmen in Wien Inzersdorf, das vor 20 Jahren begonnen hat, ambitioniert mit Naturfarben zu arbeiten.

Vom Vater, Rudolf, wurde die Firma Fritsch als Textilfärberei für Auftragsarbeiten 1952 gegründet. Sohn Rudolf, der jetzige Geschäftsführer, hat vor 50 Jahren übernommen und seit Beginn der 1980er Jahre immer mehr das Färben von eigenen Garnen und den Garnhandel forciert. Mit diesen Garnen werden Firmen in Österreich, Deutschland, Frankreich, England, Italien und der Schweiz beliefert. Vor 20 Jahren gesellte sich per Zufall ein Nischenprodukt hinzu. Eines das immer mehr an Bedeutung gewinnt – sowohl für die Umwelt als auch für das gute Gewissen. Damals hatte Fritsch eine kleine Zentrifuge gesucht für seine konventionell arbeitende Färberei. Im fernen Allgäu stand das Gerät im Angebot, oben auf einer Alm. Dort hatte ein naturkundiger Mann, offensichtlich zunächst mit Erfolg, Wollflocken von Schafen mit Pflanzenfarben, die er selbst herstellte, eingefärbt, das Abwasser aber bedauerlicherweise direkt in den Bach geleitet. Was diesen rot, blau und gelb verfärbte. „Der Mann musste aufhören“, berichtet Fritsch, „deshalb war er froh, sein Wissen weiterreichen zu können.“ Er übergab



„Rudolf“, so benannt, weil schon der Großvater beider Gründerinnen so hieß, ist das Label, unter dem Naturfarben-Mode angeboten wird. Das blaue Kleid ist mit Indigo gefärbt und wie auch das Herrenoutfit aus Bio-Merino-Wolle



Rudolf Fritsch, der Färber aus Wien, Antonia Maedel, Designerin, die in London studiert hat, lieben Naturfarben: „Sie sind dezent, gewissermaßen höflich“



ihm seine Farben und die Rezepturen dazu. „Das waren keine faden, verwaschenen Farben, wie man bei Naturfarben zunächst denkt“, sagt Fritsch. Aus diesem Schatz entwickelte der Färber aus Wien ein ambitioniertes Nischenprodukt. Die Basis bilden bis heute historisch vertraute Pflanzen wie Krapp, Indigo, Blauholz, Rotholz und Reseda. Aus dem Tierreich kommt die Cochenille-Laus hinzu für ein helles bis dunkles Rot. Es begann ein langwieriges Experimentieren im Labor, um schöne und haltbare Farben zu erzielen. Letzteres hängt am Wissen um die richtige Vor- und Nachbeize. Gefärbt wird dann auf den industriellen Maschinen. Am besten haften Naturfarben auf Seide und Wolle, auch auf Leinen und Viskose, schlecht auf Baumwolle. Ihr Vorzug: Naturfarben verursachen kein Abwasserproblem, sofern man auch ökologisch unbedenkliche Beizen wie Zitronensäure, Eisensulfate oder Weinstein einsetzt. Die Rohgarne und die Farben aus dem Hause Fritsch waren schon einmal mit dem Öko-Label GOTs zertifiziert. „Wir arbeiten zwar mit diesen Standards weiter“, sagt Rudolf Fritsch, „es ist uns aber inzwischen für die kleinen Stückzahlen zu teuer und zu bürokratisch geworden.“

FOTOS: FÄRBEREI FRITSCH (2); NIKO HAVRANEK, MARK POCK; ISTOCKPHOTO.COM/MANTONATURE, SPLINE_X

Man färbt im Auftrag Garne und Kleidungsstücke und, „einfach um zu zeigen, dass es geht,“ gründeten die Textilchemikerin Lisa Mladek, die aus dem Färberhaus Fritsch stammt, und die Designerin Antonia Maedel 2014 das Label „Rudolf“. Dieses steht für Mode aus Bio-Merino-Wolle wie das zeitlose Kleid in Blau oder das trendige Herrenoutfit (im Bild), sowie für Heimaccessoires.

Keine Frage, dass Pflanzenfarben teurer sind – ein Kilogramm kann bis zu 300€ kosten – als erdölbasierte Farbstoffe, deren umweltbelastendes und zum Teil auch gesundheitsgefährdendes Potenzial reichlich bekannt ist. „Ein Großteil der Textilfärbung findet außerhalb Europas statt,“ erklärt Michaela Knieli von der „Umweltberatung“, „wodurch die strengere EU-Gesetzgebung nur bedingt greift. Kontrolliert wird nur stichprobenartig. In der EU verbotene Farbstoffe kehren so durch Importe wieder in diese zurück.“ Als Benefit halten sich Fritsch und „Rudolf,“ überdies zugute, dass ihre Produkte im Umkreis von 250 km um Wien entstehen: „Unsere Mode soll erst beim Tragen auf Weltreise gehen.“ Anders als in der Modeindustrie, wo ein Kleidungsstück die Welt umkreist, ehe es im Laden landet. **INGRID GREISENEGGER**



Aus den Blättern der Indigopflanze gewinnt man blau färbenden Farbstoff. Auch die Krappwurzel, für Rot, zählt zu den ältesten bekannten pflanzlichen Färbemitteln

Information
colortex.at
Pop up-Shop 25.7. bis 10.8.,
Kapitelgasse 9, Salzburg

IN CORNWALL, IM WIEDERENTDECKTEN VERLORENEN GARTEN

Die „Lost Gardens of Heligan“ bieten eine Zeitreise in die Vergangenheit mit gartenpädagogischer Ambition.

Ein besonderer Zauber der „Verlorenen Gärten von Heligan“ nahe dem malerischen Fischerdorf Mevagissey liegt in der Überraschung. Im Landschaftspark eingebettete Riesen-Skulpturen einer zeitgenössischen Künstlerin warten darauf, im Unterholz entdeckt zu werden. Sie scheinen aus dem Boden herauszuwachsen, wie ein Teil der Vegetation, so als wären sie immer schon da gewesen. Im Frühjahr beginnen ihre Haare frischgrün zu sprießen. Im Juli und August, zur Blütezeit der schönen Montbretien, wechselt manche Haarpracht ins Orangefarbene. Nicht weit davon führt der Weg in

einen subtropischen Dschungel, der sich in einem 300 Meter langen wettergeschützten Tal erstreckt. Entstanden ist er in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, als Pflanzensammler und Eroberer prestigeträchtige botanische Exoten aus den Kolonien ins Mutterland verfrachteten. Heute erlebt man eine üppige Landschaft mit ausgedehntem Bambusgelände, Bananestauden und Baumfarnen. Im Sumpfgelände faszinieren großblättrige Gunnerastauden, die Riesenrhabarber. Die Magie der Gärten geht auch von ihrer Rettungsaktion aus. Nach dem Ersten Weltkrieg waren sie in einem jahrzehntelangen Verfallsprozess zu

einer von Brombeerbüschen überzogenen Wildnis verkommen. Erst Anfang der 90er-Jahre des vorigen Jahrhunderts gelang es Tim Smit, einem Quereinsteiger in die Gartenkultur und Public-Relations-Genie, mit einer Gruppe von Gartenbauspezialisten und der Hilfe unzähliger Freiwilliger die „verlorenen Gärten“ aus ihrem Dornröschenschlaf zu erwecken. Mit märchenhaf-

tem Erfolg. Die mühsame Revitalisierung an Hand historischer Daten und Fundstücke bewegte die ganze Nation. Heligan ist jetzt mit 300.000 Besucherinnen und Besuchern pro Jahr ein Hotspot des Gartentourismus und in einer strukturschwachen Region ein bedeutender Arbeitgeber und Wirtschaftsfaktor. Heute ist auch der einzigartige viktorianische Küchengarten wieder in

vollem Betrieb. Über 300 Obst- und Gemüsesorten wachsen hier. Zu den Besonderheiten zählen die mit Pferdemit geheizten gemauerten Grabenanlagen für Ananaskulturen und auch die Glaskästen für Melonen. Produziert wird wie in viktorianischer Zeit. Nur dass die Giftspritzen jener Epoche jetzt nur mehr museale Bedeutung haben. Denn wo früher der Umgang mit extrem toxi-

schen Substanzen (die Giftapparaturen wurden nicht zufällig „Witwenmacher“ genannt) das Leben der Gärtner verkürzte, wird heute auf ökologischen Landbau gesetzt. Und viele kommen hierher, um sich für den Eigenanbau zu Hause inspirieren zu lassen.

INGRID GREISENEGGER
Information
www.heligan.com



Heligan ist ein 81 Hektar großes Landschaftsareal, wo Riesen unvermittelt aus dem Waldboden wachsen und eine subtropische Dschungellandschaft ein 300 m langes Tal ausfüllt



Der viktorianische Küchengarten, hier sein Melonenhof, ist voll aktiv rund ums Jahr

FOTOS: HELIGAN'S GARDENS LTD / JULIAN STEPHENS; INGRID GREISENEGGER

Bio
Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern

*Bio,
lebendig
und voller Vielfalt.*

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo:
bio-austria.at/EU-Bio-Logo

© BIO AUSTRIA / Christoph Liebentritt

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union



Feuersalamander, ein gefährdeter Wildnisbewohner

WENN IN DEN ALPEN EIN URWALDRIESE FÄLLT

Das Wildnisgebiet Dürrenstein-Lassingtal und sein Urwald überraschen mit immer neuen Einblicken in seine Artenvielfalt.

Der Sturm tat, was der Mensch in dem unzugänglichen Urwald „Rothwald“ über Jahrtausende nie vermochte und was heute strengst untersagt ist: Im vergangenen Sommer fiel er einen Baum-Methusalem mit dem gewaltigen Stammumfang von beinahe vier Metern. Im Urwald im niederösterreichischsteirischen Wildnisgebiet Dürrenstein-Lassingtal werden viele Bäume bis zu 500 und 600 Jahre alt. Einige leben sogar doppelt so lang. Da im wertvollen Schutzgebiet jeder menschliche Eingriff verboten ist (selbst am Rand des Urwalds müssen heuer wegen eines für Molche und Salamander gefährlichen Pilzes die Schuhe von Besuchern biologisch desinfiziert werden), war die

natürlich gestürzte Urwaldtanne der erste gesunde Baum, der hier je untersucht werden konnte, und ein Glücksfall für die Wissenschaft.

Die Ergebnisse sind beeindruckend. Die Flechtenexperten Franz Berger und Othmar Breuss entdeckten an dem mächtigen Stamm mehr als 70 Flechtenarten und Kleinpilze – die zweithöchste bisher auf einem einzigen Baum in Mitteleuropa gefundene Anzahl. Eine Art, die auf Madeira vorkommt, fand sich hier überhaupt erstmals in Mitteleuropa. Der so vielfältige Flechtenmantel zeugt von der Biodiversität und dem besonderen Mikroklima unter dem dichten Kronenschirm dieses letzten Urwalds im Alpenbogen. Hier herrschen ein für alle Arten überaus fruchtbares →

FOTOS: HANS GLADDER, BENNY TRAPP/STOCK.ADOBE.COM



Der Urwald ist eine intensive grüne Welt, anders als die hitze- und dürregeplagten Wirtschaftswälder



Im Wildbach fanden Forscher die überaus seltene Flechte *Pyrenocarpon thelostomum*, die Bartflechten (re.) hingegen sind fast verschwunden

organisches Bodenleben, hohe Luftfeuchtigkeit, gedämpfte Temperaturen. Es ist eine intensive grüne Welt – völlig anders als in den hitze- und dürreregeplagten Wäldern, die zunehmend mehr CO₂ abgeben als speichern. Flechten leben als Gemeinschaft von Pilz und Alge nur von Luftfeuchtigkeit und Energie aus Sonnenlicht. So nehmen sie alle Luftschadstoffe auf und sind sensible Indikatoren für die Qualität von Lebensräumen. Die bekannten Bartflechten hat jedoch auch der Urwald durch Immissionen bereits fast verloren. Noch verfügt das Wildnisgebiet, seit 2017 UNESCO-Weltnaturerbe, über unglaublichen Artenreichtum. So staunten die Forscher auf einem Felsen im



Franz Berger: „Die Flechtenvielfalt zeigt die Qualität des Lebensraums an.“

Lassingbach – einem der letzten unberührten Wildbäche – über den Fund einer Flechte, die in den USA und europaweit erst acht Mal nachgewiesen ist.

Und aus dem Bericht von Projektleiter Wolfgang Stark über die jüngste Erhebung der Großfalter spricht die Freude über den „prächtigen und größten Bär in Österreich“. Gemeint ist der „Augsburger Bär“, eine von 480 hier lebenden Großschmetterlingsarten. Ranger Reinhard Pekny hat die Bedeutung all dessen einmal so ausgedrückt: „Wildnis rückt uns Menschen aus dem Mittelpunkt des Universums und macht uns zu einem stillen Beobachter, der seine Begehrlichkeiten zurücknimmt und allen Abläufen der Natur das Recht auf Selbstbestimmung zuspricht.“

MARIANNE ENIGL
Information
www.wildnisgebiet.at

FOTOS: GERHARD ROTHENEDER, WCDL, NÖ/HANS GLADER/CHRISTOPH LEDITZNIK



Junge Buchenbäumchen und „Roter Bär“: „Wildnis rückt uns Menschen aus dem Mittelpunkt des Universums“, sagt Ranger Reinhard Pekny

OST
STEIER
MARK

ANKOMMEN.
DURCHATMEN.
LOSLASSEN.



EINFACH
KOSTBAR.

Sommerglück in der Oststeiermark!
Preiswert urlauben - die besten Tipps & Empfehlungen für die ganze Familie im neuen Sommermagazin - gleich downloaden!
www.oststeiermark.com



Stubenbergsee, Apfelland

GRÜN IM BLICK

In sommerlicher Aufbruchsstimmung kann man sich künstlerisch an einem Webstuhl versuchen, die Zukunft anpacken oder in einem Farnhaus davon träumen.



Celina von Harten vermittelt in Kursen die Praxis und Kunst des Webens

DIE FREUDE AN DER TEXTILKUNST

Mutter und Tochter, Beate und Celina von Harten, arbeiten solo und im Duett. Sie kreieren Textildesign und Kunst, sind Profis für Restaurierung und geben jetzt ihr Wissen vom Weben und die Leidenschaft dafür auch in Kursen weiter. In ihrem Atelier in der Stiftgasse in Wien, für Anfängerinnen und Anfänger sowie Fortgeschrittene, in Gruppen mit 2-6 Personen. Preis auf Anfrage. Termine: 7.-11. Juli 2025 und 22.-26. September 2025

www.beatevonharten.at



Das SPEAK OUT Festival im Museumsquartier setzt auf nachhaltige Innovation

ZUKUNFT DENKEN, HEUTE HANDELN

Alle Jahre wieder, diesmal am 17. Juni, bringt die KURIER Futurezone im Wiener Museumsquartier Young Professionals, Start-ups und High-Potential Studierende (18 bis 35 Jahre) mit Unternehmen zusammen. Auch mit der Wissenschaftlerin Sigrid Stagl oder dem Science Buster Martin Moder. Es gibt Workshops, Diskussionen, Vorträge und Unterhaltungsprogramm. Das Ziel: Impulse für ein nachhaltiges Handeln in allen Lebensbereichen.

www.speakout.futurezone.at

Die „Farnery“ birgt einen Canyon im 3-D-Druck als idealen Lebensraum für Farne



BRITISCHES IN DER BUCKLIGEN WELT

Für subtropische Pflanzen, insbesondere Baumfarne und andere Farnarten, hat Landschaftsarchitekt Bernd Hochwartner (www.weidlflein.com) – von den britischen „Farneries“ inspiriert – in Lichtenegg ein temperiertes Glashaus errichtet. Mit einem Canyon aus 3-D-gedruckten Betonelementen. Besichtigung nach telefonischer Vereinbarung.

Telefon 0664/4500608, bernd@weidlflein.com



FOTOS: ATELIER FÜR TEXTILDISEIN, SPEAK OUT, BERND HOCHWARTNER, LICHTENECC

ISI
mobili



Jetzt kostenlos unser neues Buch

Zauberhafte Stauraumlösungen
erhalten unter:

www.stauraumzauberer.at

ISI mobili Möbelsysteme GesmbH
Wagramer Str. 98 | 1220 Wien
01/890 40 43 | office@isi-mobili.at | www.isi-mobili.at



Großglockner mit Pasterze um 1832 des Wiener Malers Thomas Ender und 2024 im Gletschermonitoring des ÖAV

ZWEIMAL DIE PASTERZE IM BLICK

Das Biedermeier hat die Alpengletscher für die Malerei entdeckt. Bald könnten sie Schnee von gestern sein.

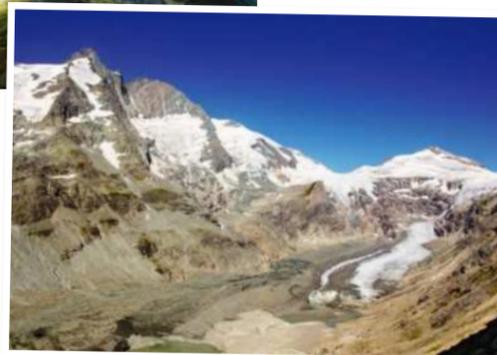
Im Rahmen seiner „Biedermeier“-Ausstellung hat das Leopold Museum in Wien auch eine Reihe von Alpenbildern zusammengeführt. Vom Matterhorn über den Großvenediger bis zum Großglockner: faszinierende, unberührte Gletscherlandschaften. Die Malerei, bislang von Idealbildern italienischer Landschaften geprägt, löste sich damals allmählich aus dieser geografischen Fixierung und wandte sich heimischen Motiven zu, sogar der Unwirtlichkeit der Alpen. Befördert wurde die Bewegung von der Hocharistokratie. So scharte Erzherzog Johann von Österreich seine Kammermaler um sich, die beispielsweise seine Erkundungsfahrten durch das Salzkammergut vor Ort skizzierten und im Atelier ausführten. Es entstanden präzise Landschaftsstudien, die sich heute zum Vergleich heranziehen lassen, wenn es da-

rum geht, das klimabedingte Schmelzen der Gletscher zu dokumentieren, die das Landschaftsbild prägen und eine entscheidende Rolle im Wasserkreislauf und für das Klima bilden. Thomas Ender (1793–1875) hat um 1830 Österreichs größten Gletscher, die Pasterze am Großglockner, mehrfach zum Motiv gewählt. Im direkten Vergleich mit einem Foto aus dem Jahr 2024 aus dem Gletschermonitoring des Österreichischen Alpenvereins erkennt man das drastische Ausmaß des Rückgangs der Gletscherzunge. Die Messdaten an der Pasterze reichen bis in das Jahr 1879 zurück. Seither hat sich der Gletscher um 2.293 m zurückgezogen. Allein im Jahr 2023/24 waren es minus 66,3 Meter.



„Wir setzen uns als Bildungs- und Vermittlungsinstitution bewusst mit den drängendsten Problemen der Gesellschaft auseinander“, sagt Hans-Peter Wipplinger, Direktor des Leopold Museums (im Bild links). Das hatte man auch schon vor zwei Jahren in der Dauerausstellung „Wien um 1900“ unter Beweis gestellt. Landschaftsbilder, zum Beispiel von Gustav Klimt, wurden schief gehängt, um auf die dramatischen Auswirkungen der Erderwärmung aufmerksam zu machen. In der „Biedermeier“-Ausstellung wird der Gletscherschwund bei Führungen thematisiert. **INGRID GREISENEGGER**

Information
„Biedermeier. Eine Epoche im Aufbruch“ noch bis zum 27.7.2025 im Wiener Museumsquartier. alpenverein.at/gletschermonitor



FOTOS: SAMMLUNG ERZHERZOG JOHANN; JÜRGEN MERZ; ANDREAS JAKWERTH

Von ganzem Herzen Sommer



murau
STEIERMARK
Weil es dir gut tut.

#visitmurau

Die Erlebnisregion Murau ist Sommerfreude pur – authentisch, vielfältig und naturnah. Zwischen sanften Almen, stolzen Gipfeln und 40 glasklaren Berg- und Naturseen erleben Sie eine wohlthuende Mischung aus Aktivität und Erholung.

Aktiv unterwegs – zu Fuß und auf zwei Rädern

Wandernd durch den Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen, auf Gipfeltour im Bergsteigerdorf Krakau oder genussvoll radelnd entlang der Mur – die Möglichkeiten Natur zu erleben sind grenzenlos. Abwechslungsreiche Trails laden Mountainbiker ein: Flowtrails auf der Turracher Höhe oder erlebnisreiche Waldpfade in der gesamten Region bieten für jede Kondition das passende Abenteuer. Und wer's gemütlicher mag, die erste Etappe des Murradweges schlängelt sich entlang der Mur durch die Erlebnisregion und lädt zum entspannten Genussradeln ein. Die Sommerbergbahnen erleichtern den Aufstieg – und belohnen mit traumhaften Panoramablicken.

Familienzeit mit Abenteuerfaktor

Auch Familien sind hier bestens aufgehoben. Vom „Nocky Flitzer“ auf der Turracher Höhe bis zum liebevoll gestalteten Holz-Wasserspielplatz beim Holzmuseum St. Ruprecht – überall gibt es Spannendes zu entdecken. Das Naturlese-Museum in Neumarkt verbindet Abenteuer mit Wissen und macht Natur auf spielerische Weise erlebbar.

Kultur & Genuss mit Geschichte

Wer in Geschichte und Genuss eintauchen möchte, besucht das Schloss Murau, das Benediktinerstift St. Lambrecht oder die Brauerei der Sinne, wo seit 1495 mit Leidenschaft Murauer Bier gebraut wird. Lebendiges Brauchtum, wie die als immaterielles UNESCO-Kulturerbe anerkannten Samsonzüge oder Fahrten mit dem nostalgischen Dampfbahn Muraltalbahn prägen das kulturelle Leben im Sommer.

Mehr erleben mit der Murau GästeCard

Die Murau GästeCard bietet zahlreiche Ermäßigungen, freie Eintritte und Mobilitätsvorteile – für noch mehr Urlaubserlebnisse. Das Beste daran: Bei Übernachtungen in einem Partnerbetrieb ist sie kostenlos mit dabei.



www.regionmurau.at



NUR KEINE BEISSHEMMUNG

Rezepte für Kinder und ihre Erwachsenen, die auch gerne selbst ernten: im Garten, auf der Wiese oder auf dem Balkon.

Viele Blüten sind essbar, auch die von Gemüsepflanzen wie zum Beispiel von Zucchini, Gurken oder Melonen. „Kandierte Blüten“ und „Blütensalz“ kann jede und jeder leicht zubereiten. Beides eignet sich auch zum Verschenken, denn es ist nicht nur schön, sondern auch haltbar. Wichtig ist es, nur Blüten zu verwenden, die nicht gespritzt worden sind,

was bei Blumen, die man im Handel erwirbt, in der Regel aber nicht der Fall ist. Die Rezepte stammen aus dem Buch „Kleine Kinder Küche. Kochen und Gärtnern auf der City Farm“, das zurzeit vergriffen ist. Damit aber auch im Sommer der Spaß am Kochen nicht beeinträchtigt wird, hilft die „Grüne Welt“ mit zwei schönen und einfachen Blütenrezepten aus. Gutes Gelingen! **INGRID GREISENEGGER**

Rezept KANDIERTE BLÜTEN

ZUTATEN:
eine Handvoll bunter essbarer Blüten mit Stängelansatz,
30 g Feinkristallzucker,
10 ml Wasser,
1 kleinen Topf,
1 Kochlöffel,
1 kleines Glas,
1 flacher Teller

- ▶ Die Blüten nicht waschen, da sie sonst ihre schöne Form verlieren. Prüfen, ob Insekten in den Blüten sitzen, wegblasen. Nur Blüten ohne Schadstellen verwenden.
- ▶ Den Zucker und das Wasser in einem Topf kurz aufkochen und in ein Glas umgießen. Abkühlen lassen. Die Blüten vorsichtig durch die warme Zuckerslösung ziehen und auf das Backpapier legen. Wenn diese etwas angetrocknet ist, ein paar Zuckerkrystalle darüber streuen.
- ▶ Bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Dafür braucht man ein bisschen Geduld. An einem windgeschützten, warmen Platz werden sie nach 2–3 Stunden fest.

Tipps: Der Zucker härtet am besten aus, wenn das Wetter trocken und hochsommerlich ist.



FOTOS: CITY FARM/SANDRA TAUSCHER



Rezept BLÜTENSALZ

ZUTATEN:
Eine Handvoll bunter, essbarer Blüten (Gänseblümchen, Löwenzahn, Lavendel, Kapuzinerkresse, Borretsch, Veilchen, Ringelblumen, Malven, Rosen und vieles mehr),
3 Esslöffel grobes Salz,
1 Mörser mit Stößel,
1 kleines Schraubglas mit Deckel zum Abfüllen,
1 Esslöffel, eventuell Etiketten und Stifte

- ▶ Die Blütenblätter (nicht waschen, sie verlieren sonst an Aroma)vom Stängel zupfen, gemeinsam mit dem Salz in den Mörser geben und richtig fest verreiben. Schnell wird sich ein wunderbarer Duft verbreiten. Das Salz nimmt die Farben der Blüten an. Jetzt kann man experimentieren: rosafarbenes, gelbes oder violettes Blütensalz mixen oder einfach alle Farben zusammen.
- ▶ Das Salz mit einem Löffel in das Schraubglas einfüllen und fest verschließen.
- ▶ Zubereitungszeit: 30 Minuten

Tipps: Das Salz in kleinen Portionen schmeckt besonders gut auf Aufstrich-Brot und auf aufgeschnittenem Gemüse zum Knabbern. Das Blütensalz ist gut verschlossen im Glas ein Jahr haltbar.