

LEBENSART

DAS MAGAZIN FÜR NACHHALTIGE LEBENSKULTUR

BIOSPHEREN
PARK

WIENERWALD



Wie im Himmel

VIELFALT ENTDECKEN UND GENIEßEN IM WIENERWALD

INHALT

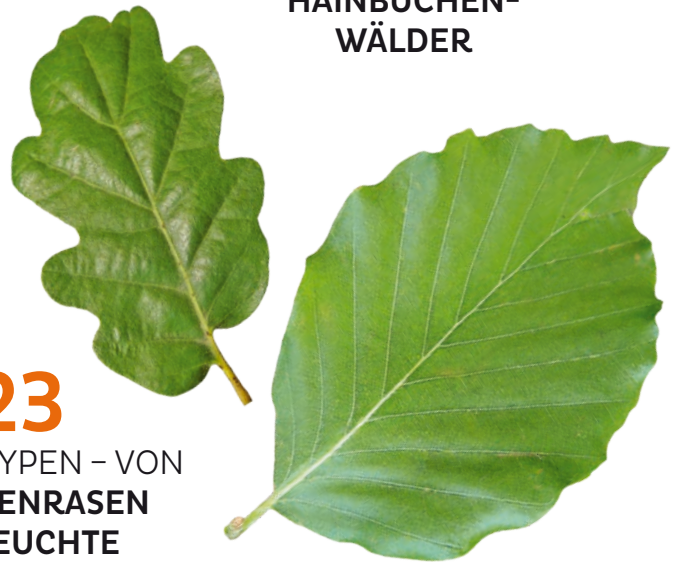
INHALT	3
IMPRESSUM	3
ES LEBE DIE VIELFALT!	4
Was ist ein Biosphärenpark?	
MEIN TAG IM BIOSPHÄRENPAK	6
Die besten Tipps zum Schauen, Genießen und Mitmachen	
DER WANDERnde SCHÄFER	8
VOM WIENERWALD	8
Erich Frank und seine Kraier Steinschafe	
DAS GLÜCK VOM ANNAHOF	12
Wie Hannes und Bernadette Schabbauer ihren Biohof gefunden haben	
WO DIE BESTEN WEINE WACHSEN	14
Bei den Wienerwaldwinzern Stadlmann, Obermann und Ubl-Doschek	
FREIZEITSPASS IM NATURPARADIES	18
Wo Sie wandern, biken und reiten können	
WALDWIRTSCHAFT MIT WEITBLICK	21
Der Wald zwischen Nutzung und Erhaltung	
MITEINANDER	22
Fünf „Wienerwäldler“ erzählen vom Biosphärenpark und ihren Vorstellungen für seine Zukunft	


Lebensregion
Biosphärenpark
Wienerwald


Eine Initiative der Länder
Niederösterreich und Wien

30

**WALDTYPEN – DOMINIEREND
SIND BUCHEN- UND EICHEN-
HAINBUCHEN-
WÄLDER**



23

**WIESENTYPEN – VON
TROCKENRASEN
BIS FEUCHTE
PFEIFENGRASWIESEN**

**70 PFLANZEN- UND 560
TIERARTEN LEBEN ALLEINE
AUF MAGERWIESEN**

**2.000
PFLANZENARTEN**

**150
BRUTVOGELARTEN**



Tanz mit der Natur

105.000
HEKTAR NATUR- UND
KULTURLANDSCHAFT



Klanghölzer, Tamburins, fröhliche Stimmen und Gesang – die Kinder der Volksschule Pfaffstätten haben sich für das Fest im Biosphärenpark etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Sie erzählen von Biene und Schmetterling und besingen den vielfältigen Klang der Natur. Die Reime haben sie selbst gedichtet. Ihre Begeisterung steckt an und zeigt, wie sehr sich schon die Kleinsten für Wald und Wiese interessieren – wenn sie das Leben draußen nur kennenlernen, beim Herumlaufen, Entdecken und Bestaunen. Mit den Eltern, Freunden oder mit der ganzen Schulklasse, wie es hier in Pfaffstätten der Fall war. Der Wienerwald bietet dafür viele Möglichkeiten. So viel Natur rund um eine Weltstadt gibt's sonst nur in Rio.

Wo Stadt und Land aufeinandertreffen, gibt es naturgemäß viele Begehrlichkeiten. Die Stadt verlangt nach Wohnraum, die Menschen wollen ins Grüne. Und die Bauern wollen ihre Felder bestellen und die Tiere draußen weiden lassen. Dafür, dass dieses Miteinander gut funktioniert, gebührt dem Biosphärenpark Management große Anerkennung. Und es ist die Arbeit von vielen Engagierten und Freiwilligen, die es möglich macht, dass dieser einzigartige Naturraum erhalten bleibt.

Wir sind für diese LEBENSART SPEZIAL durch den Wienerwald gestreift und haben ganz besondere Plätze gefunden. Von den Felswänden am Peilstein bis zu den naturbelassenen Schotterbänken an der Schwechat. Wir begleiten einen leidenschaftlichen Schäfer mit seiner Herde, besuchen glückliche Biobauern und ausgezeichnete Weinhauer. Mit dieser Ausgabe laden wir Sie dazu ein, selbst hinauszugehen, Bäume, Wiesen, Blüten und Tiere mit den neugierigen Augen der Kinder zu entdecken, sportliche Leidenschaften auszuleben oder einfach Gutes zu verkosten. Lassen Sie sich überraschen!

Herzlichst, Annemarie Herzog
CHEFREDAKTEURIN LEBENSART

IMPRESSUM:

Eigentümer & Verleger: Lebensart VerlagsGmbH, Wiener Str. 35, 3100 St. Pölten, T: 02742/70855, Fax: DW 20, redaktion@lebensart.at; **Herausgeber:** Christian Brandstätter; **Konzept & Redaktion:** Roswitha Reisinger, Annemarie Herzog, Juliane Fischer, Jürgen Schmücking, Beate Steiner; **www.lebensart-verlag.at**; **Gestaltung/Produktion:** LIGA: graphic design; **Druck:** NÖ-Pressehaus, NP Druck, St. Pölten – nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, NP DRUCK, UW-Nr. 808. **Erstellt in Zusammenarbeit mit dem Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH.**

Ausgezeichnet von der Österreichischen UNESCO-Kommission.

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, NP DRUCK, UW-Nr. 808



MEHR LEBENSART:



A young girl with large, white and black butterfly wings is jumping joyfully in a lush green vineyard. She is wearing a white t-shirt with a purple butterfly graphic and blue jeans. The background is filled with rows of grapevines under a bright sky. In the top left corner, there are large purple flowers and several butterflies, including a large white and black one. The overall scene is vibrant and celebratory, representing biodiversity and nature.

Es lebe die Vielfalt!

Weite Wiesen, lichte Buchenwälder, Weingärten und eine Weltstadt – der Biosphärenpark Wienerwald ist eine reiche Landschaft, in der es sich gut leben lässt.

Es ist die Vielfalt, die den besonderen Reiz des Biosphärenparks Wienerwald ausmacht. Dass hier so viele Arten beheimatet sind, hat auch mit dem Klima zu tun. Zwischen der Feuchte der nördlichen Alpen und der trockenen Wärme des Pannonischen Beckens konnten sich unterschiedliche Wald- und Wiesentypen und damit vielfältige Lebensräume entwickeln. Schon unsere Vorfahren waren fasziniert von der Landschaft. Ihre Bauwerke und Klöster zeugen noch heute von der jahrhundertelangen

Besiedelung. 105.000 Hektar außergewöhnliche Natur- und Kulturlandschaft also, in der Mensch und Natur ihren Platz finden und von einander profitieren. 2005 wurde der Wienerwald dafür von der UNESCO mit dem internationalen Prädikat „Biosphärenpark“ ausgezeichnet. Biosphärenparks sind Modellregionen für Naturschutz, nachhaltige, wirtschaftliche Regionalentwicklung und Bildung, quasi „Freiluftlabore“, in denen getestet und gezeigt wird, wie Naturschutz und menschliche Nutzung in Einklang gebracht werden können. Im Gegensatz dazu bleiben Schutzgebiete, wie beispielsweise Nationalparks, großflächig von menschlichem Wirken und Nutzen unbeeinflusst.

NATURSCHUTZ

Der Biosphärenpark gliedert sich in drei verschiedene Zonen, die unterschiedlichen Schutz brauchen. In den Kernzonen hat die Natur Vorrang. Diese „Urwälder von morgen“ bleiben sich selbst überlassen und werden nicht bewirtschaftet. Pflegezonen sind erhaltenswerte Offenlandbereiche, wie Wiesen, Weingärten, Weiden und Gewässer. Hier finden gezielt Maßnahmen zur weiteren Verbesserung statt. Die Entwicklungszone umfasst Siedlungen, Industriegebiete und viele landwirtschaftliche Flächen und dient der Bevölkerung zum Leben, Wirtschaften und Erholen.

NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Landwirte mit Direktvermarktung, Gastronomie- und Hotelleriebetriebe, die mit den Zielen des Biosphärenparks im Einklang stehen, können Partnerbetriebe werden. Dafür müssen sie bestimmte Kriterien erfüllen, die überprüfbar und transparent sind.

BILDUNG UND FORSCHUNG

Als Modellregion ist der Biosphärenpark auch ein Lernort für nachhaltiges Lernen. Die Themen reichen von Naturschutz, Artenvielfalt, Ressourcen wie Energie, Wasser und Boden bis zu sozialer und emotionaler Kompetenz. Zu all diesen Aspekten gibt es in der Region ein breites Veranstaltungsangebot, das zum Mitmachen einlädt. Die notwendigen Zusatzausbildungen können Waldpädagogen, Natur- und Landschaftsführer u. v. m. im Biosphärenpark absolvieren.

LEBEN

Der Wienerwald ist neben dem Großen Walsertal und der Region Salzburger Lungau & Kärntner Nockberge einer von drei Biosphärenparks in Österreich und der einzige am Rande einer Millionenstadt in Europa. Er erstreckt sich über 51 niederösterreichische Gemeinden und sieben Wiener Gemeindebezirke. Rund 815.000 Menschen sind in dieser Lebensregion zu Hause. Damit

der Wienerwald auch für unsere Kinder und Enkelkinder so lebenswert bleibt, geht es heute darum, die gesamte Region zum Vorteil aller weiterzuentwickeln. Das Prädikat Biosphärenpark ist auch ein Angebot an eine Region, die Zukunft selbst in die Hand zu nehmen. Das Biosphärenpark Management initiiert dabei Projekte und unterstützt die Partner auf diesem Weg. ←





Mein Tag im **Biosphärenpark** Eine Region – viele Möglichkeiten

☆ AUSBLICKE

Diese Aussicht vom „Dach des Wienerwalds“ ist überwältigend. Denn direkt am Gipfel des 893 Meter hohen Schöpfl steht die **Matras-Warte**, eine Aussichtsplattform, die einen grandiosen Rundblick gewährt: Da, im Süden, taucht der Schneeberg auf, daneben die Rax, und weiter im Westen ragt der Ötscher in die Wolken. Die neun Kilometer lange Wanderung von Laaben rauf zum Schöpfl führt durch die reizvolle Landschaft mit ihrem Wechsel aus Berg und Tal, Wäldern und Almen, auf denen Rinder und Pferde weiden.

Fein wandern durch den Wienerwald lässt es sich auch in Wien. Hier lockt etwa der Rundgang über die **Sophienalpe**, ein breites, baumloses Wiesenplateau auf 477 Metern Höhe, auf dem Kaiser Franz Joseph eine Sommerresidenz für seine Mutter bauen ließ, das jetzige Hotel-Restaurant Sophienalpe. Der Rundwanderweg führt über die Hohe Wand und die Franz-Karl-Fernsicht auf 488 Meter Höhe. Von dort hat schon der Vater Franz Josephs gerne den Ausblick Richtung Voralpen und Ötscher genossen.



☆ RICHTIG GUT ESSEN

Franz Schubert genoss die romantische Natur und ließ sich in der **Höldrichsmühle** in Hinterbrühl verwöhnen. Im Schatten eines Lindenbaumes soll er da „Am Brunnen vor dem Tore“ komponiert haben. Auch F. G. Waldmüller war hier oft zu Gast und verewigte das Haus in seinem Bild „Die niederösterreichische Bauernhochzeit“. Das Klappern der Mühle ist im vorigen Jahrhundert verstummt, geblieben ist der Charme des Mühlengasthofs und die Gastfreundschaft im regional verankerten Hotel und Restaurant.

Regional geprägt ist auch die Küche in der idyllischen **Hermesvilla**. Im ehemaligen „Schloss der Träume“ von Kaiserin Elisabeth kommt als besondere Spezialität Wildbret aus dem Lainzer Tiergarten auf den Tisch. Auf den Wiesen dort können auch die Köstlichkeiten der Restaurantküche bei einem Picknick genossen werden.



★ MITMACHEN

„Gemeinsam für unsere Natur“ ist das Motto der Freiwilligen-Aktivitäten des Biosphärenpark Wienerwald. Denn bei der Erhaltung der besonderen Lebensräume helfen alle mit – Schulen, Vereine, Firmen, Freiwillige. Sie lernen Wissenswertes über die wertvollen Lebensräume und wie sie als **Biosphere Volunteer** zu deren Erhaltung beitragen können, damit Smaragdeidechse oder Breitblättriges Knabenkraut erhalten bleiben. Das Programm für Führungs- und Bildungsveranstaltungen gibt es auf www.bpww.at.



Wer sein Wissen über den Wienerwald beweisen will, kann das beim **Biosphärenpark Cup** in Tullnerbach. Dieser wird traditionell am 1. Mai beim Tag der offenen Tür im Schul- und Biosphärenparkzentrum Norbertinum veranstaltet. Auf die Gewinner warten tolle Preise. Interessantes Begleitprogramm: Die Österreichischen Bundesforste bringen mit der „Mobilen Waldschule“ die Tierwelt unserer heimischen Wälder näher.

Rund um den 10. Juni wird im Biosphärenpark Wienerwald der **Tag der Artenvielfalt** gefeiert. Dabei kann man bei einer Wanderung mit BiologInnen die Tiere der Nacht erleben oder bei einem großen Familienfest ein umfangreiches Programm rund um die heimische Natur genießen. Die Ergebnisse zum Tag der Artenvielfalt werden wissenschaftlich aufbereitet und sollen dazu anregen, die Natur vor der Haustür mit Begeisterung und Neugier immer wieder aufs Neue zu betrachten.

★ KULTUR-GENUSS

Der Wienerwald ist historisch gewachsener Kultur-Hotspot. Burgen und Schlösser zeugen davon, und **Stifte** wie **Klosterneuburg** oder **Heiligenkreuz**. Diese 1133 gegründete Zisterzienserabtei ist eines der schönsten Klöster Europas, mit einer noch in vielen Teilen erhaltenen mittelalterlichen Bausubstanz. Über hundert Mönche leben hier und freuen sich über Gäste. Aus dem barocken Glockenspielturm erschallen jede Stunde geistliche Lieder, gesungen vom Chor der Mönche, der dafür schon mehrere Musikpreise gewonnen hat.

Mit Musikgenuss verbunden werden kann ein Besuch der **Kartause Mauerbach**: Hier werden regelmäßig Konzerte mit selten gespielten Werken vom Mittelalter bis zum Barock angeboten. Das ehemalige Kartäuserkloster dient heute dem Bundesdenkmalamt als Restaurierungswerkstätte und Ausbildungszentrum. ←



★ EINKAUFEN

Etwas wilder als im beschaulichen Lainzer Tiergarten geht es in Altenmarkt zu. Denn rund um den **Biohof Edibichl** erzittert die „Triestingtaler Prärie“. Bei Biobauern Lukas Kocher und seiner Familie leben auf dem Hof 65 Bisons, sechs Kühe sowie acht Schweine und zahlreiches Geflügel. Die Familie Kocher betreibt einen Hofladen und vertreibt ihre Bio-Produkte auch online.

DER WANDERNDEN SCHÄFER

VOM WIENERWALD

Erich Frank beweidet mit seinen Krainer Steinschafen die Trockenrasen im Biosphärenpark Wienerwald und trägt damit zum Erhalt einer seltenen Pflanzen- und Tierwelt bei.

Erich Frank beobachtet die Natur genau. Das merkt man schon, wenn er einen vom Bahnhof abholt. Er betrachtet die Götterbäume neben den Gleisen und beginnt zu erzählen: „Die waren witzigerweise die erste Bepflanzung der Ringstraße.“ Doch sie hätten sich nicht bewährt und seien wieder ausgetauscht worden. „Das Erste, was wir tun, ist tanken“, sagt Frank, als wir in seinen knallroten Geländewagen steigen. Und damit meint er nicht Treibstoff, sondern Wasser für seine Schafe, stellt sich rasch heraus. Denn Erich Frank ist Schäfer im Biosphärenpark Wienerwald.





„Im Unterschied zu einem Mähwerk lassen die Schafe Äste und Halme stehen. Da können jede Menge Insekten überwintern.“



Links: **Der Schäfer** liebt den zitronigen Duft des Diptams, den er auf seinen Wanderungen entdeckt. Rechts: **Die Felsenbirne**, eine Wildfrucht, ist bei den Vögeln beliebt. Man kann auch köstliche Marmelade daraus zubereiten.

In diesem hügeligen Gelände entlang der Thermenlinie zwischen Perchtoldsdorf und Pfaffstätten kurvt er täglich durch die wärmeliebenden Flaumeichenwälder und Weingärten. Direkt im Weingarten selbst weiden keine Schafe. „Die Rasse würde alle Blätter, die sie erwischt, abfressen“, meint Frank. Seine Schafe sind die Revitalisierer der typischen Trockenrasen und mitverantwortlich für eine große heimische Artenvielfalt.

Die Weideflächen sind verstreut und auch die Herden. Jedes der kleinen Fleckerl bekommt einmal im Jahr Schafe zu spüren. „Vorgestern bin ich mit einer Herde hier nach Pfaffstätten heraufgewandert“, erzählt Erich Frank. Geht man durch das Tiefthal Richtung Fluxberg, kommt man zur Kernzonengrenze des Biosphärenparks. Dieser Bereich ist außer Nutzung gestellt, spricht: Wenn ein Baum umfällt, bleibt er einfach liegen. „Seit ein paar Jahren wird da auf Urwald gemacht“, sagt der Schäfer. Für den Biosphärenpark sei ganz wichtig, dass man in Kernzonen die Natur einfach machen lässt, was sie will. Damit gibt man der Biodiversität den nötigen Raum.

Durch die Beweidung mit Rindern sind vor langer Zeit die Trockenrasen entstanden, die seltenen Arten Lebensraum bieten. Primäre Trockenrasen, sind richtige Steppen. Sie verwalden nicht. Anders ist es bei den sekundären Trockenrasen im Wienerwald. Wenn man sie nicht bewirtschaftet – weil sie zu abseits gelegen sind, zu steil oder nicht ertragreich – verbuschen sie mit der Zeit. Und so gibt es im Biosphärenpark nur noch 70 Hektar davon. Hier finden sich auffallend viele Raritäten aus der submediterranen Florenwelt, wie die Kantabrische Winde oder die Dalmatinische Lotwurz. Viele seltene Tierarten brauchen genau jene Pflanzen als Futter.

Bei Restaurations- und Pflegemaßnahmen wird entbuscht und gerodet – vor allem brachliegende Weingärten, um sie in Trockenrasen rückzuführen – und eine extensive Beweidung geschaffen. Dabei kommen die Schafe der Familie Frank ins Spiel. Ihre Krainer Steinschafe sind mit ihren 50 Kilo eher Leichtgewichte und hinterlassen auf steilen Flächen kaum Trittschäden. Und es ist eine genügsame Rasse.

Die Flächen werden von Jahr zu Jahr besser, ist der Schäfer überzeugt. „Im Unterschied zu einem Mähwerk lassen die Schafe Äste und Halme stehen. Da können jede Menge Insekten überwintern“, sagt er, während er mit seinem Auto quer über eine Lichtung fährt. Darunter fließen Treibstoff und Gas in zwei Pipelines Richtung Oberösterreich. Auf diesem Grünstreifen hat sich der Trockenrasen etabliert. Forscher fanden nach einiger Zeit einen bereits verschwunden geglaubten Heuschreck – Brunners Schönschrecke. Wie alle Heuschrecken braucht er einen offenen Boden, die Wärme und Trockenheit. Durch den Fund wurde man auf den Artenreichtum aufmerksam: Küchenschelle, Frühlingsadonis, Orchideenarten. Sie ziehen bis zu 1.200 Schmetterlingsarten an. In und am Rande des Trockenrasens brütet die melancholisch singende Heidelerche. Auf steinigem Boden sonnt sich eine Smaragdeidechse.

UNREGELMÄSSIGKEIT FÜR SPINNEN, ZIKADEN UND HEUSCHRECKEN

Ein Trockenrasen ist das Gegenteil einer gleichmäßigen Mähwiese. Diese Unregelmäßigkeit ist wichtig



Heuschrecken brauchen einen offenen Boden, Wärme und Trockenheit.

für Spinnen oder Zikaden und für die Heuschrecken. Sie alle brauchen offene Bodenstellen mit möglichst wenig Streuschicht, weil sich sonst darunter ein feuchtes, kühleres Kleinklima entwickelt. Das bringt der Trockenrasen-Fauna nichts. Auf den beweideten Flächen finden sich Pflanzen wie das Federgras, auch Altfrauenhaar genannt. Es verbreitet sich fliegend weiter. Der Samen kann nur fruchtbar sein, wenn er eine offene Stelle Erde findet. Auf Trockenrasen haben auch die kleinen Pflänzchen die Chance ans Licht zu kommen, zu blühen und sich zu vermehren.

SPEZIALISTEN GEGEN ALLERWELTSGRÄSER

Aus der Luft kommen die Nährstoffe in den Boden. Ungefähr 80 Kilo Reinstickstoff pro Hektar und Jahr, meint der Schäfer sich zu erinnern. Sie düngen die Wiesen und durchsetzungsstarke „Allerweltsgräser“ breiten sich aus. Wenn man dagegen nichts unternimmt, verschwindet die sensible Pflanzengesellschaft des Trockenrasens. Denn die kleinen, seltenen Pflänzchen brauchen karge Böden. Durch das Mähen entzieht man dem Bo-

den Nährstoffe, aber absolut unselektiv und gleichzeitig. Anders mit den Schafen. Die düngen zwar mit ihrem Mist den Boden, allerdings sei das weniger als das, was sie gefressen haben. Außerdem verbreiten die Tiere Pflanzensamen zwischen den Klauen, im Fell und in der Ausscheidung und tragen so zur Verbreitung bei.

Wir stehen vor der großen Schautafel, die die potenzielle Vielfalt inklusive aller seltenen Geschöpfe abbildet. Begeistert schildert Frank eine Schmetterlingsexkursion: „Es war schon dunkel und die Leute sind gegangen, da ist plötzlich die Nachtaktive Steirische Fanghaft gekommen.“ Neben der Tafel blühen noch Gelbe Skabiosen, Steppen-Glockenblumen und Adria-Riemenzunge. „Das ist der Diptam“, sagt Frank dann. „Er hat so schöne, rosa Blüten und riecht nach Zitrusfrüchten“, schwärmt er, um gleich zu warnen: „Bitte nicht berühren. Der Diptam ist phototoxisch. Unter UV-Licht entsteht eine giftige Reaktion. Angeblich sollte man auch mit Feuer vorsichtig sein. Das ätherische Öl ist brennbar.“ Entdeckt hat er die Pflanze beim Zäune-aufstellen. Er



nahm den starken Duft wahr und begann schnüffelnd zu suchen, woher der komme. „Ich bin mehr so ein Nasentier“, beschreibt sich Frank selbst, während er den Wilden Oregano zwischen den Fingern zerreibt. „Den kann man sich gleich für die Pizza mit heimnehmen oder fürs Sugo!“ ←

LESETIPP:

Trockenrasen im Wienerwald

Das Buch gibt einen spannenden Einblick in die Tier- und Pflanzenwelt des Trockenrasens.

Wiesen und Weiden im Wienerwald

Ein umfassender Überblick über die Vielfalt der Wiesen- und Weidetypen im Wienerwald.

Zu bestellen beim Biosphärenpark Wienerwald,
T: +43 2233 / 54 187, E: office@bpww.at



Das Glück vom Annahof

Eine Biolandwirtschaft in Hauptstadtnähe, zwei engagierte Bauersleute und viel Leidenschaft für pure Lebensmittel mit Geschmack.

„Glück bedeutet für uns, in der wunderschönen Naturlandschaft des Wienerwaldes leben und arbeiten zu dürfen und gute, natürliche Lebensmittel herzustellen.“ Ein Glück, das Hannes und Bernadette Schabbauer mit dem Annahof gefunden haben. Hier halten sie Rinder, Schweine und Hühner. Im Garten picken Laufenten nach Würmern. Ziegen und Schafe laben sich am jungen Gras und Katz und Hund genießen die Abendsonne.

Begonnen hat alles 2006, als ihnen die Landwirtschaft vom Kloster Laab im Walde zur Pacht angeboten wurde, erzählt Hannes Schabbauer. „Wir kommen beide aus anderen Berufen, sind aber auf Bauernhöfen aufgewachsen und mit Tieren vertraut.“ Was Schabbauer besonders freut: „Schon die Barmherzigen Schwestern vom Kloster haben die Landwirtschaft biologisch betrieben. Uns ist Bio und Regional

wichtig, nur so können wir unser Ziel erreichen, hochwertige, gesunde und g’schmackige Lebensmittel zu produzieren.“ Diese Lebensmittel werden dann im eigenen Hofladen verkauft. Aber davor sind noch viele Arbeitsschritte zu erledigen, bei denen die Schabbauers von dreizehn Mitarbeitern unterstützt werden.

RINDER, SCHWEIN UND HUHN

Die Rinderherde ist bunt zusammengewürfelt, nicht nur weil das fürs Auge so hübsch ist – wie die Schabbauers sagen –, sondern weil es für jede Nutzungsart verschieden geeignete Rassen gibt. Die Milchkühe grasen auf den Wiesen rund ums Haus und freuen sich an den vielfältigen Kräutern. Weiter weg liegende Wiesen werden nicht beweidet, das sei zu gefährlich. „So nahe an der Stadt sind viele Spaziergänger unterwegs, die oft nicht wissen,

wie man mit Rindern umgeht. Sie öffnen die Gatter, wandern durch die Weiden, lassen ihre Hunde frei laufen, das verschreckt die Tiere und es kann zu Angriffen kommen.“ Im Winter gibt’s Heu. Damit auch dieses voller wertvoller Inhaltsstoffe steckt, werden Gras und Klee in einem Gebläse getrocknet. Der Strom dafür kommt von der Photovoltaikanlage. Von den Kühen profitieren übrigens auch die Schweine: Sie bekommen die beim Käsen anfallende Molke zu trinken. „Das macht das Fleisch so zart und saftig.“ Aber momentan tummeln sich die Schweine im Freien, hinter ihren Frischluft-Ställen mit warmem Strohbett. „Diese klein strukturierte Ferkelzucht ist sicher nicht wirtschaftlich“, sagt Schabbauer, „wir machen es aus Liebe zum Kreislaufdenken. Wir haben Rindfleisch, mit dem eigenem Schweinespeck stellen wir auch Bio-Wurst her.“



Hannes Schabbauer betreibt mit seiner Familie den Annahof in Laaben: „Für mich ist es das Schönste, gute Lebensmittel herzustellen und dass es den Kunden schmeckt.“

HIER GIBT ES NOCH DIE MILCH IN GLASFLASCHEN

Ein Teil der frisch gemolkene Milch wird pasteurisiert und in Glasflaschen abgefüllt. Hannes Schabbauer nimmt eine Flasche und schüttelt sie leicht, bevor er sie öffnet. „Wir lassen den natürlichen Rahm in der Milch und homogenisieren sie nicht. Dadurch schwimmt der Rahm auf und bildet einen Pfropfen. Durch leichtes Schütteln vermischt sich alles wieder.“ Die restliche Milch wird zu Topfen, Joghurt und dem mildwürzigen Wienerwald-Schnittkäse verarbeitet. „Käse machen wir nur im Winter, weil im Sommer keine Milch übrig bleibt“, lacht Schabbauer. Da nämlich sei sie bei den Eisalons sehr beliebt.

OBST – DIE KÖNIGSDISZIPLIN IN BIO

Vor dem Haus haben die Schabbauers eine Apfelplantage gepflanzt, mit Sor-

ten, die in dieser Region gut gedeihen, wie Topaz, Gravensteiner und Kronprinz Rudolf. „Tafelobst in Bio herzustellen, ist für uns die Königsklasse“, sagt Schabbauer. „Das bedeutet genaue Wetter- und Schädlingsbeobachtung, Vorausdenken und enorm viel Arbeit, vor allem händische.“ Gespritzt werde auch im Biobereich, aber mit pflanzlichen Mitteln, wie zum Beispiel Produkten des Neem-Baumes, die nur mild wirken.

VIelfalt im Hofladen

Der Hofladen ist gut bestückt. Hier gibt es die frische Milch, Joghurt, Käse, Fleisch und Würste, je nach Saison Kirschen oder Äpfel. Und natürlich wunderbare Säfte und Marmeladen. Ergänzend werden feine Produkte von Partnerbetrieben aus der Region angeboten, wie Brot, Nudeln, Honig, Wein, Fisch und Ziegenkäse.

Damit auch die Kleinen erfahren, wie Lebensmittel erzeugt werden, bieten die Schabbauers Führungen für Schulklassen und Kindergärten im Rahmen von „Schule am Bauernhof“ an. „Der Stall wird zum Klassenzimmer und unsere Lehrer sind die Tiere und Pflanzen“, sagt Hannes Schabbauer und seine Augen leuchten, als hätte er eben gerade selbst ein Geheimnis von der Natur erfahren. Doch machen Sie sich selbst ein Bild bei einem Besuch: Die Schabbauers zeigen ihren Annahof gerne her. ←

INFO: Annahof, 2381 Laab im Walde, Klosterg. 11
www.annahof-laab.at



Wo die besten Weine wachsen

**Was haben die Weine vom Wienerwald mit der Geschichte des britischen Empires zu tun?
Oder mit dem Namen einer Pariser Luxusmarke? Was haben sie gemeinsam?
Und warum sind sie so besonders gut?**

Beginnen wir von unten, also vom Süden, kommend. Das Weinbaugebiet, das sich um die Gemeinden Mödling, Baden, Gumpolds- und Traiskirchen erstreckt, hieß früher Südbahn. Heute ist es die Thermenregion Wienerwald und lässt die Herzen von Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern aus zwei Gründen höherschlagen. In und um Gumpoldskirchen wachsen zwei Rebsorten, die es so nur hier gibt. Und damit ist nicht nur Österreich, sondern die ganze weite Wein-Welt gemeint. Zierfandler und Rotgipfler. Das sind zwei regionale Rebsorten.

Wenn Sie in Weinrunden „autochthone“ Rebsorten sagen, lassen Sie damit ordentlich den Profi raushängen. Jedenfalls sind Zierfandler und Rotgipfler zwei Rebsorten, die es in sich haben. Im Idealfall sind es strahlende Schönheiten mit Kraft und Rückgrat, aromatische Vollblutweine, die über Jahrzehnte reifen können. Johann & Bernhard Stadlmann aus Traiskirchen gehören zu den unangefochtenen Zierfandler-Kaisern des Landes. Die Lagenweine „Mandel-Höh“, „Anning“ oder „Igel“ sind zwar wie ungleiche Brüder, jeder für sich aber eine Zierde sei-

ner Art. Und dann sind da noch die Rotweine. Nicht nur die aus dem Bio-Weingut Stadlmann. Die ganze Region ist für Pinot Noir und seinen Kumpel Sankt Laurent berühmt. Nirgendwo sonst in Österreich sind sensationelle Pinots und Sankt Laurents so häufig zu finden, wie hier, südlich von Wien.

Noch etwas: Sprechen Sie ihn bitte nicht französisch aus. „Sä Loron“ ist ein französisches Modelabel mit einem ziemlich aufdringlichen Parfüm. Das hat er nicht verdient, der Sankt Laurent. Aus dem Hause



Stadtmann kommt übrigens ein mustergültiger Vertreter dieser Sorte. Weicher, samtiger Gerbstoff am Gaumen, in der Nase ein würzig-pfeffriger Grundton. Im Vordergrund steht aber die volle Palette hochreifer roter Früchte in zauberhafter Liaison mit rustikal-bodenständigen Noten von feuchtnassem Waldboden.

WIEN SETZT AUF „GEMEINSAM“

Jetzt Wien. Weil Wien den Wein schon im Namen trägt und die Stadt ohne Wein überhaupt nicht vorstellbar ist. Der Wein prägt die Stadt, die Stadt prägt den Wein. Das ist durchaus wörtlich gemeint. Eine der Spezialitäten des Wiener Weinbaus ist der Gemischte Satz. Dabei werden Rebstöcke verschiedener Sorten in einem Weingarten gemeinsam gepflanzt, später gemeinsam geerntet

und schließlich gemeinsam verarbeitet. Also gemeinsam gepresst, vergoren, filtriert und abgefüllt. Ein Gemischter Satz hat also nichts mit dem in Verruf geratenen Verschneiden verschiedener Weine zu tun. Hier trägt jede Rebsorte von Anfang an das ihre zum Gelingen des Weins bei.

Gemischte Sätze gibt es in Österreich nicht viele. Erfahrungsgemäß haben sie dort die älteste Tradition und guten Boden, wo auch die Bevölkerung selbst so etwas wie ein gemischter Satz ist. So gesehen ist der Wein eine flüssige Metapher für Wien und die Wiener. Vor einigen Jahren wurde der Wiener Gemischte Satz von der Arche des Geschmacks der International Foundation for Biodiversity von Slow Food in den Status eines Presidio-Produkts erho-



In und um Gumpoldskirchen wachsen ganz spezielle Rebsorten.

ben. Das ist eine hohe Auszeichnung. Slow Food zeichnet damit Produkte oder Nutzpflanzen aus, deren Tradition weit zurückreicht und deren Bestand durch Verdrängung und



Im Uhrzeigersinn: **Johann und Bernhard Stadlmann**, die „Zierfandler-Kaiser“ aus Traiskirchen. **Die Heurigenkultur** hat im Wienerwald lange Tradition. **Biowinzer und Bio-Heurigenwirt** Martin Obermann. **In diesem alten Gewölbekeller** lagern die Weine der Winzer Ubl-Doschek in Kritzendorf. **Prinz Charles und Gattin** zu Besuch beim Obermann in Grinzing.

Im Wiener Heurigengrätzel Grinzing werken die Obermänner. Genauer gesagt Christiane und Martin Obermann. Biowinzer, Bio-Heuri-

Vorzüge des Bioweinbaus. Ob dabei auch der Gemischte Satz verkostet wurde? Vermutlich ein Staatsgeheimnis. Also falls nicht und sollte der Prinz oder jemand aus seinem Hofstaat diesen Artikel lesen:

Charly, du hast echt was versäumt, und das Empire hätte was daraus lernen können.

„Charly, Du hast echt was versäumt, und das Empire hätte was daraus lernen können.“

Zum Beispiel wie man aus völlig verschiedenen und unterschiedlichen Mitspielern das Beste herausholt und zu einem harmonischen Ganzen führt. Die Rebsorten hinter dem Vielfaltswunder sind vor allem bunt. Gelber Muskateller, Weißer und Grauer Burgunder, Roter Traminer und Grüner Veltliner. Außerdem Riesling und Welschriesling, Sylva-

genwirte und vor nicht allzu langer Zeit durch königlichen Besuch geadelt. Bei ihrem letzten Österreich-Aufenthalt informierten sich HRH Prinz Charles und seine Gattin „beim Obermann“ genau über die

Modernisierung gefährdet ist. So gesehen ist die „Arche des Geschmacks“ eine Art kulinarisches Rettungskommando, das den gefährdeten Produkten genug Aufmerksamkeit verschafft, um die Nachfrage anzukurbeln.

ner, Neuburger und vermutlich sind das noch nicht einmal alle. Heraus kommt dabei Jahr für Jahr ein substantieller, knackiger, frischfruchtiger Wein mit feiner Balance aus eher tiefgründigen Noten von reifen gelben Früchten und Blüten und eher leichtfüßigen und zitrusfrischen Aromen. Ein großartiger Wein mit hohem Trinkspaßfaktor.

IM AMBIENTE DER KRITZENDORFER RIEDEN

Von den Grinzinger Weinbergen zu den Rieden von Klosterneuburg sind es nur wenige Kilometer Luftlinie. Wenn überhaupt. Im Weinberg dominieren immer noch die weißen Rebsorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger. In Kritzensdorf, einer kleinen Gemeinde zwischen St. Andrä-Wördern und Klosterneuburg, wo sich die vom Westen kom-

mende Donau kurz nach Süden richtet, liegt das Weingut Ubl-Doschek, ein Bio-Winzerbetrieb mit einem Heurigen im atemberaubenden Ambiente der Kritzensdorfer Rieden. Neben hervorragenden Weißweinen bringt Ubl-Doschek auch regelmäßig zwei spritzige Frizzantes auf den Markt. Einmal knackigen, lachs-farbenen Rosé mit herben Noten und einmal als verspielt-duftigen Muskateller-Frizzante.

Jeder dieser Betriebe gehört zu einer anderen Weinbauregion. Stadlmann ist ein Star aus der Thermenregion, Obermann ist Wiener und – weinrechtlich – gehört Ubl-Doschek ins Weinviertel. Auch, wenn man die Strecke vom Vorletzten zu Letzterem in weniger als einer Viertelstunde hinlegen kann. Gemeinsam haben sie die Leidenschaft, das Beste aus

ihren unterschiedlichen Böden zu holen. Und ihr Faible für den Erhalt der Vielfalt durch nachhaltige Bewirtschaftung. Vielleicht ist es genau das, was Biosphärenpark-Winzer auszeichnet. ←

INFOS

Weinbau Buschenschank Obermann
1190 Wien, Grinzing, Cobenzlgasse 102,
www.weinbauobermann.at

Weingut Stadlmann
Wiener Strasse 41, 2514 Traiskirchen,
www.stadlmann-wein.at

Weingut Ubl-Doschek
Schelhamergasse 64, A-3420 Kritzensdorf,
www.ubl-doschek.at

LESETIPP

Weinbaulandschaften im Wienerwald
Dieses Buch gibt einen Einblick in die Weinbaulandschaften des Wienerwaldes. Zu bestellen beim Biosphärenpark Wienerwald, T: +43 2233 / 54 187, E: office@bpww.at

Anzeige

HEBEN SIE RUHIG MAL AB!

Mehr Urlaubsträume auf www.lebensart-reisen.at

lebensart verlag | LEBENSART REISEN | LEBENSART | BUSINESS ART | Suchen

Foto: Fotolia/Allen.G.; LIGA: graphic design



Freizeitpaß

im Naturparadies

**Wandern, Biken, Reiten, Schauen, Staunen und Genießen –
das können die Besucher des Biosphärenparks.**

Wien ist die lebenswerteste Stadt der Welt, und das seit vielen Jahren. Zur besonderen Lebensqualität trägt nicht zuletzt der attraktive Erholungsraum in und um die Bundeshauptstadt bei. Und da besonders der Biosphärenpark Wienerwald mit seiner intakten Natur, mit den Angeboten zum Schauen und Stau-

nen, zum Wandern, zum Genießen, Relaxen, Biken, Reiten und vielem mehr.

Wiesen, Weiden, Weingärten prägen die Landschaft, und natürlich der Wald. Ein Paradies für Bärlauch, Buschwindröschen, Smaragdeidechse und Segelfalter, aber auch

für Wanderer. Zahlreiche bestens beschriebene Wanderrouten durchqueren den Wienerwald, die meisten bieten auch für ungeübte Geher ungetrübtes Vergnügen. Etwa der Heilige Weg bei Altenmarkt an der Triesting. Durch die Gemeinde führt die **Via Sacra**, der wichtigste Pilgerweg von Wien nach Mariazell. Sie

Links: **Erholung** am naturbelassenen Ufer des Schwechatbaches.
 Rechts: **Shared Trails** können Mountainbiker und Wanderer gemeinsam nutzen.
Der Uhu, die größte heimische Eulenart, brütet in aufgelassenen Steinbrüchen.



führt vorbei an Hängen mit unterschiedlichen Waldtypen, etwa den Schwarzföhrenwäldern auf den trockenen Felsen des Festenberges, wo von Februar bis März die Schneehaide blüht. Entlang dieser imposanten Felslandschaft führt der Weg zur Wallfahrtskirche Hafnerberg. Auf diesem Rundweg über Thenneberg können Wanderer nicht nur der Wantschrecke begegnen, sondern auch größeren Tieren, den Bisons beim Biohof Edibichl zum Beispiel.

Ganz in der Nähe können geübtere Geher auch hoch hinaus, und zwar auf den Peilstein, den einzigen großen Felsenberg im Biosphärenpark Wienerwald. Von seinem Gipfel bietet sich ein wunderbarer Blick auf die Voralpen bis zum Schneeberg. Die Felsen des Peilsteins sind der Lebensraum seltener Pflanzen und Tierarten, etwa des Weißen Mauerpfeffers oder der Felsen-Pyramidenschnecke, und sie sind auch Brutplatz für Wanderfalken und Uhus.

Hoch über der Stadt Wien liegt der

Ottakringer Wald mit seinem dichten Netz an Wander- und Spazierwegen. Seine höchste Erhebung ist der **Gallitzinberg**, auch Wilhelminenberg genannt. An den Hängen entspringen zahlreiche Quellen, in den Rotbuchen- und Eichenwäldern sind nicht nur Wanderer, sondern auch Feuersalamander, Rehe, Dachse und Füchse unterwegs. Der Weg hinauf führt an der Waldschule vorbei, wo Schulklassen unter fachkundiger Anleitung den Lebensraum Wald kennenlernen können, bis zur **Jubiläumswarte**, die einen großartigen Rundblick über Wien bietet.

Im Süden von Wien, am Rand des Naturparks Föhrenberge, liegt Gießhübel, als Ausgangspunkt für eine Wanderung auf den **Höllenstein**. Durch die Heide mit ihrer großen Pflanzenvielfalt führt der Weg entlang von Obstbaumalleen durch den Wald auf die Höllensteinhütte. Übrigens: Das Biosphärenpark-Management veranstaltet jedes Jahr eine Obstbaumaktion, wo alte Sorten als Bäumchen angeboten werden.

FAIR PLAY

SPIELREGELN IM BIOSPHÄRENPAK

Damit die unterschiedlichen Nutzer des Lebensraums Wald gut miteinander auskommen, ist gegenseitige Rücksichtnahme notwendig:

- In Kernzonen dürfen Wanderer nur markierte Wege benutzen. Verantwortungsvolle Besucher halten sich auch in anderen Bereichen an die markierten Wege und betreten den Wald in der Nacht nicht. So können sich Wildtiere zurückziehen und stehen nicht ständig unter Stress.
- Das Anzünden von Feuer ist nicht erlaubt.
- Das Radfahren im Wald ist ausschließlich auf markierten Radwegen und Mountainbike-Routen und zu den angegebenen Zeiten gestattet.
- Biker überholen Wanderer und Reiter nur im Schrittempo und vermeiden ein lautloses und schnelles Herannahen an freilebende Tiere, um sie nicht aufzuschrecken.
- Das Reiten im Wald ist ausschließlich auf markierten Reitwegen mit gültigen Reitplaketten gestattet und nicht in den Dämmerungsstunden und in der Nacht.
- Hunde im Wald immer angeleint führen, zur Sicherheit der Wildtiere und des Hundes. Hundekot und Wurfsteckerl werden nicht zurückgelassen!
- Ein Folder zu den Spielregeln im Wald steht hier zum Download bereit: <https://www.bpww.at/de/artikel/spielregeln>



Smaragdeidechse beim Sonnenbaden.



Auf dem Rücken der Pferde durch den Wienerwald.

DURCH DEN WIENERWALD AUF ZWEI RÄDERN UND VIER HUFEN

Im Biosphärenpark Wienerwald ist möglich, was in anderen Wäldern für Kontroversen sorgt: Hier gibt es Strecken, die Mountainbiker und Wanderer gemeinsam nutzen dürfen. Gelungen sind diese „Shared Trails“ dank einer gemeinsamen Initiative aller Interessenvertreter mit dem Verein „WienerWald-Trails“. Manche dieser Strecken sind für Anfänger geeignet, etwa der **Laaber Trail**, manche, wie der **Wurzel-Trail**, sind herausfordernder, wieder andere, wie der **Schönstatt-Trail**, nur für MTB-Profis zu empfehlen.

In Weidlingbach lockt außerdem ein **Mountainbike-Trailpark** mit einer Fun- und einer Flowline, der

im März nach der Winterpause wieder öffnet.

Und beim **Trailcenter Hohen-Wand-Wiese** reizt noch eine ganz besondere Attraktion die Biker: Sie können sich mit dem Lift nach oben ziehen lassen, anstatt zu treten.

Wer sich lieber auf einem **Pferderücken** tragen lässt, ist im Wienerwald ebenfalls genau richtig. Denn wo schon Rittmeister und edle Damen einst ausgedehnte Ausritte unternahmen, lässt sich auch heute noch die Natur reitend erleben. Im Wienerwald gibt es Reiterhöfe, die Urlaub mit Pferden anbieten, außerdem Reitkurse, Ausritte und Wanderritte, ob auf dem eigenen Pferd oder einem Leihpferd. Information gibt es auf der Website der Reitregion Wienerwald. ←

LESETIPPS UND INFOS:

Trockenrasen im Wienerwald – Natur, Wandern und Genuss. Wanderbuch zum Download auf: www.bpww.at/de/artikel/wanderbuch oder zu bestellen beim Biosphärenpark Wienerwald T: +43 2233 / 54 187

Shared Trails – Mountainbiken Fairplay. 8 Single-Trails im Wienerwald inkl. Karten online unter www.bpww.at/de/artikel/shared-trails

Reiten – Fair play inkl. Wegekarten, online unter www.bpww.at/de/artikel/reiten

Kulturelle Angebote im Wienerwald online unter www.wienerwald.info/kunst-und-kultur

Weiterbildungen und Exkursionen Programmfolder 2018, zu bestellen unter office@bpww.at.

Waldwirtschaft

mit Weitblick

Die Österreichischen Bundesforste und die MA 49 – der Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien – nutzen Teile der Wälder im Biosphärenpark Wienerwald und bewirtschaften diese nachhaltig.

Zwei Drittel des ca. 105.000 Hektar großen Biosphärenparks sind bewaldet. Diese Waldgebiete werden nach drei unterschiedlichen Zonen bewirtschaftet und genutzt.

Kernzonen sind gekennzeichnete und streng geschützte Waldgebiete. Hier soll die natürliche Waldentwicklung ohne menschliche Eingriffe möglichst ursprüngliche Lebensräume für seltene Pflanzen und Tierarten schaffen. „In Kernzonen findet keine forstwirtschaftliche Nutzung statt“, erklärt DI Hannes Lutterschmied, Leiter der Forstverwaltung Wienerwald in der Wiener MA 49. In Kernzonen beenden Bäume ihren natürlichen Lebenszyklus, abgestorbene Bäume bleiben als Totholz im Wald und bilden so einen wichtigen Lebensraum für Käfer, Pilze und andere Lebewesen. Auf diese Weise wachsen die „Urwälder von morgen“ heran. Eine Ausnahme bilden nur die „Sicherungsschnitte“: Bäume, die am Rand von markierten und offiziell freigegebenen Wander-, Reit- oder Radwegen umzufallen drohen, werden zum Schutz der Besucher gefällt. „Auch Bäume, die von Schädlingen wie dem Borkenkäfer befallen sind, müssen entfernt werden“, bestätigt Alexandra Wieshaider, ÖBf-Leiterin im Biosphärenpark Wienerwald. „Dies ist auch wichtig, um eine Ausbreitung der Schädlinge auf den Wirtschaftswald zu verhindern.“

Die 37 Kernzonen nehmen etwa fünf Prozent der Gesamtfläche des Biosphärenparks ein. Pflegezonen sind zum größten Teil besonders erhaltens- und schützenswerte Offenlandbereiche in der Kulturlandschaft. Zu einem geringen Anteil schirmen Pflegezonen als Puffer Kernzonen vor Beeinträchtigungen ab.

Die Entwicklungszone nimmt etwa 76 Prozent des Biosphärenparks ein und umfasst all jene Gebiete, die nicht als Kern- oder Pflegezonen ausgewiesen sind. In Pflege- und Entwicklungszonen betreiben u. a. die Österreichischen Bundesforste und die MA 49 in

Wien nachhaltige Waldbewirtschaftung. „Der Begriff ‚nachhaltig‘ kommt aus der Forstwirtschaft“, konkretisieren Alexandra Wieshaider und Hannes Lutterschmied, „wir lichten den Wald im Samenjahr aus, lassen immer Altbäume stehen, dadurch verjüngt sich der Wald auf natürliche Weise.“ Ein Großteil der genutzten Bäume ist Laubholz, vor allem Buche und Eiche. Es findet als Bauholz für Möbel und Fußböden, als Furnier, aber auch als Papier Verwendung. „Die wirtschaftliche Nutzung des Waldes ist aber nicht unsere oberste Maxime, der Erholungsraum für die Bevölkerung steht im Vordergrund“, so Hannes Lutterschmied. ←





Miteinander für den Biosphärenpark

Fünf „Wienerwäldler“ erzählen von ihrer besonderen Beziehung zum Biosphärenpark und ihren Vorstellungen für seine Zukunft.



Dr. Herbert Greisberger
Direktor des Biosphärenpark Wienerwald
Managements

DR. HERBERT GREISBERGER

Was den Biosphärenpark Wienerwald als Lebensregion so besonders macht, ist das fein abgestimmte Zusammenspiel von Natur- und Artenschutz, von nachhaltiger Wirtschaftsweise und den Menschen, die hier leben.

Durch seine herausragende Lage am Rande einer Millionenstadt ist der Biosphärenpark besonderen Nutzungskonflikten ausgesetzt: Unterschiedliche Interessen von Erholungssuchenden, Landwirtinnen und Landwirten, Unternehmerinnen und Unternehmern oder Sportbegeisterten treffen hier aufeinander. Damit das Miteinander gut funktioniert, braucht es Verständnis und Toleranz auf allen Seiten. Dieses soziale Miteinander und die nachhaltige ökonomische Entwicklung als prägendes Merkmal des Biosphärenparks sind mir ein großes Anliegen.

Ein besonderer Schwerpunkt wird auch künftig darin liegen, den Bewohnerinnen und Bewohnern im Biosphärenpark Wienerwald vor Augen zu führen, in welcher besonderen Region sie

leben. Wir wollen noch mehr Menschen für unsere Idee und für unsere Projekte im Sinne einer nachhaltigen Lebensweise und Wirtschaft im Wienerwald begeistern. Denn nur was man kennt und schätzt, das schützt man auch. Besonderes Augenmerk werden wir auch weiterhin auf den Ausbau unseres Netzwerkes legen, bestehend u. a. aus unseren freiwilligen Helferinnen und Helfern, unseren Partnerinnen und Partnern, unseren Gemeinden und Bezirken, den Botschafterinnen und Botschaftern des Biosphärenparks, den nachhaltig arbeitenden Landwirten und Landwirtinnen und örtlichen Initiativen. Denn ohne sie wäre es nicht möglich, die Landschaft in dieser Schönheit, Vielfalt und mit dieser hohen Lebensqualität auch für zukünftige Generationen zu erhalten. ←

Internationale Modellregionen

ASSOZ. PROF. DI DR. ARNE ARNBERGER

Die UNESCO hat festgestellt, dass die österreichischen Biosphärenparks Vorbilder für das weltweite Netz sind, weil sie nicht nur die formalen Kriterien erfüllen, sondern großen Einsatz in Richtung mehr Umwelt- und Naturschutz sowie Umweltbildung zeigen.

Die Anstrengungen im Biosphärenpark Wienerwald sind bemerkenswert, könnten aber ausgeweitet werden, damit der Biosphärenpark seiner Aufgabe als Modellregion für eine nachhaltige Entwicklung in allen Lebensbereichen gerecht werden kann. Daraus können sich neue Marktchancen und Kooperationen eröffnen. Ideen gibt es viele, wie zum Beispiel in den Bereichen ökologische Energiegewinnung, Energieeffizienz, nachhaltiges Bauen, Gesundheit, Elektromobilität, öffentlicher Verkehr oder Biolandwirtschaft. So können regionale Bioprodukte ein Ausgangspunkt für viele weitere Entwicklungen sein, sei es bei der Herstellung von nachhaltigem Verpackungsmaterial oder bei der Verteilung der Produkte in der Region über Elektromobilität. Ein Biosphärenpark ist eine ideale Plattform, die Menschen ermuntert, miteinander zu kooperieren, um eine nachhaltige Entwicklung gemeinsam umzusetzen. Ich wünsche mir, dass der Biosphärenpark dazu auch in Zukunft ausreichend Mittel zur Verfügung hat. ←



Assoz. Prof. DI Dr. Arne Arnberger
Vorsitzender des MAB-Nationalkomitees
(Das Komitee berät und überprüft die Einhaltung der UNESCO-Vorgaben.)





„Ich gehe gerne in den Wald und beobachte die Tiere und Pflanzen.“

Daniela S., 4a, Volksschule Gainfarn



Volksschule Gainfarn

Was schätzen Kinder am Biosphärenpark und was wünschen sie sich für seine Zukunft? Das haben die Schülerinnen und Schüler der vierten Klasse in berührende Worte und Bilder gefasst, wie diese Zeichnung von Daniela zeigt.

Sehnsucht nach dem echten Erleben

MAG. ERICH MOSER

Unser Betrieb, das Hotel Restaurant Höldrichsmühle in der Hinterbrühl, liegt im Biosphärenpark und grenzt auch an eine Kernzone. Wir sind seit einigen Jahren Biosphärenpark Wienerwald-Partnerhotel und sehr stolz darauf. Er ist ein Anziehungspunkt, denn die Menschen sehnen sich nach dem Echten, Authentischen, nach etwas, das man angreifen, erleben und begehen kann, praktisch einem Gegenentwurf zur digitalen Welt. Die Besucher schätzen, dass man die umliegende Landschaft als schützenswert empfindet. Dadurch steigt auch der Wert der Region aus ihrer Sicht.

Naturschutz und Tourismus sind zwei Seiten einer Medaille. Beide müssen sich Mühe geben, dann geht es wunderbar. Jeder muss auf den anderen achten, denn der eine ist ohne den anderen nichts. Um den unterschiedlichen Nutzergruppen gerecht zu werden, sollte das Konzept behutsam weiterentwickelt werden. Zur nachhaltigen Nutzung zählt auch das kulturelle Umfeld, das im Tourismus eine hohe Bedeutung hat. Die verschiedenen Aktivitäten sollten vermehrt gesteuert werden. Auch das Wandern, Radfahren, Mountainbiken und Reiten in der Natur soll in einem von gegenseitigem Respekt getragenen Miteinander im Biosphärenpark möglich sein. ←



Mag. Erich Moser

Geschäftsführer des Hotel Restaurants Höldrichsmühle und Bürgermeister der Marktgemeinde Hinterbrühl

Begeisterung spüren

MAG.^a MANUELA ZINÖCKER

Für mich sind Naturschutz und Nachhaltigkeit nicht nur in meinem Beruf als Biologin, sondern auch privat ein wichtiges Thema. Ehrenamtlich kann ich dazu auch in meiner Heimatgemeinde im Wienerwald viele Initiativen anregen und umsetzen.

Mit dem Wienerwald verbindet mich ein besonderes Schlüsselerelebnis. Es war bei einer der ersten, von mir organisierten Infoveranstaltungen zu Fledermäusen, bei der ich gemerkt habe, wie sehr sich die Menschen für die Natur interessieren! Die Begeisterung in



Mag.ª Manuela Zinöcker

Wienerwälderin und Biosphärenpark Botschafterin

den Gesichtern der großen und kleinen TeilnehmerInnen faszinierte mich und ich wollte mehr zum Thema machen. Denn Kulturveranstaltungen gibt es viele, aber auf der naturkundlichen Seite sehe ich ein Manko.

Ich wünsche mir, dass der Gedanke der Biosphärenparks alle Bürgerinnen und Bürger erreicht, damit sie erkennen, in welcher herausragenden Landschaft sie leben und wo sie selbst etwas zum Erhalt dieses Juwels beitragen können.

Denn die Begehrlichkeiten sind aufgrund der Stadtnähe natürlich groß, die Siedlungen wachsen raus in den Wienerwald und setzen den Biosphärenpark unter Druck. Doch gerade auch wegen dieser Stadtnähe spielt der Biosphärenpark für den Erhalt der Natur und der Lebensqualität eine wichtige Rolle! ←

ES STECKT VIEL GRÜN IM GELB.



CO₂-NEUTRALE LOGISTIK FÜR UNSER KLIMA.

Wir sind uns der Verantwortung gegenüber der Umwelt bewusst. Deshalb setzen wir Maßnahmen, die unseren ökologischen Fußabdruck verringern. Wir haben die größte E-Fahrzeugflotte Österreichs, konsumieren „grünen“ Strom, produzieren mit zwei Photovoltaikanlagen auch selbst Energie und kompensieren alle anfallenden CO₂-Emissionen. Darum sind wir das einzige Logistikunternehmen, das alle Sendungen in Österreich CO₂-neutral zustellen kann.

Wenn's wirklich wichtig ist, dann lieber mit der Post.

