

# BIORAMA

MAGAZIN FÜR NACHHALTIGEN LEBENSSTIL

DIE  
NIEDER-  
ÖSTERREICH  
AUSGABE  
#10

BIORAMA NIEDERÖSTERREICH AUSGABE 10 — DEZEMBER 2022  
WWW.BIORAMA.EU

KOSTENLOS — ABER ABONNIERBAR

P.B.B. — 1120388651 M — 1060 WIEN

## BROWNFIELDS FOREVER?

*Bodenschwund: Wo produziert wurde, fehlen Pläne.*



**Residieren:** *Hausen war gestern, Schlösser werden jetzt vielfältiger genutzt.*

**Reden:** *Team Altlasten & Team Boden im Kampf gegen den Flächenfraß.*

**Rehydrieren:** *Eine Biobäuerin wirtschaftet mit dem Klimawandel, aber auch weiterhin gegen ihn.*

— 12  
— 16  
— 36

EVER ASPHALT  
IST NUR EIN  
STUMMER  
SCHREI NACH  
LIEBE!

Damit Wien vorwärts kommt, braucht es keine verstaubten Straßenbau-Großprojekte. Was es jetzt braucht, sind der rasche Ausbau von Öffis und Soforthilfen gegen die Teuerung. Denn was der Umwelt hilft, hilft uns allen.

**UNSER KLIMAKAMPF GEHT WEITER! #NOBAU**



## MUT ZUR BRACHE

**D**enken wir an ein Stück unversiegelte Fläche, irgendeine Gstätt, eine Wiese oder auch eine Landwirtschaftsfläche – oft sieht man es Bauland noch gar nicht an, dass es auf wundersame Weise dem Überzug geweiht ist – und überlegen uns, bis zu welchem Jahrzehnt wir sie zu asphaltiert wissen möchten.

Bis zum Jahr 2030 hat sich die Österreichische Raumordnungskonferenz im Jahr 2021 ganz formell ein – nicht mehr ganz neues, aber mit fortschreitender Zeit zunehmend ambitioniertes – Ziel gesetzt: den bundesweiten Bodenverbrauch auf 2,5 Hektar zu begrenzen, pro Tag. Das entspricht in etwa dem täglichen Bodenverbrauch Niederösterreichs der letzten Jahre.

Den größten Anteil an der Flächeninanspruchnahme haben laut Umweltbundesamt Betriebsflächen, zwischen 2013 und 2020 waren das jährlich 10,5 bis 31 km<sup>2</sup> Zuwachs – etwa 2,9 bis 8,4 ha täglich, 2021 waren es etwa 3 ha.

Bis 2050 haben wir uns in Europa übrigens einen Bodenverbrauch von netto null zum Ziel gesetzt. Wie viel bei diesem Netto zum Verbrauchen bleibt, hängt dann davon ab, was durch Nachnutzung entsteht und ob durch Entsiegelung auch wieder nennenswert ökologisch wertvoller Boden zurückgewonnen wird.

Versiegelung bedeutet, Boden mit einer wasserundurchlässigen Schicht wie Beton oder Asphalt zu überziehen – etwa durch den Bau von Straßen, Parkplätzen und Gebäuden, die mitunter irgendwann nicht mehr instand gehalten und nicht mehr gebraucht werden. Die Rahmenbedingungen für die Versiegelung sind größtenteils Länderkompetenz, entlang dieser Regeln kann jeder versiegeln.

Für die Entsiegelung von Flächen ist niemand zuständig. Nachnutzung kommt derzeit vor allem dort infrage, wo unverbautes Bauland knapp ist. Finde den Fehler!

Wir wünschen gute Lektüre!



**Irina Zelewitz**, Chefredakteurin  
zelewitz@biorama.eu



**Thomas Weber**, Herausgeber  
weber@biorama.eu  
@th\_weber

## IMPRESSUM

**HERAUSGEBER** Thomas Weber **CHEFREDAKTEURIN** Irina Zelewitz  
**AUTORINNEN** Klara Bleier, Martin Mühl, Rainer Seebacher, Thomas Weber  
**GESTALTUNG** Flö Rastbichler, Stefan Staller **COVERBILD** Istock.com/Mirovic **LEKTORAT** Mattias Feldner **ANZEIGENVERKAUF** Herwig Bauer, Tanja Grossauer-Ristl, Thomas Weber **DRUCK** Walstead NP Druck GmbH, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten  
**PRODUKTION & MEDIENINHABERIN** Biorama GmbH, Windmühlgasse 9/14, 1060 Wien **GESCHÄFTSFÜHRUNG** Martin Mühl  
**KONTAKT** Biorama GmbH, Windmühlgasse 9/14, 1060 Wien; www.biorama.eu, redaktion@biorama.eu **BANKVERBINDUNG** Biorama GmbH, Bank Austria, IBAN AT44 12000 10005177968, BIC BKAUATWW  
**ABONNEMENT** biorama.eu/abo **ERSCHEINUNGSWEISE** BIORAMA 6 Ausgaben pro Jahr **ERSCHEINUNGSORT** Wien.

**BLATTLINIE** BIORAMA ist ein unabhängiges, kritisches Magazin, das sich einem nachhaltigen Lebensstil verschreibt. Die Reportagen, Interviews, Essays und Kolumnen sind in Deutschland, Österreich und der ganzen Welt angesiedelt. Sie zeigen Möglichkeiten für ein Leben mit Qualität für den Menschen und den Planeten Erde. Ohne dabei den Zeigefinger zu erheben. BIORAMA erscheint sechs Mal im Jahr. Zusätzlich erscheinen wechselnde BIORAMA-Line-Extensionen.

# INHALT



12

## ALTE SCHALE, ...

Gebaut, um zu beherrschen, lassen sich im Besitz der Allgemeinheit befindliche Burgen und Schlösser zeitgemäß nutzen.

- 03 **Editorial**
- 06 **Bild der Ausgabe**
- 08 **LeserInnenmeinung**
- 10 **Splitter**
- 12 **Weitergedachter Kern**  
Burgen und Schlösser können zeitgemäß genutzt werden.
- 16 **Brownfield or Greenfield?**  
Sabine Rabl-Berger im Interview zum Umgang mit industriell genutztem Boden.
- 21 **Produktion im Leerstand**  
Recyclen von verlassenen Produktions- und Gewerbegebäuden.
- 24 **Selbstbedienung**  
Eine Hüttenwirtin belebt als »Kastlgreißlerin an der Semmeringbahn« Trafik wieder.
- 26 **Für eine Handvoll Hühner**  
Das »Hanehus« für die Hobbyhühnerhaltung im Garten
- 30 **Wie werden Gärten klimafit und zur Klimaanlage?**  
Nachgefragt bei Katja Batakovic von der Garten Tulln.
- 36 **Den Klimawandel ausbaden**  
Für die Biogemüsebäuerin Monika Jasansky hat Klimaschutz oberste Priorität.
- 42 **Kochbuchempfehlungen**  
Kein klassischer Karpfen!
- 47 **Und sonst so ...**  
Die Bioprodukte des Jahres 2023

---

### KOLUMNEN

- 50 **Hintaus**



26

## FÜR EINE HANDVOLL HÜHNER

Das »Hanehus« bietet eine luxuriöse Patentlösung für die Hobbyhühnerhaltung im Garten.



30

## TROCKENGÄRTEN

Wie werden Gärten klimafit und zur Klimaanlage? Nachgefragt bei Katja Batakovic von der Garten Tulln.



36

## DEN KLIMAWANDEL AUSBADEN

Für die Biogemüsebäuerin Monika Jasansky hat Klimaschutz oberste Priorität. Auch aus eigenem Interesse.



47

## UND SONST SO ...

... im **BIORAMA-Universum**: Die Bioprodukte des Jahres 2023 sind gekürt – vier davon aus Niederösterreich.



PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen

www.pefc.at

EU Ecolabel : AT/053/005

Bitte sammeln Sie Altpapier für das Recycling.



Ein gesunder Fluss reinigt sich von selbst. Allerdings benehmen sich viele Menschen so, als würde die Donau ihnen allein gehören.

Das Wasser trägt jedes Jahr eintausendfünfhundert Tonnen Plastik mit sich davon.

## MITREISEND

BILD: SIMONA SMATANA

Im, aber vor allem am zweitlängsten (in Kilometern: 2857) und zweitgrößten (mittlere Wasserführung von rund 6855 Kubikmetern/Sekunde) Fluss Europas gibt's eine Menge zu sehen und noch mehr zu lernen. Erstaunlich vieles davon wird auf den 15 Doppelseiten von Michal Hvoreckys »Donau. Ein magischer Fluss« angerissen. Und nur schwer befreit man sich aus dem Bann des fantasievoll von Simona Smatana illustrierten teils wimmelnden, teils träumerischen Reiseführer. Geführt wird die Tour von einem Europäischen Hausen (Beluga-Stör), der hin und her zwischen Epochen und Stromkilometern zwischen der Donauquelle in Donaueschingen bis zum Schwarzen Meer schwimmt. Wie die Donau sich von manchen Problemen erholt



Nach wie vor gibt es am Ufer Fabriken, die Schadstoffe in den Fluss einleiten.

Das Wasser wird immer schmutziger und wärmer. Immer öfter gibt es Hochwasser, aber es trocknen auch ganze Flussarme aus, durch die ich dann nicht mehr schwimmen kann. Ich stoße immer häufiger auf Müll.

Es genügt, wenn jemand beim Laufen eine Plastikflasche wegwirft und der Regen sie ins Wasser spült. Ich und andere Fische nehmen den Müll mit der Nahrung auf, ob wir wollen oder nicht. Deswegen freue ich mich immer sehr, wenn ich Kinder und Erwachsene sehe, wie sie die Landschaft säubern und sich mit Liebe um den Fluss kümmern. Er belohnt sie reich dafür.



»DONAU. EIN MAGISCHER FLUSS« von Michael Hvorecky, (aus dem Slowakischen von Mirko Kraetsch), Achse-Verlag 2022.

[achseverlag.com](http://achseverlag.com)

hat, hat sich auch die Störpopulation in der Donau wieder stabilisiert, doch einerseits wird die Donau nach wie vor industriell verschmutzt, andererseits gelangt immer mehr Abfall eines Industrieprodukts in den Fluss: Über vier Tonnen Plastik schwimmen auf diesem Weg täglich aus zehn Ländern Europas ins Schwarze Meer. Große Kinder und alle, die sich für fast zwangsläufig auftretende Rückfragen wappnen möchten, finden mehr dazu etwa in der Online-Dokumentation der 2700 Kilometer langen Donaudurchschwimmung des Chemikers Andreas Fath aus dem Frühjahr 2022. Interaktive Karte inklusive. [cleandanube.org/guenzburg](http://cleandanube.org/guenzburg)

# WIR MÜSSEN REDEN ...

LeserInnen an und über uns –  
Mails, Tweets und hoffentlich Liebesbriefe an die Redaktion (oder Karl Grübler) – und unsere Antworten.



**BETRIFFT:**

## »DIE FOLGEN DER MASSENTIGERHALTUNG«

**In BIORAMA Ausgabe #52, (Dezember 2017/Jänner 2018), auf die LeserInnen wohl durch eine Wiederholung einer Ö1-Radiosendung wieder aufmerksam wurden.**

Ihre Behauptung, dass ein Katzenpaar innerhalb von vier Jahren 20.000 Katzen zeugt! Muss wohl ein Irrtum sein! Selbst wenn die Kätzin vier Mal im Jahr circa sechs oder sieben Junge wirft, kommt man nach Adam Riese auf circa 100 Katzen !!!! In vier Jahren !!!!  
Miau von

– **TRAUDE FELDSCHUH**, per Mail

*Vielen Dank für Ihren Hinweis, wir möchten allerdings trotz Ihres Nachdrucks darauf bestehen, und zwar mit folgender Begründung:*

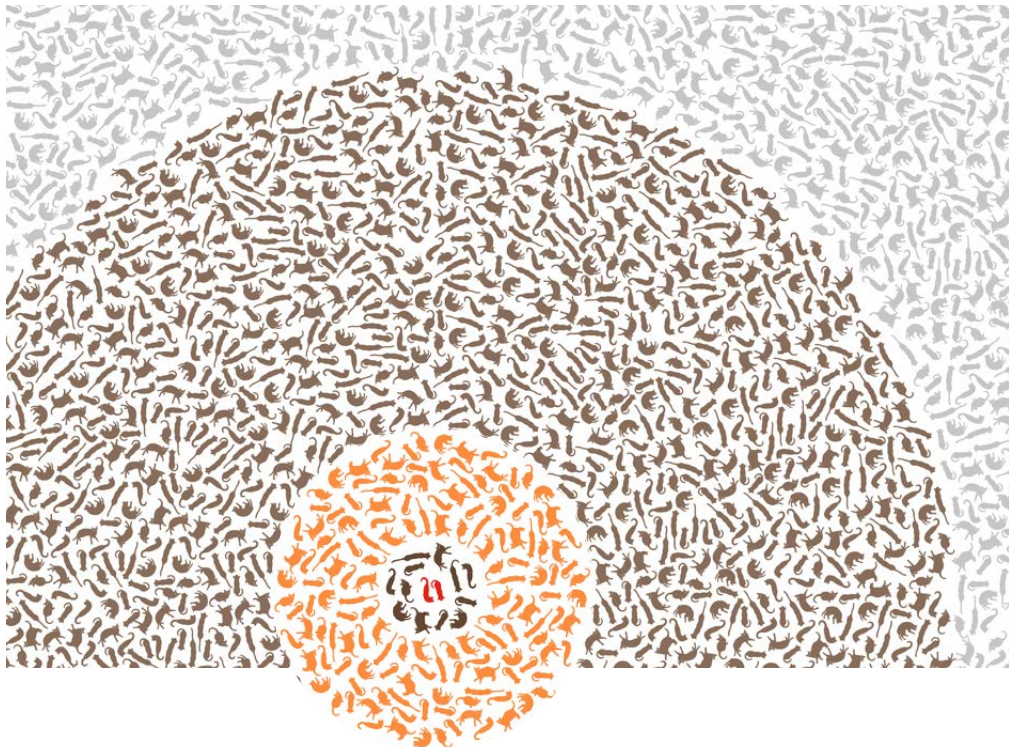
*Bei der – natürlich eher hypothetischen Zahl – handelt es sich um eine Beispielrechnung wird, wie im Beitrag erwähnt, der Nachwuchs des Nachwuchses und so weiter und so fort wird mitgerechnet.*

*Wir bilden die Infografik dazu, die damals in unserer Dezemberausgabe des Jahres 2017 exponentielles (Katzenpopulations-)Wachstum illustriert hat, gerne hier noch einmal ab.*

*Hier gehts bei Interesse außerdem zum Kontext*

> Digitalausgabe BIORAMA #52:  
[BIORAMA.EU/52](http://BIORAMA.EU/52) 

**Warum Kastration so wichtig ist:** Binnen 4 Jahren haben eine Katze und ein Kater im Extremfall bis zu 20.000 Nachkommen. Die Grafik war im Naturhistorischen Museum Wien als Teil der Ausstellung »Hund und Katz« zu sehen.





BETRIFFT:

## »DIESES AFFEKTIERTE SPRECH«

### Sprache im Biorama

Liebes Biorama-Kollegium! Ihre Zeitschrift war neu für mich. Danke an zuerst einmal für Ihre anregenden, interessanten Artikel! Wie ein Kloß im Magen empfinde ich allerdings beim Lesen dieses unsägliche, ständige ›Innen‹ ... Geht's Bitte-bitte-bitteschön nicht auch ohne dieses affektierte Sprech?! Fast 100 Jahre Emanzipation werden mit einem Male dermaßen durch den Kakao gezogen – es ist nicht nur peinlich, es tut mir weh!

Nun denn – dies wollte ich einmal loswerden.

Es grüßt Sie

– **ULRIKE ZOTT**, per Mail

*Liebe Frau Zott!*

*Entschuldigen Sie unsere späte Antwort, wir haben uns fest vorgenommen, uns mindestens ein Mal jährlich für den Gebrauch geschlechtergerechter Sprache zu rechtfertigen. Vielen Dank für Ihr Schreiben, es ist das mit Abstand ruhigste und freundlichste zum Thema Gendern, das uns in diesem Jahr erreicht hat. Weil Sie es wünschen und weil es eben notwendig scheint, wollen wir noch schnell die Antwort auf Ihre Frage loswerden:*

*Falls Sie durch Ihre Frage kritisieren, dass wir uns mit dem Binnen-I nicht für die gerechteste Art zu gendern entschieden haben: Wir schließen nicht aus, auf eine andere Form der geschlechtergerechten/inklusiven Sprache umzusteigen, das ist für eine Redaktion allerdings durchaus ein Schritt, der Vorbereitung und Zeit braucht, damit alle gut mitkommen.*

*Sollten Sie uns fragen, ob wir nicht einfach zum generischen Maskulin zurückkehren: Nein, wir werden nicht auf absehbare Zeit aufs Gendern verzichten. Ja, wir können gut nachempfinden, dass es den Lesefluss teilweise stört. Nein, das ist keineswegs ein ausreichender Grund für uns, die normative Kraft der Sprache zu negieren. Diese ist übrigens seit jeher stets in Bewegung und man gewöhnt sich an neue Regeln oft schneller, als man meinen würde. So ist es zumindest uns gegangen.*

*Auf weitere viele Jahre menschlicher Emanzipation! Sprachregelungen werden von uns übrigens keinesfalls als ausreichender Beitrag dazu angesehen.*

**Bitte mehr davon an [redaktion@biorama.eu](mailto:redaktion@biorama.eu)!**

# PLANET LINZ

## Nachhaltiges Weltraumticket nach Linz

Der Planet Linz – ein Ort, wo Unmögliches möglich wird. Eine Welt, die lieber unvollständig als perfekt ist. Linz ist vieles, verändert sich und wächst über sich hinaus, wird zum Planeten Linz. Wo die kleinen Dinge zählen, die uns ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Es kann und muss nicht immer alles größer, besser, schneller und weiter werden. Vielmehr geht es um den Blick auf das Wesentliche.

Macht jetzt euer Bus- oder Zugticket zum Weltraumticket und landet auf dem Planeten Linz! Denn im Gegensatz zum Flug in ferne Galaxien kann ein Besuch von Linz schonend für die Umwelt sein. Und wird jetzt sogar belohnt: Tauscht das Öffi-Ticket beim Linz Tourismus gegen einen von 1000 Gutscheinen für Linz-Erlebnisse ein!

[linztourismus.at/weltraumticket](http://linztourismus.at/weltraumticket)



# Einfach ein gutes Leben

€ 5,-  
Rabatt aufs  
BioKistl

**ADAMAH**  
BioHof

Mit dem ADAMAH BioKistl ist der Wocheneinkauf in 100% Bio-Qualität im Handumdrehen erledigt. Ab € 25,- Bestellwert kommt die bunte Bio-Vielfalt von Apfelsaft bis Zahnpasta ohne Liefergebühr und CO<sub>2</sub>-neutral zu dir nach Hause.

Jetzt entdecken und € 5,- auf  
dein erstes BioKistl sparen.

Gutscheincode: **biokistl1202**

[www.adamah.at](http://www.adamah.at) | 02248 2224



THEMA:

## KLEINE SCHRITTE VOM HANDEL

*Der Handel bewegt sich bei der Renovierung von Großmärkten in Richtung nachhaltiges Bauen und Energiewirtschaft.*

Bereits 2017 hat Metro in St. Pölten mit dem »Metro Zero 1« den Umbau eines bestehenden Marktes eröffnet: Ein Plusenergiegebäude, das mittels Photovoltaik am Dach mehr Energie erzeugt, als es benötigt, komplett in Holzbauweise, gut isoliert und für Heizung und Warmwasser wird die Abwärme der Kältemaschinen genutzt. Im Oktober 2022 hat nun Rewe in Baden einen komplett renovierten Billa Plus präsentiert: Ebenfalls ausgestattet mit einer Photovoltaikanlage – deren Leistung allerdings nur dem Bedarf von sieben Haushalten entspricht. Für den restlichen Bedarf wird Ökostrom zugekauft. E-Ladestationen sind hier zwar selbstverständlich und darüber hinaus tragen die Begrünung von Dach (100 Quadratmeter) und Fassade (mit Hopfen), eine Blühwiese sowie ein Insektenhotel zu einem »kühlenden Mikroklima« bei. Betreut werden Wiese und Hotel übrigens von zwei Klassen der Volksschule Uetzgasse-Baden im Rahmen eines naturpädagogischen Projekts. Im Bereich Gewerbeflächen geht allerdings bestimmt noch mehr. Mehrstöckige Nutzung zum Beispiel. Und auch die Bekanntmachung der »Leergutrücknahme für PET-Flaschen und Aludosen« kann nur als kleiner Schritt in Richtung Kreislaufwirtschaft verstanden werden.

MARTIN MÜHL



THEMA:  
**ARBEIT AN DER ENERGIEWENDE**

*Niederösterreichs Unternehmen suchen Lehrlinge – bei der EVN kann man sich bis Februar 2023 bewerben.*

Der FacharbeiterInnenmangel bleibt akut. Aktuell wird deswegen oft krampfhaft die Sprache der Jugend gesucht und auf schräge Werbespots zurückgegriffen, um Lehrlinge anzusprechen. Vielleicht wäre es zielgruppengerechter den Beitrag einer Branche zur Klimawende in den Vordergrund zu stellen.

Die WKO sieht einen Lehrlingsmangel in allen Branchen, besonders groß ist die Lücke natürlich auch in Bereichen die dank der zumindest voranschreitenden Energiewende eine besonders hohe Nachfrage haben: Installateure und Elektrotechniker etwa, die Photovoltaikanlagen errichten können

Eine zum zweiten Mal durchgeführte Umfrage im Auftrag der Leitbetriebe Austria (»Zukunft der Arbeit 2.0«, Juni 2022) gezeigt, dass bei jungen Menschen unter 29 ein Lehrabschluss bereits höheres Ansehen genießt als die Matura. Außerdem nehmen die Unter-29-Jährigen an, dass es keine bessere Möglichkeit als eine Lehre gibt, sich auf das Berufsleben vorzubereiten.

In Niederösterreich sucht aktuell auch die EVN Jugendliche, die sich zur ElektrotechnikerInnen ausbilden lassen wollen. Anmeldung online, Schnuppertage für ein genaueres Bild bieten die 26 Standorte der EVN.

MARTIN MÜHL



HELGA KRISMER  
 Landessprecherin

**UNSER  
 BODEN  
 MUSS  
 ATMEN**



instagram.com/diegruenenniederoesterreich/

TEXT  
*Thomas Weber*

# ALTE SCHALE, WEITERGEDACHTER KERN

Gebaut in frühen Ahnentagen, um zu beherrschen  
und zu befrieden, lassen sich im Besitz der  
Allgemeinheit befindliche Burgen und  
Schlösser zeitgemäß nutzen.





Wie zu Zeiten Kronprinz Rudolfs werden auf Schloss Orth Natur und Kultur zelebriert. Heute mit Konzerten, Ausstellungen und im Nationalpark-Zentrum.

» Wir erleben gerade die dritte Blütezeit von Schloss Orth«, sagt Annemarie Täubling erfreut. Sie ist Historikerin, wohnt selbst in der Nationalpark-Gemeinde und ist seit 20 Jahren als regionale Kulturvermittlerin tätig. Wenn sie in Orth durch die dicken Mauern der mittelalterlichen Wasserburg führt – »eine sogenannte Niederungsburg, umgeben von einem Wassergraben an einem Seitenarm der Donau« –, wird Geschichte lebendig. Erstmals erwähnt wurde Orth im Jahre 1021, in einer Schenkungsurkunde von Kaiser Heinrich II. an das Bistum Weihenstephan. Das heutige Schloss wurde Grabungen zufolge zwar erst im Hochmittelalter errichtet, vor 800 Jahren. »Wahrscheinlich stand an seiner Stelle aber ein Vorgängerbau.« Die erste Blüte fand im 16. Jahrhundert statt, als die der Kaiserfamilie loyal ergebene Grafen von Salm es zu einem Renaissance-Kastell umbauten (an das heute u. a. eine gerade frisch renovierte Wendeltreppe erinnert). Schloss Orth soll ein Zwillingssbau der damaligen Wiener Hofburg gewesen sein. Darauf lassen auch Abbildungen der alten Hofburg schließen. »Darauf gleicht die Silhouette jener des heutigen Schloss Orth«, sagt die Historikerin. Danach kam Schloss Orth ins Eigentum der HabsburgerInnen, unter denen es – allerdings erst im späten 19. Jahrhundert – seine zweite Blüte erlebte: Kronprinz Rudolf genoss hier Ruhe, Privatheit und die reichen Jagdgründe in den Donau-Auen.

Seine Ära ist im Schloss auch heute – wo seit 2005 die Verwaltung und das BesucherInnenzentrum des 1996 gegründeten Nationalparks Donau-Auen residieren – noch spürbar. Das Büro von Nationalpark-Direktorin Edith Klauser ist im prächtigen Speisesaal des Kronprinzen untergebracht. »Der Empfangsraum des Sekretariats war 1887 nach einer von Rudolfs Hirschjagden der Platz für die Tafelmusik des Quartetts der legendären Schrammel-Brüder«, sagt Täubling. Im Schlafgemach des Prinzen ist heute die Buchhaltung untergebracht. Die Infostelle und der Shop des Nationalparks sind in ehemaligen Stallungen untergebracht. Formal gehört das Schloss seit Ausrufung der Republik und Enteignung der HabsburgerInnen 1918 der Allgemeinheit. Die Burghauptmannschaft der Republik Österreich hat es zu einem symbolischen Pachtschilling der Marktgemeinde Orth überantwortet. Diese finanziert den laufenden Betrieb gemeinsam mit dem wichtigsten Mieter, dem Nationalpark. Im zweiten Stock hat die Gemeinde ein eigenes Museum eingerichtet, es gibt Seminarräume und im Veranstaltungssaal finden regelmäßig Konzerte, Ausstellungen und Tanzabende statt. Im der Straße abgewandten Teil des Schlosses gibt es aber auch Wohnungen. Von den jährlich 40.000 BesucherInnen des Schlosses merken ihre MieterInnen wenig. Jedenfalls wurde für Schloss Orth eine adäquate Nutzung gefunden, schwärmt Annemarie Täubling. »Dem Gebäude wurde seine Würde wiedergegeben.«



Historische Postkarte, Orth beim Schloss, vor 1962.

# AGRARSCHULE UND INTERNAT

Als Schenkung Kaiser Franz Josephs I. an die Stadt Wien wurde Schloss Weinzierl 1883 zum Waisenhaus. Seit 1934 beherbergt es eine höhere landwirtschaftliche Schule.

Wenn die LehrerInnen des Francisco Josephinum im Konferenzraum zu Dienstbesprechungen oder Klassenkonferenzen zusammenkommen, dann passiert das auch heute noch im Beisein von Kaiser Franz Joseph I. Ein Gemälde erinnert an den Monarchen, der das Renaissanceschloss Weinzierl 1883 an die Gemeinde Wien zur Errichtung eines Waisenhauses (»Jugendasyll«) schenkte. Seit 1934 ist das Francisco Josephinum im Haus untergebracht: eine 1869 gegründete, ursprünglich in Mödling angesiedelte höhere landwirtschaftliche Schule. Mittlerweile wird das Francisco Josephinum als Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt HBLFA) geführt. Auch das Gebäude, das nur kurz – vom Ersten Weltkrieg bis zum Einzug der SchülerInnen – leer stand, gehört dem Bund. Genauer: dessen Bun-



Zu Schloss Weinzierl gehört auch das ganze Drumherum eines Renaissanceschlösses.



desimmobiliengesellschaft (BIG). Schulerhalter ist das Landwirtschaftsministerium – »und dadurch Mieter von Schloss Weinzierl«, wie Direktor Alois Rosenberger ausführt. Auch die Fachhochschule Wiener Neustadt ist mit einem in Kooperation mit dem Josephinum entwickelten FH-Studiengang Agrartechnologie einquartiert. Neben den FH-StudentInnen besuchen derzeit 810 SchülerInnen das Josephinum. 490 davon sind sogar rund um die Uhr vor Ort und wohnen im Internat in einem der Nebengebäude. Einige davon wurden in den vergangenen Jahrzehnten neu errichtet, die historischen Gebäude (z. B. eine Schlosskapelle) wurden generalsaniert. Es gibt Werkstätten, Turnsäle, einen Labortrakt, eine Küche und eine eigene Fleischerei. Auch für Fremdveranstaltungen wird Schloss Weinzierl gern genutzt und gebucht. »Sie verbessern die finanzielle Situation der Schule und tragen somit zur Instandhaltung, Sanierung und zur Verbesserung der Ausstattung des Schlosses bei«, sagt Alois Rosenberger. Schöner Nebeneffekt: »Dadurch erfolgt auch eine perfekte Profilierung und Vernetzung der Schule in der Region und in der Branche.«

# KOMMANDOSITZ DES TRUPPENÜBUNGS- PLATZES

Seit 1957 residiert das Kommando des Truppenübungsplatzes im Schloss Allentsteig. Es organisiert militärische Übungen, aber auch das Management des artenreichen Naturraums.

**W**enige Minuten schwerer Hagel haben im Juni 2021 nicht nur viele Wohnhäuser und Gehöfte in der Gegend schwer beschädigt, sondern auch das Dach von Schloss Allentsteig. Über ein Jahr war es provisorisch regendicht gemacht, nun wird es in Abstimmung mit dem Bundesdenkmalamt saniert. Darüber hinaus befindet sich das Schloss »in einem dem Alter entsprechenden, funktionsfähigen Zustand«, wie Dietmar Butschell, Offizier für Öffentlichkeitsarbeit des österreichischen Bundesheers, sagt. Seit 1957 nutzt das Heer das Schloss als Kommandogebäude des Truppenübungsplatzes Allentsteig.

Bis 1938 war das in seinen Grundfesten im 12. Jahrhundert errichtete Gebäude in Privatbesitz gewesen. Zuletzt hatte die Kuenringer-Gründung u. a. der Baronin Maria von Preuschen gehört. Nach dem »Anschluss« Österreichs ans Deutsche Reich errichtete die Wehrmacht in der dünn besiedelten Gegend auf 15.700 Hektar den Truppenübungsplatz Döllersheim. Beinahe 7000 Personen aus mehr als 40 Ortschaften wurden dafür abgesiedelt und teilweise enteignet. Nach Kriegsende diente das Schloss der sowjetischen Roten Armee als Sitz. Nach Beendigung der Besatzungszeit durch die Alliierten ging das Schloss in den Besitz der Republik Österreich über.

»Im Schloss sind Büros, Arbeits- und Besprechungsräume untergebracht«, sagt Butschell. Von ihnen aus wird der gesamte Betrieb am Truppenübungsplatz geplant und gesteuert: militärische Übungen, Ausbildungstätigkei-

[allentsteig.gv.at/](http://allentsteig.gv.at/)  
Schlossführungen


## SCHLÖSSERREICH

Vor 20 Jahren legte die Bundesregierung im »Marchfeldschlösser-Gesetz« fest, dass rund um Schloss Hof und Schloss Niederweiden, beide im Besitz der Republik Österreich, nicht nur deren »Erhaltung, Öffnung und Belebung unter Bedachtnahme auf deren historische Konzeption« erfolgen solle, sondern auch eine »historische Schlösserstraße« errichtet wird. Mittlerweile umfasst das touristisch propagierte »Schlösserreich« im Marchfeld mehrere Prachtbauten: Schloss Hof, Schloss Niederweiden, Schloss Eckartsau, Schloss Marchegg und Schloss Orth. Das in diesem Zusammenhang auch immer wieder genannte Schloss Obersiebenbrunn ist daran nicht beteiligt. Es ist seit 2001 im Privatbesitz der koptisch-orthodoxen Kirche und wird als Kloster genutzt.

[schloesserreich.at](http://schloesserreich.at)

ten, aber auch das Naturraum-Management. Es umfasst die Bereiche Forst, Jagd, Steinbrüche, in den Außenzonen auch Landwirtschaft und über allem Militärökologie. Denn 11.000 der insgesamt 15.700 Hektar des Truppenübungsplatzes sind Natura-2000-Schutzgebiet.

Unterhalb des von einem Burggraben umgebenen Schlosses befindet sich der ehemalige Meierhof, der mit Garagen und einer modernen Wildkammer hauptsächlich für die jagdlichen Aufgaben des Truppenübungsplatzes genutzt wird.

Als militärische Liegenschaft ist das Schloss grundsätzlich nicht öffentlich zugänglich. Seit 2022 bieten der Truppenübungsplatz und die Stadt aber an sechs Samstagen im Jahr gemeinsame Schlossführungen durch ausgewählte Bereiche des Schlosses an. Anmeldungen sind über die Website der Stadtgemeinde Allentsteig möglich. 



# »ICH BIN IM TEAM ALTLASTEN«

Reden gegen den Flächenfraß.

Seit 1795 wird auf diesem Standort in Wilhelmsburg Steingut erzeugt, seit 1967 durch den Zusammenschluss zur Laufen AG. Das Areal hat eine Größe von 8 ha.

**INTERVIEW**  
Irina Zelewitz



**Sabine Rabl-Berger**

organisiert für das Umweltbundesamt den Brachflächendialog.

**W**er interessiert sich schon für Industriebrachen ohne Potenzial zum Ruin Porn? Es gibt eine Community, die sich zum sogenannten Brachflächendialog versammelt. Eine der OrganisatorInnen ist Sabine Rabl-Berger. Die Umweltingenieurwissenschaftlerin betreut gemeinsam mit ihrer Kollegin und Expertin für Bodenverbrauch, Gundula Prokop, den 2022 ins Leben gerufenen Brachflächendialog. Das mehrjährige Projekt von Klimaministeriums und Umweltbundesamt soll »leerstehende und untergenutzte Standorte wieder in die Nutzung bringen«.

Im Gespräch erklärt Sabine Rabl-Berger, wie ein solcher Dialog zum Umgang mit industrieller Brachfläche idealerweise ablaufen kann. Und zwar anhand dessen, was im Zuge der Auffassung eines Betriebsstandortes in Wilhelmsburg passiert: Eine inklusive Suche nach einer neuen Nutzung eines eher gefragten Standortes, die auch für weniger gefragte versiegelte Flächen Pate stehen soll.

**BIORAMA: Wird im Brachflächendialog zwischen Brachfläche und Leerstand, zwischen Flächenrecycling und Nachnutzung unterschieden?**

**SABINE RABL-BERGER:** Das ist leider ein offener Punkt. Es ist abhängig davon, mit wem Sie sprechen und in welchem Projekt Sie sich befinden, was unter Leerstand und Brachfläche verstanden wird. Klar ist: Wir meinen nicht die landwirtschaftliche Brachfläche. Auch mit Wohnungsleerstand und leerstehenden kleinen Läden im innerstädtischen Bereich beschäftigen zumindest wir uns gar nicht, das fällt für uns nicht unter Brachfläche.

**Der Brachflächendialog will also vor allem Lösungen für Industriebrachen finden?**

Ja, es geht um größere Flächen, um den Flächenfraß – und eben nicht um diese innerörtlichen Flächen. Im Brachflächendialog kommen unterschiedliche Zugänge zusammen, ich zum Beispiel bin im Team Altlasten des Umweltbundesamtes beheimatet, meine Kollegin Gundula Prokop im Team Boden.

In diesem Format und konkret auch beim Projekt Laufen geht es um unternutzte bzw. brachliegende vormals industrielle oder gewerblich genutzte Flächen. Wir sehen aber das Problem der Abgrenzung auch und das Problem der Definitionen. Und deswegen wird sich die erste Facharbeitsgruppe des Brachflächen-



dialogs, die am Beginn des Jahres 2023 starten wird, mit Definitionen beschäftigen. Dabei wird sich eine Expertengruppe zusammenfinden, um eine sinnvolle Definition in einem gemeinsamen Papier festzuhalten, auf die wir uns in weiterer Folge beziehen können. Und wir hoffen, diese dann verbreiten zu können, damit wir zumindest österreichweit einmal in der Community zu einem gemeinsamen Punkt kommen. Der zweite große Punkt wird die Erhebung von Brachflächen sein.

**Welche Typen von industriellen Brachflächen haben den Löwenanteil am Problem Flächenfraß? Geht es um versiegelte Fläche ohne Gebäude mit Perspektive auf Nachnutzung oder um die Nachnutzung von Gebäudebestand?**

Relevant sind für uns vor allem zwei Typen von industriell-gewerblichen Brachflächen. Zum ersten Typ können Sie sich eine alte Tankstelle vorstellen, wie sie jeder von uns kennt. Da habe ich einfach nur eine Fläche, die angepatzt ist, aber kein Gebäude, das nachgenutzt werden kann.

Das andere ist das Gebäude. Der Unterschied ist da gar nicht so groß, weil die Gebäude in den seltensten Fällen die Größe, das Ausmaß haben, dass sie ideal nachgenutzt werden können. Dementsprechend ist ein Gebäude auf einer Brachfläche nicht immer ein Benefit, sondern sogar sehr oft ein Hindernis ist, weil dadurch Abbruchkosten und Entsorgungskosten entstehen. In Oberösterreich beispielsweise wird in einem Projekt bereits Abbruch gefördert, damit Brachfläche vielfältiger nutzbar werden kann. So gesehen würde ich die zwei Typen von industriell-gewerblichem Leerstand gar nicht sehr auseinanderdividieren.

**Das heißt, nur wenn der Nachnutzer ästhetisch-architektonischen Wert sieht und nutzen kann, gilt Gebäudebestand auf einer ungenutzten Fläche als Vorteil?**

Ja, wenn ich eine Nachnutzung finde, die diesen architektonischen Wert einbauen kann. So eine alte Fabrikhalle hat einen Charme, aber das heißt nicht, dass es dann einfacher ist, die Fläche zu nutzen.

**Die Nachnutzung des Standortes der Laufen AG in Wilhelmsburg soll künftig als Musterprozess dienen. Wofür?**

Die Idee war, dass wir im Brachflächendialog diese Nachnutzung begleiten. Die Laufen AG war von Anfang an sehr offen für unterschiedliche Wege der Nachnutzungsfindung und hat das entsprechend kommuniziert. Auch indem Studierende eingebunden und gefördert und ihnen die Möglichkeit gegeben wurde, vor Ort zu arbeiten, konnten viele unterschiedliche Zugänge entstehen.

Derzeit geht es um den Verkauf dieses Areals und sowohl die Nachnutzung und der weitere Prozess dahin – als auch,



© Daniela Matejschek

NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.

DIE WELT IST  
EINE  
**Bühne.**  
DIE KULTUR  
IHRE HAUPT-  
DARSTELLERIN.

Erfrischend tonangebend  
Festival-Land Niederösterreich  
FESTIVAL-LAND.AT

KULTUR  
NIEDERÖSTERREICH

## »Wissen, wo es Brachflächen gibt, die auf eine Nachnutzung warten, das kann nur regional funktionieren, weil es betrifft einen Markt in Bewegung.«

ob das ein Best-Practice-Beispiel wird, hängt ganz sicher davon ab, wer es nachnutzen wird. Die frühe Begleitung durch die Gemeinde und die TU waren relevante Aspekte

kämpft zum Beispiel gleichzeitig stark dagegen, dass der Stadt Gewerbeflächen abhanden kommen – und Niederösterreich tut sich hier im urbanen Bereich nicht leichter, weil



Studierende vom Institut für Städtebau, Landschaftsarchitektur und Entwerfen der Technischen Universität Wien haben auf dem Gelände Nachnutzungspotenziale beforcht.

Umfassende Informationen zu teils öffentlichen Veranstaltungen und Wissen rund ums Thema Bodennutzung in Österreich  
[bodeninfo.net](http://bodeninfo.net)

### ÖROK

Die österreichischen Raumordnungen sind samt vieler Karten, darunter der Örok-Atlas, online studierbar  
[oerok.at](http://oerok.at)  
[oerok-atlas.at](http://oerok-atlas.at)

te dieses Prozesses. Ob die Gemeinde dann das Ganze nutzen wird können, wird sich erst zeigen.

### Wie sieht denn die Bandbreite an Nutzungsperspektiven für so ein Werksgelände wie das des alten Laufen-Standortes aus?

Die reicht von einem großen Landschaftspark – auch weil das Gebiet direkt an der Traisen liegt, war Wasser ein großes Thema in den Entwürfen der Studierenden – bis zu einer riesigen Wohnbebauung, weil Wilhelmsburg eine wachsende Stadt ist. Studierendenkonzepte haben den Vorteil, dass sie nicht beeinträchtigt sind von der Vorwegnahme der mutmaßlichen Forderungen unterschiedlicher Akteure. Sondern ziemlich frei darüber nachdenken und Ideen spinnen können. Deswegen waren das ja freie Konzepte. Und die Möglichkeiten sind auf solchen Geländen ja auch wirklich vielfältig. Wien

schlicht der Wohndruck so stark ist. Trotz allem braucht eine Stadt auch Arbeitsplätze. Und deswegen besteht natürlich durchaus eine Möglichkeit, das gewerblich-industriell weiterzunutzen.

Als Ideal stellt man sich in Wilhelmsburg vielleicht einen Nutzungsmix vor, kein Wohnghetto, aber auch Wohnungen, denn es reichen schon Wohngebiete an das Areal heran, an die man anknüpfen könnte.

### Braucht es einen Flächeneigentümer oder künftigen Flächennutzer, der intrinsisches Interesse an einer Nachnutzung seines Gebäudes hat?

Es braucht einen, der nicht plötzlich Hals über Kopf sagt, »Ich gebe das jetzt auf und dann steht es halt leer«. Konzerne lassen Flächen mitunter gezielt leerstehen und setzen auf den Wertgewinn mit der Zeit.

Es braucht Menschen, die bereit sind, früh-

zeitig bekannt zu geben, dass eine Fläche zur Verfügung stehen wird.

### **Um mit potenziellen Nachnutzern auch Informationen zu teilen?**

Wenn ein Unternehmen in die aktive Kommunikation geht und sagt: »Wir stellen das zur Verfügung, quasi als Raum für ein Forschungsprojekt, als Studentenprojekt, kostet das Zeit der MitarbeiterInnen; es wurde im Projekt Laufen etwa auch die Halle für Veranstaltungen zur Verfügung gestellt. Eine solche Bereitschaft, einen versiegelte Fläche nicht einfach so fallen zu lassen, sondern möglichst lückenlos in eine neue Nutzung zu überführen, erweitert die Möglichkeiten der Nachnutzung. Und das ist uns als sehr positive Art aufgefallen, mit einer Veränderung einer Betriebsstruktur umzugehen.

### **Wenn dieser erste Schritt, das Engagement des Noch-Nutzers an einer Weiternutzung, gegeben ist, welche Rolle müssen andere Akteure übernehmen?**

Es kommt immer darauf an, wer da dazwischengeschaltet wird. In Wilhelmsburg war es mit Ecoplus die niederösterreichische Standortagentur, die sich miteingebracht hat mit ihrem Wissen über einen Pool an Interessenten: Welche Firmen suchen grundsätzlich Flächen in welcher Größe und Struktur. Ecoplus versucht als Bindeglied zu wirken zwischen meist plötzlich aufgetauchtem Angebot und der Nachfrage und versucht, beide an einen Tisch zu bringen. In anderen anderen Bundesländern gibts andere Player, aber im Prinzip gibt es Institutionen, die zwischen Angebot und Nachfrage fungieren.

### **Ist deren Vermittlungsarbeit eine Krücke oder eine Übergangslösung hin zu einer umfassenderen Informationslage – Stichwort Datenbank – oder braucht es das auf jeden Fall?**

So sehr wir uns alle gerne vorstellen: »Wär doch cool, wenn wir jetzt eine bundesweite Datenbank hätten, wo Brachflächen eingespeist sind. Da schauen dann alle, die sich interessieren rein und wenden sich sofort an den Anbieter: Das wird meiner Meinung nach so nicht funktionieren.

Die Erhebung von Informationen wird ein Thema sein, damit wir wissen, wo es Brachflächen gibt, die so auf eine Nachnutzung warten. Aber das kann nur regional funktionieren, weil es betrifft einen Markt in Bewegung. Im Idealfall fällt etwas ja gar nicht vollkommen brach, sondern gelangt vorher schon zu einer neuen Nutzung. Und wer sollte da bundesweit den Überblick bewahren? Ich denke, das wird durch Datenbanken der Länder statt eine Bundesdatenbank funktionieren müssen. Weil einfach das ganze zu sehr in Bewegung ist, als dass jemand von Wien aus einen Überblick hat, wie die Marktsituation in Vorarlberg ist.

### **Braucht es Anreize, damit sowohl der ehemalige Nutzer als auch der künftige Interesse an dieser Form der Nachnutzungsorganisation hat?**

Das kommt auf die Fläche an. In diversen Forschungsprojekten haben wir die Flächen in A-, B- und C-Flächen eingeteilt und die A Flächen sind die Selbstläufer. Also das Nordbahnhofgelände in Wien etwa, das funktioniert einfach. Da gab es nur die Einschränkung, dass die Stadt hier auch viel sozialen Wohnbau gewünscht hat. Aber dass das nachgenutzt wird, war ganz klar, weil der Flächendruck so groß ist.

Auch wenn im Zentrum von St. Pölten eine Brachfläche verkauft wird, findet sich sofort ein Wohnbauträger, der dort hinbaut. A-Brachflächen bestehen kaum für nennenswerte Zeit, es sei denn, die BesitzerInnen dieser Fläche warten darauf, dass der Wert weiter steigt. Und andererseits gibt es C-Flächen. Etwa eine Fläche im nördlichen Waldviertel, zum Beispiel eine alte Textilfabrik: Selbst wenn die Anreize noch so stark sind, werde ich mir schwer tun, diese Fläche zu entwickeln.

Die interessanten Flächen hingegen sind die in der Mitte: Um hier etwas in Bewegung zu bringen, wurde zum Beispiel im April 2022 die Flächenrecycling-Förderung eingeführt. Es werden beispielsweise Untersuchungen zum Zustand der Branche gefördert; denn es gibt

## **»Die Nachnutzung von Brachflächen kann wirklich einen Beitrag zum Flächensparen leisten.«**

### **Brachflächendialog online**

Neu aufbereitete Informationen zum Schwerpunktbereich gewerblich-industrieller Nachnutzung und auch zu den entsprechenden öffentlichen Förderungen  
[brachflaechen-dialog.at](http://brachflaechen-dialog.at)

Derzeit werden dort **Brachflächen** definiert als »baulich vorgenutzte Grundstücke, Flächen und Objekte bzw. Objektteile verstanden, welche derzeit nicht mehr oder nicht entsprechend dem Standortpotenzial genutzt werden.«



durchaus auch Ängste im Zusammenhang mit Haftungsfragen bei allfälliger Kontamination.

So sollen Incentives dafür geschaffen werden, dass die Brachfläche von denen, die sie loswerden wollen, attraktiver gemacht werden, indem sie Untersuchungen vorlegen können. Oder für Interessenten an einer Brachfläche, denen durch eine geförderte, von ihnen in Abstimmung mit dem Noch-Nutzer organisierte Untersuchung, einen Teil des Risikos abnehmen lassen.

### **Welches Wissen aus dem Dialog sollte breiteres Gehör finden?**

Das Ende des Zubetonierens landet als Notwendigkeit immer häufiger in den Medien. Es wird allerdings oft unterschätzt, was die Wiedernutzung von Brachflächen leisten kann, wenn es um Flächensparen geht.

Unsere Ziele in der EU sind ambitioniert: ein Netto-Bodenverbrauch von null bis zum Jahr 2050. Aber wir werden ja weiterhin wohnen wollen. Weiterhin arbeiten. Wir brauchen Unternehmen, und die brauchen auch Fläche. Das bedeutet, Flächen effizient zu nutzen und eben nicht einfach aus dem Wirtschaftskreislauf fallen zu lassen.

### **Wird genug getan, um diese Flächensparziele zu erreichen? Ist der Gesetzgeber nicht in der Pflicht, das Verbauen der grünen Wiese zu verunmöglichen?**

Raumordnung und alles, was damit zusammenhängt, ist in Österreich Ländersache. Ja, es gibt in der Österreichischen Raumordnungskonferenz ÖROK immer wieder gemeinsame Initiativen, um da weiterzukommen. Derzeit arbeitet sie gemeinsam mit dem Bund und den Ländern an einer Bodenstrategie, um den Bodenverbrauch zu senken.

Was der Bund, das BMK und wir (das Umweltbundesamt, Anm.) dazu beitragen können, ist, dieses Bewusstsein zu schaffen und Hürden abzubauen. Und das ist das, was wir mit dem Brachflächendialog versuchen. Alles andere wünschen wir uns.

### **Möchten Sie ein bestimmtes Problem identifizieren, an dem die Erfüllung ihrer Wünsche scheitert?**

Ein Problem? Wenn es *ein* Problem allein wäre, dann wüssten wir, wo wir ansetzen können. Oft ist es leider schon die Akzeptanz der Problems, an der es scheitert.

# LEERSTAND IN BESTER LAGE



Vorher: Diesen tristen Lkw-Parkplatz unweit des Businessparks Campus 21 in Brunn am Gebirge gibt es nicht mehr.

## Der Hunger nach Boden für neue Betriebe lässt sich durch Recyceln von verlassenen Produktions- oder Gewerbegebäuden lindern.

Einzelne Industrieruinen mögen reizvoll sein. Doch das Gros der Gewerbegebäude und Produktionshallen, in denen kein geschäftiges Treiben herrscht, ist hässlich und verbraucht Boden. Der wird in Österreich immer rarer: Laut WWF versiegeln Baumaschinen österreichweit etwa 11,5 Hektar täglich. Zwei sind es allein in Niederösterreich. Hier befinden sich ob der bewegten Industriegeschichte viele stillgelegte Produktions- und Gewerbeflächen. Die Idee liegt nahe, bereits versiegelte Flächen für neue Firmen zu nutzen, um so den Hunger nach neuem Bauland zumindest ein wenig einzudämmen. Bisher wird dieses Flächenrecycling noch nicht sehr oft genutzt. Denn jedes

Unternehmen hat für seinen neuen Standort sehr spezifische Vorstellungen und die lassen sich am besten auf der »grünen Wiese« realisieren. Die ungewisse Höhe der Baukosten und das Risiko einer Kontamination des Areals würden Betriebe ebenfalls davon abhalten, auf Bestehendes zurückzugreifen, betont Andreas Kirisits, Geschäftsfeldleiter des Investorenservice der niederösterreichischen Wirtschaftsagentur Ecoplus.

### SCHNELLER UMZUG

Dass es durchaus vorteilhaft sein kann, bei der Wahl des neuen Standorts auf Altes zu setzen, zeigt die Marinomed Biotech AG. Das börsennotierte Unternehmen, das sich mit der

**TEXT**  
Rainer Seebacher



**Nachher:** Auf dem ehemaligen Lkw-Parkplatz in Brunn am Gebirge produziert jetzt IMS Nanofabrication Hightech-Equipment für die weltweit führenden Chiphersteller.

Der **Standortkompass** der niederösterreichischen Wirtschaftsagentur Ecoplus enthält auch **leer stehende Betriebsobjekte**, die sich zum »Recyceln« eignen. [standortkompass.at](http://standortkompass.at)

Entwicklung innovativer Produkte im Bereich Atemwegs- und Augenerkrankungen beschäftigt, fand für seinen neuen Standort ein passendes Gebäude im Betriebsgebiet Korneuburg Süd – Hovengasse. Geschäftsführer Andreas Grassauer erinnert sich: »Für Marinomed waren eine bestehende exzellente Infrastruktur sowie die gute Erreichbarkeit sowohl mit öffentlichen Verkehrsmitteln als auch mit dem Auto eine Grundvoraussetzung.« Beide Faktoren habe das Betriebsgebiet Süd in Korneuburg erfüllt und die bestehende Bausubstanz habe ebenfalls für den Standort in Korneuburg gesprochen. Dadurch konnte Marinomed auf vorhandene Infrastruktur wie Strom, Gas und Kanalanschluss am Grundstück zurückgreifen. »Innerhalb von nur neun Monaten nach dem Kauf konnten wir bereits das renovierte Bestandsgebäude beziehen«, betont Grassauer. Außerdem bot das Grundstück genügend Platz für einen zusätzlichen Neubau des eigenen Labors und weitere Büroflächen. Selbst ein Parkplatz mit versickerungsfähigem Schotterrasen und Grünflächen mit verschiedenen Bäumen, Sträuchern und Blumen fanden Platz.

Der Zeitfaktor spielte auch für das Unternehmen IMS Nanofabrication eine wesentliche Rolle, als sich das Hightech-Unternehmen dazu entschloss, eine ehemalige Lkw-Werkstatt samt riesigem Parkplatz im Industriegebiet in der Wolfholzgasse in Brunn am Gebirge zu kaufen. In der alten Lkw-Halle fand auch das Herzstück des Unternehmens – ein Reinraum – Platz. Mittlerweile befindet sich die Zentrale

von IMS Nanofabrication ebenfalls am neuen Standort.

## UNGEWISSES POTENZIAL

Wie viele alte Produktions- oder Gewerbeflächen sich in Niederösterreich tatsächlich für ein neues, zweites oder gar drittes Wirtschaftsleben eignen, ist allerdings ungewiss, bestätigt Kirisits von Ecoplus. Um mehr Licht in den Leerstand zu bringen, fordern die niederösterreichischen Grünen eine Leerstandsdatenbank. Ein Teil der ungenutzten Betriebsgebäude ist auf dem Standortkompass von Ecoplus zu finden. Die Webplattform soll Unternehmen bei der Standortsuche helfen. Aktuell listet die Plattform 100 Objekte auf. Laut Kirisits sind 15 davon klassische Brachflächen, die seit mehr als drei Jahren leer stehen und sich in den Widmungen »Bauland-Betriebsgebiet« oder »Bauland-Industriegebiet« befinden. Das Investorenservice Ecoplus bemüht sich durch Nachnutzungsberatung und Prozessbegleitung für Gemeinden und Eigentümer, diese Flächen wieder einer adäquaten betrieblichen Nutzung zuzuführen. Kirisits rechnet damit, dass das Interesse an Brachflächen in Zukunft steigen wird. Verantwortlich dafür ist das Bodenschutzpaket, das der niederösterreichische Landtag im Jahr 2020 beschlossen hat. Dieses soll die Ansiedlung von neuen Betrieben auf der grünen Wiese erschweren und damit auch die Recyclingquote für alte Betriebsgelände erhöhen. Kurzum: dazu animieren, stärker dort wieder etwas anzufangen, wo andere aufgehört haben.

# DU BIST NUR EIN MAL JUNG!\*

\* Etwa eine LKW-Ladung Plastik landet pro Minute im Meer. Plastikmüll zersetzt sich im Meer durch Brandung, Wellengang, Salzwasser und UV-Strahlung in seine kleinsten Teile. Gleichzeitig gelangt das Plastik teilweise auch schon als Mikroplastik ins Meer. In 6500 Metern Tiefe wurde eine neue Krebsart entdeckt. Auch sie hatte eine PET-Faser im Bauch und bekam daher den Namen Eurythenes plasticus. Who cares?

6 AUSGABEN  
25 EURO

Klimafakten in Perspektive gesetzt.  
**BIORAMA**  
MAGAZIN FÜR NACHHALTIGEN LEBENSSTIL



Kein Container, aber doch ein »Kastl«: der Kastlgreißler in Payerbach

# VIER KAMERAS UND GULASCH AUS DEM GLAS

Eine Hüttenwirtin belebt als »Kastlgreißlerin an der Semmeringbahn« mit ihrem Selbstbedienungsladen eine leer stehende Trafik wieder.

TEXT

Thomas Weber



**Kastlgreißlerei  
Payerbach**

Selbstbedienungsladen  
direkt im Ortszentrum,  
geöffnet rund um  
die Uhr.

[kastlgreissler.com](http://kastlgreissler.com)

Es war die letzte Trafik in Payerbach. Danach hatte eine Zeitlang ein Optiker dort sein Glück versucht, geöffnet nach Terminvereinbarung. Dann war das Gebäude direkt an der einzigen Ampel im Ort 6 Monate lang leer gestanden. Hauptstraße 1, eine traurige Geschichte des Niedergangs, in der nur noch der Trafikant aus dem Nachbarort regelmäßig vorfuhr, um den verbliebenen Zigarettensautomaten an der Außenwand zu bestücken. Ein Leerstand, wie es ihn in vielen Ortschaften gibt, erst recht in von Abwanderung geprägten Gegenden wie hier am Semmering. Vom Land wird Payerbach als »Abwanderungsgemeinde« geführt, Kategorie II. Das heißt: Die 2200-Seelen-Gemeinde hat zuletzt mehr als 5 Prozent ihrer Bevölkerung verloren.

Diese Tendenz wird sich schwer umkehren lassen. Doch seit Ende September ist das auffällige frei stehende Gebäude direkt gegenüber dem Hotel Payerbacherhof rund um die Uhr

geöffnet: als Selbstbedienungsladen. Manuela Grabherr-Gappmayer hat in der alten Trafik einen »Kastlgreißler« eingerichtet. Die studierte Germanistin und ehemalige ORF-Mitarbeiterin aus Salzburg ist eine der wenigen, die in den vergangenen Jahren in die Gegend gezogen sind und nicht nur – wie die vielen ZweitwohnsitzerInnen – an langen Wochenenden und zur Sommerfrische vorbeischaun. Grabherr-Gappmayer hat sich als »die Manu«

**»Unser Konzept lässt sich hervorragend für leer stehende Ladenlokale – wie es sie in Dorfzentren oft gibt – adaptieren«**

– Christoph Mayer,  
Kastlgreißler



hier schnell einen Namen gemacht. Seit zwei Saisonen führt sie als Hüttenwirtin das Weichtalhaus, eine Talherberge im Eigentum der Naturfreunde. Dass dort selbst gekocht wird, größtenteils mit regionalen Zutaten, und dass es neben dem traditionellen Gulasch und Blunzengröstl auch vegane Kost gibt, hat sich herumgesprochen. Ihre Bärlauchgnocchi werden weithin gerühmt. Biozutaten spielen im Weichtalhaus keine Rolle. »Das errechnen wir nicht«, sagt Grabherr-Gappmayer. In ihrer Kastlgreißlerei aber sehr wohl. Zwanzig Prozent der regionalen Zutaten seien biozertifiziert, schätzt sie: Käse, Eier, Joghurt, Molke, Säfte, Aufstriche, Marmeladen, Getreide, Müsli und bald auch Fleisch werden in Bioqualität angeboten. Auch beim überregionalen Sortiment, das sie beim Kooperationspartner AGM einkauft, legt sie Wert auf Bio. »Ich führe Spezialitäten von Dattelbär, die Aufstriche von Bio Balkan und stolz bin ich auf das Sortiment der Erdbeerwoche, denn nachhaltige Frauenhygieneprodukte sind in der Gegend sonst sehr schwer zu bekommen.« Der absolute Renner seien allerdings ihre frischen, im Glas angebotenen Fertigprodukte aus dem Weichtalhaus: Linsendal, Spinatknödel, Gulasch oder Curry zum Mitnehmen.

### ESSENZIELLES AUF 15 QUADRATMETERN

Durchschnittlich 50 Belege hat Grabherr-Gappmayer pro Tag (»auch am Sonntag«). Bezahlt wird nach einem Scan oder – bei Obst, Gemüse und anderen Produkten ohne EAN-Code – nach einem Tastendruck an der Waage, mit der Bankomatkarte oder, sofern die Kundschaft das Geld genau dabei hat, auch bar. Vier Überwachungskameras sorgen dafür, dass Diebstahl bislang kein Thema war. Dabei ist das Prinzip hinter dem Kastlgreißler der Hüttenwirtin nur in Payerbach neu. Andernorts hat es sich bereits zwanzigfach bewährt. In 15 Quadratmeter großen Containern (»Kastln«) bieten die Selbstbedienungsgreißlereien Nahversorgung mit regionalen Lebensmitteln und Produkten des täglichen Bedarfs in ländlichen Regionen, in denen es sonst keine Möglichkeiten mehr gibt, einzukaufen. »Mit dem neuen Standort in Payerbach zeigen wir, dass sich unser Konzept hervorragend für leer stehende Ladenlokale – wie es sie in Dorfzentren oft gibt – adaptieren lässt«, meinte Christoph Mayer, der Gründer und Geschäftsführer von Kastlgreißler, bei der Eröffnung am Semmering.

### »DAS BESTE DRAUS MACHEN«

Mit ihren 20 Quadratmetern Fläche bietet die alte Trafik der Franchisebetreiberin in Payerbach aber etwas mehr Platz und Möglichkeiten als ein Standardcontainer. 500 Produkte hat Grabherr-Gappmayer bereits im Angebot. »Zeitschriften führe ich derzeit nicht«, sagt die Greißlerin, »aber vielleicht biete ich in Kooperation mit dem Trafikanten aus dem Nachbarort wieder welche an. Ich bin überzeugt, dass Kooperationen noch wichtiger werden. Wir müssen einfach miteinander das Beste draus machen.«

# AUCH EIN BLINDES HUHN, FINDET MAL EINEN KARFIOL.



- Extraportion Gemüse
- 100% Bio & Tierwohl
- Ohne Zuckerzusatz
- Ohne Zusatzstoffe
- Extra knusprig

IM TIEFKÜHLREGAL BEI:

**BILLA PLUS**  
**BILLA**

denns  
**Bio**

gurkerl  
.at

# FÜR EINE HANDVOLL HÜHNER

Das »Hanehus« bietet eine luxuriöse Patentlösung  
für die Hobbyhühnerhaltung im Garten.

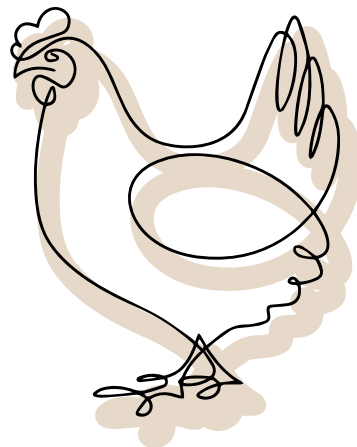
TEXT  
*Thomas Weber*



Das Hanehus wurde intensiv getestet, es musste nicht nur den Ansprüchen des Entwicklers, sondern auch denen seiner Familie genügen.

**E**in wenig führt der Name ja in die Irre und nicht nach Klosterneuburg. Hanehus, das deutet auf skandinavisches Design hin. Und was die Gestaltung angeht, wird das Versprechen von schlichten Formen und purer Funktionalität auch eingelöst. Ersonnen wurde der minimalistische Hühnerstall aber nordwestlich von Wien, und ursprünglich war das Hanehus auch für den Eigenbedarf gedacht. Als sich die Familie von Benedikt Stimpfl-Abele für den Garten Hühner anschaffte, wurde nach und nach mit mehreren handelsüblichen Ställen experimentiert. »Aber wir waren unzufrieden mit dem verfügbaren Hühnerstallangebot«, erzählt der studierte Maschinenbauer und Wirtschaftsingenieur. Das war vor 8 Jahren. In der Zwischenzeit hat seine Familie im Garten in Klosterneuburg mit mehreren Hühnerrassen experimentiert (und ist dabei zuletzt bei sechs Zwergseidenhühnern und drei Grünlegern angekommen). Und Benedikt Stimpfl-Abele hat ein EU-Patent angemeldet. Denn nach langem Tüfteln, viel Versuch und Irrtum hat der 41-Jährige heute ein modulares System zur Marktreife gebracht, das ein hohes Maß an Individualität und Komfort gleichermaßen bietet. Das mag hochtrabend klingen für eine Hühnerbleibe. Doch wer sich einmal länger damit beschäftigt hat, wie sich ein paar Hendln möglichst praktisch auf dem eigenen Grundstück halten lassen, versteht die Notwendigkeit einer durchdachten Lösung – und ist vermutlich auch bereit, etwas mehr für solch ein Hanehus auszugeben.

»Technischer Kern des Patents ist das Fixieren der Fenstermodule an der Wand mittels Magneten zum einfachen Öffnen«, erklärt Stimpfl-Abele. Dazu muss man wissen: Für das Hanehus hat der Designer eine Reihe von Elementen entwickelt, die variiert werden können. Seitenwände und Fenster lassen sich mit ein paar Handgriffen wechseln, je nach Jahreszeit, Sonnenstand oder Hühnerbestand austauschen. Es gibt vollflächige Seitenwände, Wände mit Plexiglasfenstern als Tageslichtmodule, sogar eine Blackboard-Variante für Kindergerech-



**»Wer sich einmal damit beschäftigt hat, wie sich ein paar Hendln praktisch auf dem eigenen Grundstück halten lassen, versteht die Notwendigkeit einer durchdachten Lösung.«**

zel oder zum Notieren der Futterrationen; oder Zwischenwände, falls eine Glucke mit Küken separiert werden muss oder eine Zeitlang Tiere getrennt werden müssen, weil diese sich sonst in der Hackordnung zu verletzen drohen. All das kommt ohne Schrauben und Nägel aus, hält und haftet mit Magneten und Holzdübeln. Dadurch ist das Hanehus auch schnell zu reinigen – »bis auf die letzte Milbe«, verspricht Stimpfl-Abele. Wobei lästige Milben erst gar nicht einziehen würden, weil sich das Haus gut reinigen lasse. »Da stecken Tausende Designstunden drin«, sagt er. Aber auch das Material hat seinen Preis. Die witterungsbeständige Lärche wird für das Hanehus mit einem wachsbasierten Öl behandelt, als Oberflächenschutz. In der Minimallösung kostet die luxuriöse Hendlvilla 1400 Euro.

### DAS HUHN, DER NEUE HUND

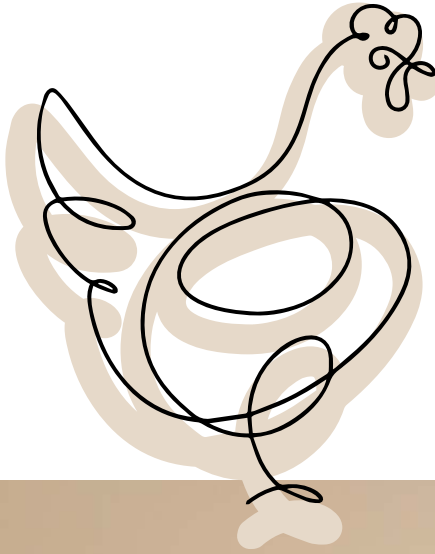
Gedacht und geeignet ist das Hanehus für Menschen, die im Kleinen privat Hühner halten, beziehungsweise für kleine und mittelgroße Hühnerrassen, »also für Tiere, die im Garten sinnvoll sind, und nicht für gewerbli-



**Benedikt Stimpfl-Abele,**

Maschinenbauer und Wirtschaftsingenieur, kündigte seinen Job und entwickelte neben der Kinderbetreuung das Hanehus.

[hanehus.com](http://hanehus.com)



che Hühnerhaltung«. Für Benedikt Stimpfl-Abele selbst ist das Hanehus aber längst mehr als ein Hobby. In seiner Karenz und später neben der Teilzeitarbeit sei er »voll ins Hühnerthema reingekippt«, sagt er. Mit Ende des Vorjahres hat er seinen Job beim steirischen Industrieanlagenbauer Andritz gekündigt. Seit Jänner kümmert er sich weiterhin um die Kinder, deren Mutter Vollzeit arbeitet, – und entwickelt nebenbei das »Hühnerbusiness«. »Ich stehe in der Früh mit den Hendln auf und hab, wenn die anderen aufstehen, netto mindestens zwei Stunden hochkonzentriert gearbeitet«, sagt er. In Marktforschung wollte er kein Geld investieren. Nachfrage sollte aber gegeben sein. Denn: »Das Huhn ist der neue Hund. Vor fünf Jahren gab es allein in Salzburg 5300 private HühnerhalterInnen. Ich schätze, dass es allein in Niederösterreich 50.000 Haushalte gibt, die Hühner halten. Dann gibt es Deutschland. Und in Frankreich, wo die Hühnerhaltung zur Selbstversorgung im ländlichen Raum immer noch Teil der Kultur ist, muss es Millionen HühnerhalterInnen geben.«

**»Das Huhn ist der neue Hund. Ich schätze, dass es in Niederösterreich 50.000 Haushalte gibt, die Hühner halten.«**

– Benedikt Stimpfl-Abele

Mehr als zwei – »wenn es sein muss, auch drei« – Ställe pro Woche schafft der Teilzeit-Jungunternehmer in seiner kleinen Werkstatt in Klosterneuburg ohnehin nicht. Diese liegt ein paar Schritte vom Wohnhaus entfernt und wird gerade so umgebaut, dass sie auch als Geschäftslokal genutzt werden kann. Noch werden dort auch Holzreste gelagert, die beim Tischlern der Hühnerställe anfallen. Demnächst sollen daraus Nistkästen und Futterhäuschen für Gartenvögel werden. Die Prototypen dafür haben sich bereits im Garten bewährt. Das Design ist ebenso konsequent wie die Namenswahl: Nisthus und Vuglhus.

# ES PFLEGT SICH, ...

... auch Kosmetik regional zu beziehen.

**TEXT**

Irina Zelewitz

**BILD**

Flö Rastbichler

## Jungheit Hyaluron-Serum

No 4

Hyaluron im Mix mit Kräuterextrakten. Bio-kosmetik mit klarem Auftrag. In der Glasflasche, mit hygienischer Pipette, insgesamt im besten Sinn wie aus der Apotheke. Bio-Austria-zertifiziert. Made in Austria, mit Rohstoffen aus dem Weinviertel. [finecosmetic.de](http://finecosmetic.de)



## Pflanzner Naturkosmetik Ringelblume & Bienenwachs

Lippenpflege

Bioringelblumen aus dem Garten, Pflanzensäure und Vitamin E – damit kommt man durch den Winter. Ohne besonders hippest Design, einfach gut. Die Rohstoffe dieses Produkts sämtlich aus biologischem Anbau, es fehlt allerdings ein Bio- oder Naturkosmetik-Zertifikat.



## Styx Aloe Vera

Gesichtsgel

Beruhigend, cremig – solo oder unter der Tages- oder Nachtpflege. Aus der Linie Aroma Derm. Biozertifiziert nach COSMOS-Standard. Made in (Lower) Austria. [styx.at](http://styx.at)

## Die Nikolai Traubenkernöl

Lieblingsfluid

»Leichte Textur, intensive Pflege«, die Nikolai bringt Luxus-Biopfleger auf den Punkt und in den Glas-Pumpspender. Fein wie der Rest der biodynamischen Traubenkosmetik vom Wachauer Nikolaihof – und Demeter-zertifiziert. [dienikolai.at](http://dienikolai.at)



# »TROCKENGÄRTEN WERDEN NUR IN ÄUSSERSTEN NOTFÄLLEN GEGOSSEN.«

Wie werden Gärten klimafit und zur Klimaanlage?  
Nachgefragt bei Katja Batakovic von der Garten Tulln.

INTERVIEW  
Thomas Weber

**H**itze und Trockenheit plagen nicht nur die Land- und Forstwirtschaft. Auch in Parks und privaten Gärten macht sich der Wassermangel durch Dürre und Trockenstress bemerkbar. Das Areal der Gartenschau Garten Tulln, westlich von Wien direkt in den Donauauen gelegen, ist diesbezüglich keine Ausnahme. Doch als Vorzeigeprojekt der Initiative Natur im Garten widmet sich das Gartenteam dort bereits seit vielen Jahren aktiv der Anpassung von Gärten an den Klimawandel. Welche der 70 Schaugärten des Areals bewähren sich? Wie viel Wasser ist in Phasen ohne Niederschlag zum Gießen und Bewässern nötig, woher kommt es? Und wie geht die Garten Tulln mit invasiven Pflanzen um, die massiv vom Klimawandel profitieren? BIORAMA hat bei Katja Batakovic, der fachlichen Leiterin von Natur im Garten, nachgefragt.

**BIORAMA: Wie viel Niederschlag hatten Sie zuletzt in Tulln?**

**KATJA BATAKOVIC:** Laut Statistik des Landes Niederösterreich sind die Niederschlagszahlen zwar von Schwankungen und Ausreißern geprägt, bei 600 Millimetern Jahresniederschlag aber tendenziell leicht rückgängig. Ein Gesamtjahresniederschlag wird auf der Garten Tulln selbst nicht aufgezeichnet, nach den heißen Sommerwochen im Juli und August waren wir über die 50 Millimeter Niederschlag Mitte August sehr froh.

**Die Sommermonate sind bei Ihnen eigentlich diejenigen mit dem meisten Niederschlag. Was bedeutet denn lang ausbleibender Regen für ein weitläufiges Gartenareal wie die Garten Tulln?**

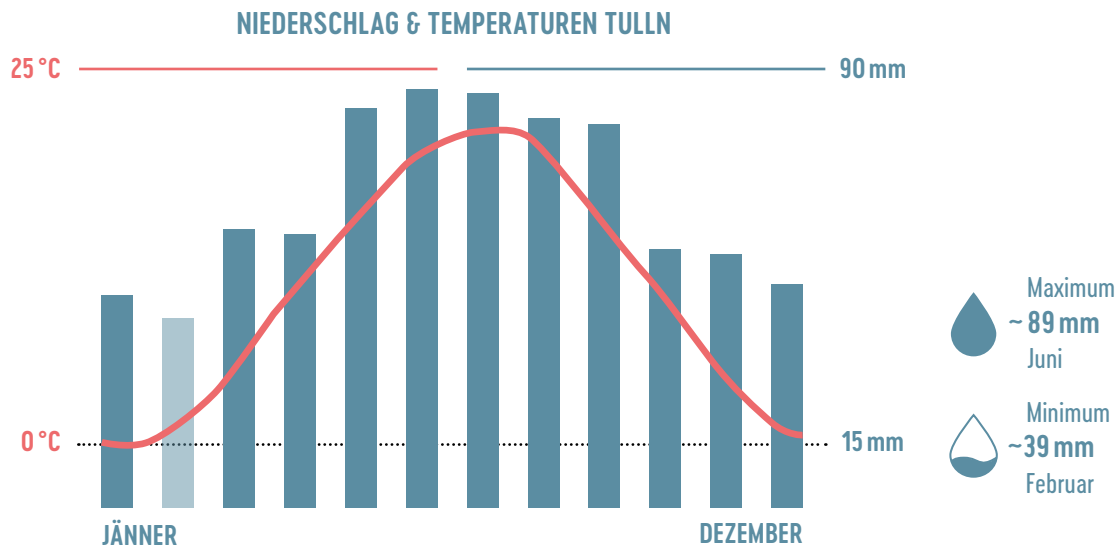
Grundsätzlich sind die Grünanlagen der Garten Tulln klimafit angelegt, das heißt, der Aufwand fürs Gießen wird nur bei extremer Hitze verstärkt. Das Wasser wird primär aus in Zisternen gespeichertem Regenwasser und aus Brunnen bezogen, bewässert wird über fix eingebaute Bewässerungsanlagen, ein elektrisch betriebener Gießwagen unterstützt die GärtnerInnen. Gerade die angelegten Trockengärten werden nur in äußersten Notfällen gegossen.

**Von welchen Wassermengen sprechen wir insgesamt?**

Im Jahr 2011 wurde ein 7500 Liter großer Regenwassertank bei den Wirtschaftsgebäuden zum Gießen der Pflanzen installiert. Aus Brunnen schächten wird das lokale Grundwasser verwendet und zuletzt auch Leitungswasser.

**Bei Ihnen sind 70 charakteristische Schaugärten zu sehen. Gibt's Gartentypen, die sich unter den aktuellen Bedingungen von Hitze und Trockenheit besonders bewähren?**

Die Garten Tulln setzt sich schon seit ihrer Eröffnung im Jahr 2008 intensiv mit dem Klimawandel und der -anpassung auseinander. Daher



Quelle: [de.climate-data.org](https://de.climate-data.org) → Europa → Österreich → Niederösterreich → Tulln

sind spezielle, klimafitte Gärten und Beete angelegt worden, wie exemplarisch der Garten im Klimawandel, das »Nie wieder gießen«-Beet im urbanen Garten oder die Zistrosenpflanzungen vor dem Garten-Restaurant. Spezielle Pflanzungen von Präriestauden bewähren sich besonders unter den Bedingungen von Trockenheit und Hitze. Aber auch Starkregenereignisse, die oftmals damit einhergehen, sind klimatische Herausforderungen, denen unser Team kompetent und professionell begegnet.

### **Kommt irgendeiner der Schaugärten ohne künstliche Bewässerung aus?**

Ja, der Garten im Klimawandel. Statt üblicher Rasenflächen wurde ein Schotterrasen eingesetzt. Und schon seit vielen Jahren arbeitet die HBLFA Schönbrunn, Österreichs einzige Höhere Lehranstalt für den Gartenbau, an der Selektion geeigneter Sträucher und Stauden für das pannonische Klima. Stauden der pannonischen Steppe wie Zwergiris und Küchenschelle machen Bewässerung nur in extremen Trockenphasen erforderlich. Ein mehrstämmiger Feldahorn sowie eine Tibetkirsche liefern Schatten. Und der Schmetterlingsflieder duftet und trotz langer Trockenheit – und lockt viele Insekten an.

**Die Garten Tulln wird oft auch besucht, um sich inspirieren zu lassen, wie man den eigenen Garten anlegen könnte und die Pflege nachhaltig gestalten kann. Gibt's**

**»Ein aktuelles Monitoringprojekt zeigt: Die Biodiversität der Vögel ist im Bereich der Garten Tulln besonders hoch.«**

– Katja Batakovic,  
Garten Tulln



### **auch Gartentypen, die in der Garten Tulln zu sehen sind, die anzulegen man nicht mehr guten Gewissens empfehlen kann?**

Nein. Als erste ökologische Gartenschau kann *jeder* Garten, dem jeweils aktuellen Wissensstand entsprechend, guten Gewissens seit Eröffnung empfohlen werden. Genau diese Eigenschaft kennzeichnet die Garten Tulln und unterscheidet uns von anderen Gartenschauen in Europa.

### **Welche konkreten Klimawandelanpassungen gab es seit Eröffnung der Garten Tulln?**

Klimawandel und -anpassung sind seit 2008 ein ständiges Thema bei uns – und die Umwelt-



**Wie wird der Garten klimafit?** Die Gartentypen auf dem Areal der Garten Tulln zeigen, wie Anpassung an Trockenstress und Starkregen gelingen kann.

bewegung Natur im Garten beschäftigt sich immerhin seit ihrer Gründung 1999 damit. Baumpflanzungen von klimagerechten Bäumen wie z. B. jüngst am Kugelfang nehmen seit Jahren eine besondere Stellung ein. Der Nebelwald, als Gartenraum zwischen den Bäumen, war eine besondere Umgestaltung zur Abkühlung beim Durchgehen. Ein Anziehungspunkt mit bester natürlicher Klimaanlage ist der Lesegarten, unter dessen Blätterdach von großblättrigen Laubbäumen die erfrischende Kühle für die richtige Entspannung sorgt. Damit wird anschaulich erlebbar gemacht, dass Bäume die bessere und effektivere Klimaanlage sind.

An baulichen Maßnahmen wurde die Gartenhalle – als Veranstaltungshalle – rundum begrünt. Das neue Eingangsgebäude, errichtet 2019, nutzt das Regenwasser für Toilettenanlagen, auf geringe Bodenversiegelung wurde geachtet. Die Klimatisierung erfolgt über eine Wärmepumpe, Strom liefert eine PV-Anlage.

**Wohin man sieht, überall breiten sich invasive Pflanzen wie Götterbaum, Goldrute oder Sommerflieder aus. Teilweise profitieren diese Arten vom Klimawandel. Wie gehen Sie denn in der Garten Tulln damit um?**

Durch die tägliche Pflege der 70 ökologischen Schaugärten werden invasive Neophyten rasch erkannt und manuell beseitigt. Besonders auf der

Auwaldinsel nördlich des Areals sind Götterbaum, Robinien und die Kanadische Goldrute ein wiederkehrendes Thema, dem wir uns durch kontinuierliche manuelle Bekämpfung, also durch Ringeln oder Ausreißen, erfolgreich widmen.

**Wie sieht es denn in der angrenzenden Donauau derzeit aus?**

Längere Zeit schon ist das Eschentriebsterben in ganz Niederösterreich markant sichtbar und nach wie vor akut, auch in der Au. Wie angesprochen sind invasive Neophyten ständige Herausforderungen. Dass sich die Bemühungen der ökologischen Pflege jedoch bezahlt machen, zeigt ein aktuelles Monitoringprojekt mit der Veterinärmedizinischen Universität: Die Biodiversität der Vögel ist im Bereich der Garten Tulln besonders hoch, daher kann auch wissenschaftlich konstatiert werden, dass die gesetzten Akzente der rein ökologischen Pflege und Gestaltung der Schaugärten ein wesentlicher Beitrag zu Klima-, Umwelt- und Artenschutz sind.

**Der nächste Sommer kommt bestimmt: Was lässt sich zum Beispiel im Winter im eigenen Garten tun?**

Da ein Garten auch eine regionale Speisekammer für Lebensmittel sein kann, ist das Auspflanzen von Wintersalaten und -gemüse besonders aktuell.





Lernen mit allen Sinnen in der Naturwerkstatt des Naturparks Jauerling-Wachau.

# Draußen in der Frischluftklasse

## Wie Schulen und Kindergärten in Naturparks zu einem besonderen Naturverständnis hinführen.

Konfuzius sagt: »Erzähle mir – und ich vergesse. Zeige mir – und ich erinnere mich. Lass es mich tun – und ich verstehe.« Cornelia Kassil beruft sich auf Konfuzius und sagt: »Bildung beginnt mit Neugierde. Wir wollen die Neugierde darauf wecken, was sich direkt vor der Haustüre tut.« Seit vier Jahren leitet sie bei den Naturparks Niederösterreich das Projekt Naturpark-Schulen und Naturpark-Kindergärten. Gerade erst hat sie diesbezüglich die dreißigste Schule in ihrem Zuständigkeitsbereich zertifiziert. Der nächste Naturpark-Kindergarten wird auch bereits der elfte sein. Die Philosophie hinter dem naturparkpädagogischen Ansatz ist einfach: Die Kinder sollen jeweils altersgemäß erfahren, begreifen und letztlich wertschätzen lernen, wer und was in der Region, in der sie aufwachsen, lebt. Das meint die Natur ebenso wie den Men-

schen in einer dynamischen Umwelt. Neben der räumlichen Lage in einem Naturpark braucht es vor allem das klare Commitment aller Beteiligten, wenn sich eine Schule oder ein Kindergarten entschließt, zur Naturpark-Schule oder zum

Naturpark-Kindergarten zu werden. Eltern, LehrerInnen, Naturparkvorstand, der zuständige Gemeinderat – sie alle müssen zustimmen und wissen, worauf sie sich einlassen. Insgesamt sind zwölf Kriterien zu erfüllen. Entscheidend: In Schule und Naturpark gibt es jeweils eine klar zuständige Person. Beide haben gemeinsam ein Leitbild für die Schule abzustimmen. Je Schulstufe muss jedes Jahr zumindest ein Tag aktiv im Naturpark verbracht werden. Außerdem gibt es Projektstage mit Naturparkbezug, für die ExpertInnen des Naturparks zur Verfügung stehen. Für PädagogInnen gibt



Die Region von klein auf achten lernen: hier beim Naturpark-Fest im Naturpark Ötscher-Tormäuer.

es verpflichtende Fortbildungen. Und nicht zuletzt ist begleitende Öffentlichkeitsarbeit vorgesehen. Denn die Aktivitäten sollen über die Kinder und direkten Familienangehörigen hinaus Bewusstsein schaffen.

Bundesweit gibt es bereits 165 Schulen und 81 Kindergärten, die sich derart engagieren. Einmal im Jahr werden sie gemeinsam an einem österreichweiten Aktionstag aktiv. Das nächste Mal findet dieser am 26. Mai 2023 zum Thema »Landschaften voller Superhelden« statt. Gemeint sind: Insekten mit Superkräften als Helden der Biodiversität.

Gabriele Peters vom Verband Naturparke Österreich versucht gerade herauszufinden, wie groß das Potenzial an Bildungseinrichtungen insgesamt wäre. »Ziel ist es allerdings nicht, quantitativ flächendeckende Naturpark-Schulen in den Naturparks zu haben«, sagt sie, »vielmehr geht es uns darum, jene Schulen mit besonders engagierten PädagogInnen zu erreichen und für die Idee der Naturpark-Schulen zu gewinnen«. In der Praxis sind das derzeit vor allem Volksschulen, Mittelschulen, Sonderschulen und einige wenige Landwirtschaftliche Fachschulen (etwa die niederösterreichische LFS Hohenlehen). »Das A und O ist die Ansprechbarkeit der Naturparke«, sagt Gabriele Peters, »also ein gut gepflegter Kontakt zu Schule und Kindergarten. Und das braucht natürlich personelle Ressourcen«.

Eine der beiden Ansprechpersonen im Naturpark Purkersdorf ist die dortige Geschäftsführerin Gabriela Orosel. Sie ist studierte Landschaftsplanerin mit Schwerpunkt Naturschutz und selbst ausgebildete Wald- und Agrarpädagogin, mit einem Faible für Wildnisvermittlung. In ihrem Naturpark gibt es eine offizielle Naturpark-Schule sowie zwei Partner-

schulen, die knapp außerhalb des Naturparks liegen und sich dennoch sehr einbringen. »Unser Outdoor-Team ist mindestens einmal im Monat einen Vormittag mit den Kindern draußen«, erzählt sie. Im Oktober habe man beispielsweise eine Totholzhecke und die Nützlingshotels gewartet. Außerdem wurden wasserhaltende Hecken gepflanzt. Auch für die im Schulcampus eingebettete Sonderschule haben sich die Outdooraktivitäten bewährt: »Das Praktische und Haptische ist da besonders gut, um die Stärken und Schwächen der SchülerInnen herauszufinden und zu sehen, für welche weiterführenden Schulen sie besonders geeignet sind.«

Nicht immer muss im Freien aber automatisch Biologie unterrichtet werden, stellt Gabriela Orosel klar: »Disziplinierter Unterricht ist für Deutsch, Mathe, Sachunterricht, Bewegung und Sport genauso möglich. Dafür müssen einfach gemeinsam mit den PädagogInnen in Abstimmung Arbeitsblätter entworfen werden. Dann klappt das sehr gut.« Und nach Konfuzius wird das derart gemeinsam in der Frischluftklasse Erarbeitete besonders gut verstanden.



**Junge »Naturpark-ForscherInnen« im Feld.**

## AUSGEWÄHLTE PÄDAGOGISCHE ANGEBOTE IN NATURPARKEN

### **Draußen am Sparbach**

Abenteuerliches für jedes Alter: Wald- und Erlebnispädagogische Wanderungen werden ab dem Vorschulalter angeboten; danach: Wasserforschen im Sparbach und Lenauteich, eine Zeitreisewanderung ins Biedermeier oder – ab der Oberstufe – das Paket »Wald und Naturpark im Klimawandel«. [naturpark-sparbach.at](http://naturpark-sparbach.at)

### **Das Moor als Klassenzimmer**

Die Kulturlandschaft des Waldviertels hat viel für Natur- und Erlebnispädagogik zu bieten. Die ExpertInnen schnüren je nach Alter und Schwerpunkt maßgeschneiderte Pakete; z. B. zum Ökosystem Moor, Biodiversität und Klimawandel im Ökosystem Wald, Forstwirtschaft oder Wissenschaft und Forschung im Naturpark.

[naturpark-hochmoor-schrems.at](http://naturpark-hochmoor-schrems.at)  
[naturpark-heidenreichsteiner-moor.at](http://naturpark-heidenreichsteiner-moor.at)

### **Blick vom Ötscher-Turm**

Gut mit der Mariazellerbahn öffentlich angebunden, ist das Naturparkzentrum Wienerbruck der ideale Ausgangspunkt für Aktivitäten unter dem Motto »Naturerlebnis statt Klassenzimmer« – vom Erlebnistag mit Besteigung des imposanten Ötscher-Turms bis zur tiefgehenden Projektwoche. [naturpark-oetscher.at](http://naturpark-oetscher.at)

Viele weitere Schulangebote unter [naturparke-niederoesterreich.at/schulprogramme](http://naturparke-niederoesterreich.at/schulprogramme)

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION



**LE 14-20**  
Entwicklung für das Ländliche Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung  
des ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete





Ruth Eder, Direktorin der Volksschulen Spitz und Mühldorf sowie der Mittelschule Spitz, vor dem von SchülerInnen geplanten und gebauten Upcycling-Hochbeet.

# »Im Stundenplan steht ›Öko‹«

## Direktorin Ruth Eder und ihr Team vermitteln gleich in drei Naturpark-Schulen Bewusstsein für Ökologie und Regionalität.

**Naturpark-Schulen arbeiten stark projektbezogen. Ist die Einbettung in den Naturpark Jauerling-Wachau auch für den Schulalltag relevant?**

**Ruth Eder:** Ja. Wir haben für die Mittelschule in der 5. Schulstufe ein eigenes Fach kreiert. Eine Stunde Biologie wurde zum Fach Regionale Ökologie. Im Stundenplan steht »Öko«. Da sind wir viel draußen, bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit. Im Vorjahr hatten wir etwa einen Schwerpunkt zu Insekten im Winter. Wir haben Tiere gesucht und uns angesehen, mit welchen Strategien sie über den Winter kommen. Dass wir Naturpark-Schulen sind, begleitet uns täglich – bis zur Jause aus dem Jauerlinger Saftladen. Im Herbst sammeln die SchülerInnen auf den Streuobstwiesen der Wachau Äpfel, aus denen naturtrüber Saft gepresst wird, den es zur Jause gibt. Die Etiketten werden jede Saison neu von den Kindern gestaltet. Da gibt es einen schulübergreifenden Wettbewerb, eine Vorauswahl durch die SchülerInnen selbst und eine Jury, die dann endgültig entscheidet.

**Die Altersspanne vom 6-jährigen Schulkind bis zum Teenager ist groß. Welchen Unterschied macht das Alter der Kinder für die Kooperation?**

Die Projekte sind natürlich unterschiedlich und altersgemäß. Für die Jüngeren gibt es Workshops mit Kräuterwanderungen, Aktionen zum Mülltrennen. Die Älteren stellen selbst eigene Lebensmittel her oder haben im Vorjahr selbst

ein Upcycling-Hochbeet für den Schulgarten entworfen und gebaut. Dafür haben sie sich selbstständig organisiert. Das Beet wurde auch alleine ohne Traktorhilfe befüllt.

**Bald wird es Jugendliche geben, die – zuerst in der Volks- und dann in der Mittelschule – acht Jahre eine Naturpark-Schule besucht haben. Was werden sie dann gelernt haben?**

Unser Ziel ist es, Bewusstsein dafür zu schaffen, was uns die Natur bereitstellt, die Regionalität zu schätzen, die Region zu stärken. Wenn es beim Wettbewerb »Känguru der Mathematik« etwas zu gewinnen gibt, dann sind das Gutscheine von Geschäften vor Ort. Wir tun alles sehr bewusst. Es geht um die Region als Erholungsgebiet, als Nahrungslieferant, um mein Verhalten in der Natur. Im ländlichen Raum haben natürlich auch Traditionen ihren Platz. Gerade haben wir Erntedank gefeiert – unter anderem mit einem Obstfrühstück vom lokalen Nahversorger.

**Schätzen die Eltern, dass ihre Kinder eine Naturpark-Schule besuchen?**

Der Tenor ist sehr positiv. Wir vereinen vieles. Die Mittelschule ist nicht nur Naturpark-Schule, sondern auch Digitale Schule; alle Kinder sind mit Laptops ausgestattet. Wir bringen Natur und Technologie zusammen, beides hat Berechtigung und Wert.

***naturpark-jauerling.at***

# DEN KLIMAWANDEL AUSBADEN

Für die Biogemüsebäuerin Monika Jasansky hat Klimaschutz oberste Priorität. Auch aus eigenem Interesse.

TEXT  
Klara Bleier

Zwei Wochen vor Herbstbeginn liegt Monika Jasanskys Hof in Bad Erlach noch in grellem Sommerlicht. Sie tritt einen Schritt zurück in den Schatten, den die großen Sträucher entlang der Grenzen des Grundstücks spenden. Hier, auf dem Stammsitz der Gärtnerei, befinden sich das Glashaus, einige Folientunnel und der kleine Hofladen. Sie bewirtschaftet weiteres Land in der Umgebung, insgesamt sind es zweieinhalb Hektar. »Für mich ist nie etwas anderes als Bio infrage gekommen«, sagt sie.

Sie hat Mühe, den Lärm der Baustelle nebenan zu übertönen. Es wird Beton gegossen; die umliegende Siedlung wird um ein Eigenheim reicher. Sie führt zu der rund einhundert Meter vom Stammsitz entfernten Freifläche, wo sich Beete mit Kohlrabi, Haferwurzel, Fenchel und Salaten wie Eichblatt und Endivie aneinanderreihen. Sie greift in die Erde. Unter einer Schicht Mulch liegt der dunkle Humus, den sie durch ihre Finger rieseln lässt. »Dieses Jahr kann ich erstmals Ingwer anbieten«, erzählt sie. Neben Kulturen, die sich aufgrund der veränderten klimatischen Verhältnisse erst heute anbauen ließen, wie der Süßkartoffel, Melonen,

Physalis und Ingwer, versuche sie sich an heute seltenem Gemüse wie dem Rhabarber und der Steckrübe.

Gut einen Kilometer weiter, in Linsberg, liegt ihre größte Anbaufläche. Hier baut sie zur Hälfte Gemüse, zur anderen Hälfte Gründüngung an. Nach eineinhalb Jahren werden die Flächen getauscht. Die Wurzeln der Gründüngungspflanzen lockern den Boden; die nach dem Mähen übrig gebliebenen Pflanzenreste dienen als Mulch für die Beete. Dieser wird durch Mikroorganismen verdaut und der Boden dadurch mit Nährstoffen versorgt. Die Mulchschicht halte außerdem das Unkraut fern.

## MEISTER AMIR UND DIE SCHNEGEL

Zurück auf dem Stammsitz der Gärtnerei: Amir – der »Meister der Jungpflanzen«, wie Monika Jasansky ihn nennt – hält eine Jungpflanzenpalette hoch. Er ist im Betrieb seit dessen Gründung beschäftigt. Heute arbeiten im Betrieb bis zu sechzehn Mitarbeitende, teils in Vollzeit-, teils in Teilzeitanstellung.

»Hier ist eine!«, sagt er und zeigt auf eine kleine Schnecke, die sich an der Unterseite des Behälters versteckt hat. »Die Tigerschne-



gel sind klüger als andere Schnecken«, weiß Jasansky, »die verstecken sich überall.« FreundInnen des naturnahen Gärtnerns wissen, dass diese einerseits Nützlinge sind, weil sie die Eier anderer Schneckenarten fressen, aber auch Schaden anrichten, weil sie sich gerne an den Jungpflanzen zu schaffen machen.

Monika Jasansky eröffnete ihren Betrieb in den frühen 1990er-Jahren, direkt im Anschluss an ihr Studium an der Universität für Bodenkultur in Wien. Damals stand der Trend hin zu ökologischer Landbewirtschaftung noch am Beginn. Ein Jahrzehnt zuvor, 1983, hatte Österreich als erstes Land der Welt staatliche Richtlinien für die biologische Erzeugung von Lebensmitteln festgelegt. Heute werden in Österreich rund 26 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen biologisch bewirtschaftet. Die Vorgaben, an die sich Biobetriebe zu halten haben, würden tendenziell strenger. »Das ist etwas Gutes«, betont Jasansky. Neben der EU-Bio-Verordnung hat sie als Trägerin des Bio-Austria-Siegels auch dessen zusätzliche Kriterien zu erfüllen. Diese gehen nämlich in manchen Bereichen über die gesetzlichen Standards für Bioprodukte in der EU hinaus. »Als ich begon-

nen habe, war ich naiv. Ich habe unterschätzt, wie arbeitsintensiv Biogemüsebau ist«, sagt die heute 57-Jährige und erinnert sich an eine persönlich fordernde Zeit: »Ich habe ja auch noch zwei Kinder bekommen.« Sie hält inne. »Da ist eine Melone reif«, sagt sie und steuert plötzlich auf das andere Ende des Folientunnels zu. In diesem ist es schwül. Insekten umschwärmen die blau und orange leuchtenden Inseln von Kornblumen und Ringelblumen. Die Silhouette der Brennnesseln, die draußen wachsen dürfen, ist durch die Folie hindurch erkennbar. Sie ist im hinteren Bereich des Tunnels angekommen und hält eine süßlich duftende Zuckermelone in Händen. »Ich rieche es, wenn sie reif sind«, ruft sie.

#### TIEFER BOHREN

Die geschulte Nase und Jasanskys Praxiswissen insgesamt basieren auf drei Jahrzehn-

**»Das Umschlagen des Wetters ist massiver geworden.«**

– Monika Jasansky,  
Biobäuerin



**»Für mich ist nie etwas anderes als Bio infrage gekommen.«**

– Monika Jasansky,  
Biobäuerin

ten Erfahrung im Biogemüsebau. Jedes Jahr tüftelt sie einen Anbaukalender aus, in dem sie Standort und Zeitpunkt für die geplanten Pflanzungen festlegt. Um ungünstigen Wetterbedingungen entgegenzuwirken, habe sie eigene Methoden erarbeitet, sagt sie; lange hätten sich diese bewährt. Die Problematiken, die der Klimawandel mit sich bringe, seien damit allerdings kaum mehr bewältigbar. Vor allem in den letzten fünf Jahren habe sich die Lage drastisch zugespitzt. »Das Umschlagen des Wetters ist massiver geworden«, sagt sie. Dass die Trockenperioden länger werden und die Böden schlechter in der Lage sind, Wasser zu speichern, hat sich herumgesprochen. Hier wird es allerdings sehr unmittelbar spürbar.

Im Jahr 2020 haben die Grundwasserreserven für diesen Hof fast nicht ausgereicht. Jasansky ließ ihren Brunnen tiefer graben,

trotzdem genügte das Wasser nur knapp. Die Trockenheit zählt die Biobäuerin neben Spätfrost und Hagel zu den größten Herausforderungen. Werden durch Unwetter etwa Jungpflanzen zerstört, gerät schnell der Plan fürs ganze Jahr durcheinander. Viele Gemüsepflanzen wachsen langsam, auch wenn eine Kultur früh dem Hagel zum Opfer fällt, ist das Jahr oft zu kurz, um noch mal von vorne mit der Anzucht zu beginnen. »Ich habe das Glück, über mehrere Standorte zu verfügen«, sagt Monika Jasansky. Dadurch ist das Risiko eines Hagelschadens minimiert. Sie profitiert außerdem von der Vielfalt ihrer Gemüsesorten, wie sie sagt: »Ich habe ein Backup an »einfachem Gemüse«, das weniger heikel ist, was die Wetterverhältnisse betrifft, zum Beispiel Mangold.« Das Wichtigste aber sei Flexibilität. Dies gelte auch für die KonsumentInnen, vor allem dann, wenn manche Lebensmittel nicht immer verfügbar sind oder teurer werden: »Meine beste Versicherung ist die Einsicht meiner Kundinnen und Kunden«, sagt sie.

Wir schauen aufs Ganze.  
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo  
[www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo](http://www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo)

Wusstest du,  
dass auf  
Bio-Betrieben  
Schweine so richtig  
in Erde oder Stroh  
wühlen?

*Schwein gehabt ...  
... auf einem Bio-Betrieb!*

Bio-Information und Bio-Genuss-Adressen  
findest du online auf [bio-austria.at](http://bio-austria.at) und [biomaps.at](http://biomaps.at)



NÖ-Wien

© BIO AUSTRIA / Elfriede Stopper

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.





**Monika Jasansky** bewirtschaftet seit den 1990er-Jahren einen Biobetrieb in Bad Erlach, im Bezirk Wiener Neustadt-Land.

### RADRABATT

Und für deren Einsatz um die gemeinsame Sache versucht sich Monika Jasansky wiederum entsprechend zu bedanken – sie bietet zum Beispiel bei Ab-Hof-Verkauf einen dreiprozentigen Rabatt für alle an, die zu Fuß oder mit dem Rad kommen. Die AbonnentInnen des »Biokisterls« werden mit einem Elektroauto beliefert, das zu großen Teilen mit Strom aus der eigenen Photovoltaikanlage betrieben wird. »Vor zehn Jahren habe ich damit begonnen, meinen Erdölbedarf auf ein Minimum zu reduzieren«, erzählt sie. Sie ersetzte die Öl- durch eine Holzheizung, installierte Sonnenkollektoren. Zuletzt kam die Anschaffung des Elektroautos hinzu. Darüber hinaus unterstützt sie Initiativen, die sich für Klima-, Umwelt- und Landschaftsschutz engagieren. Sie beteiligte sich etwa 2021 an der Klage der NGO Global 2000 gegen das Wirtschaftsministerium. Die Umweltschutzorganisation fordert darin einen konkreten Plan für das Verbot fossiler Energien, denn einen rechtlich verbindlichen Rahmen dafür gab und gibt es bis heute nicht.

»Klimaschutz ist meine oberste Priorität«, sagt Monika Jasansky, die in ihrem Hofladen steht und Himbeeren nascht. Bald wolle sie in Pension gehen. Eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger habe sie bisher nicht gefunden. »Ich tue, was ich kann, um dem Klimawandel entgegenzuwirken«, sagt sie, »ausbaden müssen ihn die Jungen«.










# EIN BILD VON EINEM KARPFFEN

Drei Köche und ein Buchautor.

TEXT  
Irina Zelewitz

**E**rstens ein klassisches Feiertagsgericht, zweitens einer der wenigen Fische, die (weil kein Raubfisch) besonders nachhaltig und in Niederösterreich quasi immer in Bioqualität verfügbar sind. Der Karpfen. Gegen ihn spricht höchstens die Langeweile, die einige überkommt, die ihn allzu oft allzu klassisch zubereitet serviert bekamen. Hier folgt ein Gegenentwurf aus dem Buch »Süßwasserfisch«. Vier Köche – vom Hauben- bis zum Hobbykoch –, die sich selbst als Gang in dieser Zusammensetzung schon einige Jahre Asadores nennen, haben sich für dieses Buchprojekt wieder zusammengetan: Biolandwirt Leo Gradl bringt das

Wissen des Grillweltmeisters und Grillschulbetreibers und Welswissen ein, Franz Größnig, Grillvereinsobmann, hingegen vor allem Forellen- und Räucherexpertise. Adi Bittermann kann auch weltmeisterlich grillen, ist außerdem Haubenkoch. Und der leidenschaftliche Jäger und Buchautor Jürgen Kernegger hat die anderen versammelt.

Das Buch ist weniger ein Kochbuch als eine Hommage an den Süßwasserfisch, ans Grillen und alles, was an Freizeitbeschäftigung damit im Paket kommen kann. Von Warenkunde bis zu Gschichteln, Porträts und den Rezepten ist es vor allem einfach verständlich und lehrreich. 

# HUFEISENSTEAK VOM KARPEN MIT GRANATAPFEL-FELDSALAT

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Hufeisensteaks vom Karpfen
- Fischgewürz
- Ankerkraut
- Zitronensaft

## FÜR DEN SALAT

- Sojasauce
- 1 Granatapfel
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 Prise Zucker, 1 EL Honig
- Salz, frisch gemörserter Pfeffer
- 500 g Feldsalat

Granatapfel halbieren, aus der einen Hälfte die Kerne entfernen und zur Seite stellen. Die andere Hälfte auspressen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und mit 2 EL Granatapfelsaft, Olivenöl, Balsamico, Zucker, Honig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einer Vinaigrette verrühren.

Salat gut waschen und trocken schleudern. Hufeisensteaks mit dem Gewürz bestreuen und auf einer Feuerplatte bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig grillen. Kurz bevor sie fertig sind, etwas Zitronensaft und Sojasauce über die Steaks geben und die Steaks beidseitig im entstehenden Saft glacieren. Salat durch die Vinaigrette ziehen und mit den Granatapfelkernen bestreuen. Karpfensteaks und Salat anrichten.

# GERÄUCHERTES KARPEN-FILET MIT APFELSALAT

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### KARPEN-MARINADE

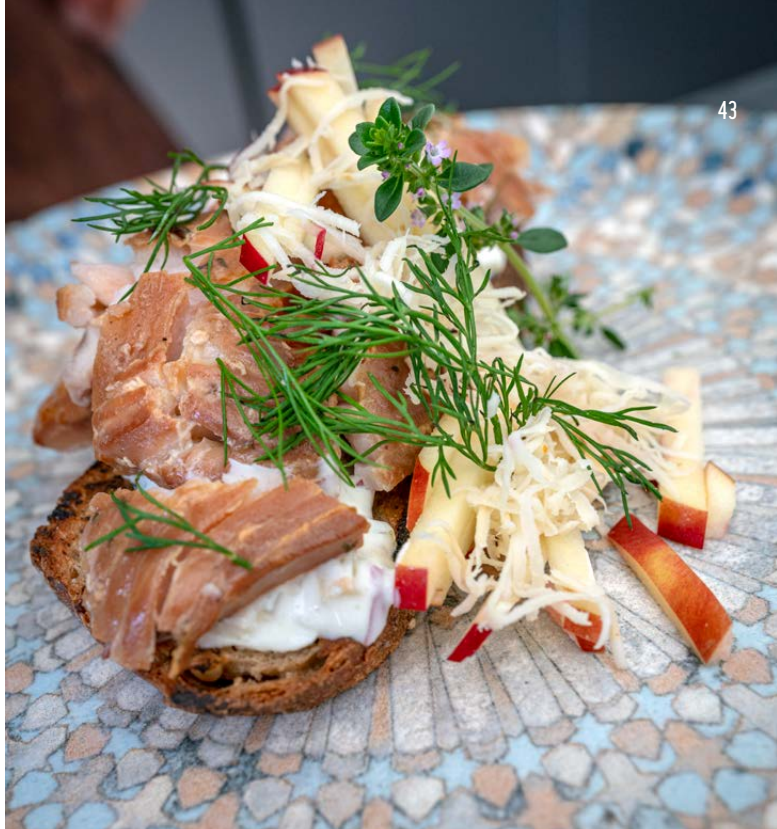
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8 zerdrückte Wacholderbeeren
- 12 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Oreganozweige
- 2 Thymianzweige
- 140 g Salz
- 8 Karpfenfilets à 120 g
- 2 Handvoll eingeweichte Apfelräucherchips

### APFELSALAT

- 2 säuerliche Äpfel
- 1 milde weiße Zwiebel
- 1 feine Frühlingszwiebel
- 4 EL Apfelsaft
- 1 EL Honig
- Abrieb und Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### ZUM ANRICHTEN

- 6 EL Crème fraîche
- 50 g Zitronenabrieb
- 50 g Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 8 Scheiben Schwarzbrot
- 2 TL frisch geriebener Meerrettich



Für die Karpfen-Marinade Zwiebel und Knoblauch blättrig schneiden. 1 l Wasser mit allen Marinade-Zutaten bis auf das Salz aufkochen und 15–20 Minuten leicht köcheln lassen. Auskühlen und abseihen, es verbleiben ca. 500–600 ml Flüssigkeit. Mit kaltem Wasser auf 2 l auffüllen, Salz in der Marinade auflösen. Die Karpfenfilets kalt abspülen und gut gekühlt in der Marinade 8–10 Stunden einlegen.

Herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Antrocknen lassen, bis sie sich nicht mehr klebrig anfühlen.

Kugelgrill mit Holzkohle vorheizen und bei einer Temperatur von ca. 100 °C einregeln. Eine Handvoll Räucherchips auf die glühende Holzkohle geben. Fischfilets auf die indirekte Zone legen, bis zu einer Kerntemperatur von ca. 66–70 °C räuchern. Je nach Belieben weitere Räucherchips nachlegen.

Für den Salat Äpfel vierteln und entkernen, in mittelfeine Streifen schneiden. Zwiebel der Länge nach halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel fein schneiden. Apfelsaft, Honig, Zitronenabrieb und -saft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Apfel-, Zwiebel- und Frühlingszwiebelstreifen dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.

Crème fraîche mit Zitronenabrieb und -saft sowie Salz verrühren. Schwarzbrot tosten, mit Crème fraîche bestreichen. Karpfenstücke von Gräten befreien, auf den Brotscheiben verteilen. Mit Apfelsalat und frisch geriebenem Meerrettich servieren.

## REZEPTE AUS:



»SÜSSWASSERFISCH. GEGRILLT, GEKOCHT, GERÄUCHERT, INGEMACHT« von Jürgen Kernegger, Südwest, 2022.

## TIPP

Auf diese Weise können auch Karpfen-Koteletts zubereitet werden. Diese Marinade eignet sich auch für andere Fische zum Räuchern.

# BIORAMA



36,-

6 AUSGABEN BIORAMA  
+ PRÄMIE\*

## BIOKÜCHE ÖSTERREICH 2023:

108 Seiten zur Weiterentwicklung der Biolebensmittelszene, Produktrends und innovative ProduzentInnen, die besten Biogastronomiebetriebe, Rezepte und Küchentipps. Das **BIORAMA-Bookazine** für alle, die Wert auf **biologische Küche** legen.



# IM ABO



ZUR AUSWAHL STEHEN DIR AUCH VIELE WEITERE PRÄMIEN.\*

## VORBILDERBUCH

»Die Geschichte von Ruth Klüger. Wie ein kleines Mädchen mit Glück und Gedichten am Leben blieb.«, Edition BIORAMA, Wien. 2022. Kindgerecht aufbereitet, fundiert recherchiert und liebevoll illustriert und erzählt – als haptisches Erlebnis zum Immer-wieder-in-die-Hand-Nehmen, zum gemeinsamen Lesen oder als Geschenk!



## NORDERD PURE POTATO VODKA

Aus dem Waldviertel: Die Essenz des Waldviertels in 700 Millilitern: Norderd Pure Potato Vodka – Bioerdäpfel, vielfach destilliert, feingebrannt, gefiltert und mit Wasser verdünnt erstrahlt ein Geist aus der erdigen Dunkelheit des Waldviertels – und überstrahlt geschmackvoll oberflächliche Trugbilder.



Bestellmöglichkeit und weitere Prämien findest du unter [biorama.eu/abo](https://www.biorama.eu/abo)

\* So lange der Vorrat reicht.

# NEU ODER NOCH GUT

Empfehlungen, Warnungen, warnende Empfehlungen. Von Neuentdeckungen und alten Perlen. Auf dass uns Weghören und -sehen vergeht.

**ROMANA ROMANYSCHYN UND ANDRIJ LESSIW / »PINKA / DAS RÜBCHEN. EIN MÄRCHEN AUS DER UKRAINE« / Baobab Books, 2022.**



**Vorgelesen für Alle** die auch 2022 an gemeinsamen europäischen Märchen festhalten wollen.

Bereits 2012 haben Romana Romanyschyn und Andrij Lessiw ihre illustrierte Version des klassischen ukrainischen Märchens (unter dem Titel »Ripka« im Verlag Nawchalna Knyha Bohdan) veröffentlicht. Für die zweisprachige Ausgabe des um Kinder- und Jugendliteratur bemühten gemeinnützigen Schweizer Verlags Baobab Books hat Kati Brunner »Pinka / Das Rübchen« nun übersetzt. Gleichberechtigt steht der Text auf Deutsch und in Ukrainisch nebeneinander – ideal, um ihn alteingesessenen und geflüchteten Kindern gemeinsam vorzulesen, Sprache und Kulturgeschichte zu lernen. Das Märchen vom Rübchen, das so groß wurde, dass alle bei der Ernte mithelfen müssen, um es mit vereinten Kräften aus der Erde ziehen zu können – Opa Andruschka, Oma Maruschka, Enkelkind Minka und Hund Finka, Katze Warwarka und das Mäuschen Darka –, wird dabei in der Version erzählt, die Ivan Franko im 19. Jahrhundert erstmals festgehalten hat. Gemeinsam sind wir stark, das kleine Mäuschen leistet den entscheidenden Beitrag, Katz und Maus ziehen an einem Strang. Ein schönes europäisches Märchen.

THOMAS WEBER

**ANNETTE LEPPLE / »GARTEN OHNE GIESSEN« / Ulmer, 2021.**



**Vorgelesen für Alle** die beim Gärtnern mit Wasser haushalten wollen.

In seiner Reihe #machsnachhaltig liefert der Stuttgarter Ulmer Verlag brauchbare Ratgeber, die all diejenigen, die sich erstmalig mit einem Thema beschäftigen wollen – oder im konkreten Fall: müssen, nicht überfordern. Beim Thema Trockenheit und Garten sind das wohl sehr viele. Wobei der Gartenbegriff für vorliegenden Band auch Gemeinschaftsgärten umfasst oder sogar konkrete Tipps für eher schattige Balkone liefert. Deshalb findet in »Garten ohne Gießen« jede/r Anregungen, die oder der Vegetation im Freien aktiv gestaltet. Die Journalistin und Gartendesignerin Annette Lepple wird in ihren Ausführungen nie zu oberflächlich, kann auf knapp über 100 Seiten aber auch nicht in die Tiefe gehen. Wie lässt sich der Gießaufwand durch Mulchen reduzieren? Wie lassen sich Flächen entsiegeln? Wie können Parkplätze und Einfahrten auf vertretbare Weise befestigt werden? Wie lässt sich das Mikroklima beim »Petrus-Spielen im eigenen Garten« durch Hecken und Vertikalbegrünungen angenehmer gestalten? Der Verdienst dieses Bandes ist somit vor allem das Vermitteln grober Zusammenhänge und Inspiration (etwa, dass Dachbegrünung nicht vor dem Hühnerstall Halt machen muss). Die praktischen Checklisten animieren zum Aktivwerden, die Kurzportraits von 44 trockenheitstoleranten Pflanzen zum Umgestalten. Und wer über die Basics hinaus ist, greift vermutlich irgendwann zu Lepples bereits 2018 ebenfalls bei Ulmer erschienenem Buch »Genießen statt Gießen«. Es bietet neben deutlich mehr Pflanzenporträts auch sechs konkrete Pflanzpläne.

THOMAS WEBER

# UND SONST SO, IM BIORAMA- UNIVERSUM ...

 ENTGELTLICHE KOOPERATION MIT DER MESSE WIESELBURG

## NÖ, AUSGEZEICHNET!

Das sind die »Bio-Produkte des Jahres« 2023 aus Niederösterreich

Jeden Herbst zeichnen BIORAMA und die Messe Wieselburg die »Bio-Produkte des Jahres« aus. 2022 fand die Verleihung der begehrten Trophäen wieder auf der »Bio Österreich« statt. Neben den Kategorien *Farm & Craft* für bäuerliche Produkte oder solche aus Manufakturen, *Retail & Big Brand* für große Vermarkter und Handelsunternehmen sowie Getränke kürte die Jury auch in den Sonderkategorien *Niederösterreich*, *Wien*, *Bio Austria* sowie *Biogarten* Herausragendes. Dabei konnten im Spätherbst 2022 gleich vier Produkte aus Niederösterreich die Jury überzeugen.

Die Bewertungskriterien der Jury – bestehend aus Reinhard Gessl (Forschungsinstitut für biologischen Landbau), Bio-Austria-Obfrau Gerti Grabmann, Jürgen Undeutsch (Messe Wieselburg), Kulinarik-Journalistin Katharina Seiser und BIORAMA-Herausgeber Thomas Weber – waren Innovation, Design, Nachhaltigkeit und Nomnom/Spaßfaktor bzw. Geschmack.

[bio-austria.at](http://bio-austria.at)



*Kategorie  
Bio Austria*

### DA'BIOLUPI

VOM DUNKELSTEINER RÖSTHAUS

Lupinenkaffee gilt als gesund, ist eiweißhaltig und von Natur aus koffeinfrei. Trotzdem hat es Kaffeeersatz üblicherweise schwer, löblich erwähnt zu werden. Ersatz ist schlussendlich doch immer Ersatz. Anders dieser Lupinenkaffee aus dem Dunkelsteiner Rösthhaus: »Er riecht als Filterkaffee rund und voll und überzeugt heiß mit etwas Milch mit dezenten Röstaromen und einem vielschichtigen Aromenspektrum.« **Süßlupinen haben kaum Bitterstoffe und lassen sich wie Kaffeebohnen rösten. Geschmacklich ist die Annäherung an richtigen Röstkaffee beachtlich.** »Das Verlangen nach Kaffeegenuss kommt hier voll auf seine Kosten«, urteilt Jurorin Gertraud Grabmann.

[dunkelsteiner.at](http://dunkelsteiner.at)





**Kategorie**  
*Farm & Craft, NÖ*

## URKORN PIZZATEIG

VON KORNELIA

»Vergessene Schätze aus der Jungsteinzeit« verheißt Kornelia aus Leidenschaft für alte Getreidesorten. Auf ihr basiert dieser frische Fertigpizzateig. »Sauerteig-Pizza war vor wenigen Jahren noch überhaupt kein Thema. Damals hatte man sich noch mit Kleinstmengen frischen Germs und teils tagelanger kalter Gare unter- bzw. überboten«, erinnert sich Jurorin Katharina Seiser. **»Dass es jetzt ein Fertigprodukt gibt, das natürlich fermentiert und aus Urgetreide ist** (gerade Einkorn ist bei uns ja komplett unterschätzt, dabei so aromatisch und schön in der Farbe), **macht es einfach, eine bekömmliche Pizza ohne lange Vorbereitungszeit in den Ofen zu schieben.**«

kornelia-urkorn.at



**Kategorie**  
*Biogarten*

## VERTIKALBEET

VON HERBIOS



»Dieses moderne Vertikalbeet zeichnet sich vor allem durch einen zusammenhängenden Erdkörper aus. Mit dem großen Wurzelraum lässt sich sehr platzsparend sogar Biogemüse anbauen«, sagt Juror Reinhard Gessl. »Wenn man sich für das Komplettsystem entscheidet, werden die biozertifizierte, torffreie und regionale Erde, die Bewässerung und sogar die Biowintergemüsesamen gleich mitgeliefert.« Der Rahmen ist stabil, selbststehend und aus Waldviertler Lärchenholz. Der Anbau ist ein- oder mehrseitig möglich. Damit bringt Herbios die Gemüsegärtnerei ganzjährig in die Städte. Denn urbane Räume sind mit ihrem milderen Klima besonders für den Anbau von Wintergemüse geeignet.

herbios.at

**Kategorie**  
*Beverages*

## TONIC WATER LAVENDEL

VON ECHT VOM LAND



Ein handwerkliches Tonic Water von der Mostviertler Biobäuerin Diana Umgeher: **Als Tonikum kommt die bittere Wurzel des Gelben Enzians zum Einsatz, weshalb es kein Chinin aus technologischen Verfahren braucht. Kräuter und Lavendel stammen von den eigenen Feldern. Gewürze und Zucker werden von niederösterreichischen Betrieben zugekauft.** Selbst Flaschen, Etiketten und Verschlüsse kauft man bei österreichischen Betrieben. Abgefüllt wird in der eigenen Anlage am Hof, pasteurisiert mithilfe der Hackschnittelheizung. Den Strom für die Produktion liefert die eigene Photovoltaikanlage. »Geschmacklich überzeugt die feine Lavendelnote«, sagt Juro-rin Gertraud Grabmann.

echtvomland.at





 MAGAZIN

## OUT SOON!

BIORAMA BIOKÜCHE 2023

Das BIORAMA-Bookazine für alle ÖsterreicherInnen, die Wert auf biologische Küche legen, geht in die vierte Runde. Alles dreht sich um nachhaltige Lebensmittel und die Weiterentwicklung der Biolebensmittelszene – von innovativen ProduzentInnen und KonsumentInnen, den besten Biogastronomiebetrieben bis hin zu Rezepten, Küchentipps und Alltagshacks.

6 AUSGABEN

25,-



 ABO

## BIORAMA IM ABO

Jährlich sechs Ausgaben von BIORAMA  
direkt in deinen Briefkasten!

Auch wenn BIORAMA ein Gratismagazin ist, kannst du es abonnieren. Für 25 EUR im Jahr bist du dabei und unterstützt unsere unabhängige redaktionelle Arbeit.

[biorama.eu/abo](http://biorama.eu/abo)



 MAGAZIN

## OUT SOON!

Die dritte Hauptstadtausgabe kommt!

Im März 2023 erscheint wieder BIORAMA Wien-Berlin. Das Heft, in dem wir uns die unterschiedlichen Antworten dieser beiden Städte auf ihre Bedürfnisse ansehen. Denn: Wir lieben unsere Hauptstädte, wollen sie aber stets noch liebenswerter gestaltet wissen und dazu immer wieder neue gute Vorbilder suchen.

 TEAM

## BRANDNEU

Flö

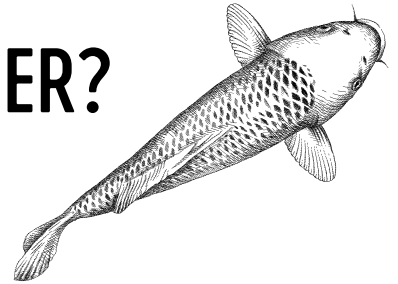
**Ich denke ...** ohne Nachhaltigkeit gibt es keine Zukunft für uns.

**Ich bin ...** ein großer Musikliebhaber, begeistert von zeitloser Gestaltung, Typografie und dem Do-it-yourself-Gedanken.

– Florian Rastbichler,  
Grafik



# DER KARPFFEN ALS LANDSCHAFTSPFLEGER?



*Warnung! Hier werden Weihnachtsgeschenke verraten. Sollte mein Sohn diese Ausgabe in die Finger kriegen, liest er besser erst im neuen Jahr weiter.*

KOLUMNE  
Thomas Weber

Zu Weihnachten schlägt die Waldviertler Abstammung voll durch. Wir essen Karpfen, auch im transeuropäischen Patchwork. Als Draufgabe haben wir auch schon mal ein Filet vom Wels mitpaniert; gewissermaßen als besseren Hecht und Essenz aus dem Karpfenteich. Doch niemals käme uns eine Forelle auf den Tisch. Andere Familien pflegen andere Traditionen, klar. Nichts ist schließlich absolut, und Kultur oft genug Gewohnheit – und wie man es halt kennt. Auch bei uns ist zuletzt einiges in Bewegung geraten. Die Tochter macht als Vegetarierin feiertags zwar (noch) gerne eine Ausnahme für Fisch. Doch seit der Sohn sich konsequent pflanzlich ernährt, würde der am Weihnachtstag einen Baum aufstellen, gäbe es für ihn keine Alternative zu totem Tier. Dass der Karpfen aus Biohaltung der denkbar nachhaltigste Fisch ist, weiß er natürlich. Doch anders als dieser ist der Bub eben kein Allesfresser mehr. Was wir ihm heuer servieren, ist noch ungewiss. Anregungen wären willkommen. Ein Geschenk für ihn haben wir aber bereits. Weil er früher gerne Fisch gegessen hat und als Veganer das Kochen für sich entdeckt hat, packen wir ihm heuer »Vegan Ocean« in Geschenkpapier. Das Kochbuch wird mit einem Zitat seines Autors und Youtubers Alexander Flohr beworben: »Wenn man mal verstanden hat, dass Algen nicht nach Fisch, sondern Fisch nach Algen schmeckt, ist alles ganz einfach.«

Algen als Nahrungsmittel werden mittlerweile auch in Niederösterreich gezüchtet. Kaum ein Medium, in dem kein Porträt von Spirulina erschienen wäre, dem Start-up aus Sitzenberg-Reidling. Für meinen Geschmack schmecken dessen Cracker zwar etwas zu sehr nach Fischfutter. Aber das bleibt

Geschmackssache. Jedenfalls hat sich auch die traditionelle Teichwirtschaft mit Algen und geänderten Umweltbedingungen zu beschäftigen. Selbst im verhältnismäßig kühlen Waldviertel rechnet man damit, dass man die Teiche im Sommer künftig mit Sauerstoff versorgen wird müssen – damit sie nicht kippen und die widerstandsfähigen Karpfen nicht verenden. Schützen möchte man dort aber nicht nur die Tiere, sondern auch die Teiche. Darauf deutet eine Ausendung der Donau-Universität Krems hin, in der davon berichtet wird, dass in der Bezirkshauptstadt Gmünd die Publikation »Das Erbe der Teichlandschaft – ein künftiges Unesco-Welterbe?« vorgestellt wurde. Die im 16. Jahrhundert in Südböhmen und im nördlichen Waldviertel geformte Kulturlandschaft soll als Teil des anthropozänen Erbes bewahrt und erhalten werden. »Hier kommen die Ökologie mit Facetten der Biodiversität und des Klimas sowie die Ökonomie mit nachhaltiger Fischzucht und Tourismus mit kulturellen Aspekten wie der Kulinarik und Tradition zusammen«, heißt es da. Und dem kann man schwer widersprechen. Ich empfinde sie auch als erhaltenswert. Es drängt sich allerdings die Frage auf, was mit den Fischeichen passieren soll, sollte dereinst wesentlich weniger Fisch gegessen werden. Auch das Wissen, Weltkulturerbe zubereitet zu bekommen, würde überzeugte PflanzenfresserInnen nicht dazu bringen, andere PflanzenfresserInnen zu essen.

Was bleibt dann noch? Bei uns zu Weihnachten jedenfalls der Erdäpfelsalat. Auch er: Waldviertel pur. Zumindest, seit das Nachtschattengewächs aus den südamerikanischen Anden irgendwann im 17. oder 18. Jahrhundert auch im Waldviertler Hochland Verbreitung fand. 🍷



Thomas Weber,  
Herausgeber  
weber@biorama.eu



# BAUM*navigator*

Mit wenigen Klicks zum  
standortgerechten Baum  
in Ihrer Gemeinde!

[www.willBAUMhaben.at](http://www.willBAUMhaben.at)

Nähere Informationen am  
„Natur im Garten“ Telefon +43 (0)2742/74 333  
oder unter [www.naturimgarten.at](http://www.naturimgarten.at)

Gemeinsam für ein gesundes Morgen.

[www.naturimgarten.at](http://www.naturimgarten.at)



Raiffeisen  
Niederösterreich



75€  
PRÄMIE  
KASSIEREN.

JETZT UMSTEIGEN.

# ANGESPARTES ANLEGEN UND EINTAUSCHPRÄMIE\* SICHERN.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Nur bis 31.01.2023: Steigen Sie um und sichern Sie sich Ihre Sparbucheintauschprämie\* in Höhe von 75€. Nähere Infos bei Ihrem/Ihrer Raiffeisenberater:in, in einer unserer Filialen oder unter [noe.raiffeisen.at/eintauschpraemie](https://noe.raiffeisen.at/eintauschpraemie)

\*Die Eintauschprämie wird für die Umschichtung bestehender Mittel (z. B. Spareinlagen) in Veranlagungsprodukte ausbezahlt. Ihre Raiffeisenberater:in informiert Sie gerne über alle weiteren Details.

Aktionszeitraum bis 31.01.2023.

Impressum: Medieninhaber: Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien AG, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien.

