

# LUST *auf's* LAND

## Aufs Korn genommen

Ein Regionalitäts-Check bringt ernüchternde Ergebnisse. Im Frühstücksmüsli findet sich kaum Hafer aus Österreich. Zudem ist die Herkunft der Zutaten meist nur schlecht oder gar nicht erkennbar. SEITE 2

Ausgabe V/2021 | Redaktion: Tel. 0 732/77 66 41-827, redaktion@lustaufsland.at  
Anzeigen: Tel. 0 732/77 66 41, post@lustaufsland.at | Vertrieb: Tel. 0732/77 66 41-816 | www.lustaufsland.at

ERNÄHRUNG

### Kürbisvielfalt

Jetzt die Fülle an Farben und Geschmacksnuancen kulinarisch entdecken. SEITE 4

LANDKARTE

### Ausflugstipps

Die OÖ Leader-Regionen laden zum „Entdecken und Staunen“ ein. SEITE 6

GENUSS

### Wein gegen Most

Ist Oberösterreich ein Weinland oder die Heimat der „Mostschädel“? SEITE 8

WOHNEN

### Haus am Land

Wie es sich am Land lebt und der Traum vom Eigenheim im Grünen wahr wird. SEITE 14

GENAU GESCHAUT

# Flockige Verwirrung

Ein Store-Check des Bauernbundes zeigt auf: Es gibt kaum österreichischen Hafer im Müsli. Das im Supermarkt zu erkennen ist für Konsumenten aber kaum oder gar nicht möglich.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Das Frühstück ist nach ernährungswissenschaftlichen Kriterien die wichtigste Mahlzeit des Tages und Müsli für die Österreicher dabei ein wichtiger Bestandteil. Wer sich bewusst ernähren will, achtet immer öfter auch auf die Herkunft seiner Lebensmittel. Gerade bei Getreide gehen viele Konsumenten oft automatisch davon aus, dass es aus Österreich kommt. Doch das Gegenteil ist der Fall. Ein vor kurzem durchgeführter Regionalitäts-Check des Bauernbundes hat bestätigt, dass es sich dabei um einen Irrglauben handelt. Wegen fehlender Kennzeichnung lässt sich im Geschäft zudem leider kaum herausfinden, ob man nun ein österreichisches Produkt in Händen hält oder nicht.

## Nur jedes fünfte Produkte mit Hafer aus Österreich

Die Ergebnisse sind ernüchternd: Bei lediglich 21 Prozent der untersuchten Haferflocken war Österreich als Herkunftsland angegeben. Beim Müsli stammen gar nur bei einem einzigen der getesteten Produkte die Haferflocken aus Österreich. „Je höher verarbeitet ein Produkt, desto mehr wird auf importierte Ware zurückgegriffen“, erklärt Bauernbund-Landesobmann und Agrarlandesrat Max Hiegelsberger und zeigt sich über die schlechte Nachvollziehbarkeit entsetzt.

Bei den restlichen Haferflockenprodukten stammt der Hafer aus Deutschland, Dänemark, Finnland, Schweden, Polen oder Litauen. Diese Angaben machten die Hersteller auf explizite Nachfrage der Store-Checker, denn oft ist am Etikett lediglich „Hafer aus EU/nicht EU“ angegeben, jedoch nicht das konkrete Herkunftsland. Bei einem Produkt gibt es trotz Nachfrage gar keine Information über das Ursprungsland.



Große Auswahl aber kaum heimische Herkunft

## Glyphosat: Keine Rückstände bei Hafer aus Österreich

Ein weiterer Aspekt des breit angelegten Store-Checks war das Thema Glyphosat. Insgesamt wurden elf Haferflocken-Produkte auf Rückstände dieses Pflanzenschutzmittels untersucht. Erfreuliches Ergebnis: Österreichische Lebensmittel weisen keinerlei Glyphosat-Rückstände auf. Solche Rückstände konnten jedoch bei zwei Produkten aus der EU – wenn auch nur in Spuren und deutlich unter den Höchstgrenzen – nachgewiesen werden. „In der EU gelten für Pflanzenschutzmittel strengste Auflagen, Österreich geht hier noch weiter. Um mit Lebensmitteln

Für Verwirrung sorgt eine bekannte Eigenmarke: Auf der Verpackung prangt plakativ die Aufschrift „Abgepackt in Österreich“, noch dazu mit rot-weiß-roter Andeutung. Drin ist aber nicht immer heimischer Hafer. Je nach Verfügbarkeit kommen die Haferflocken aus Österreich und Deutschland. Wie bei vielen anderen Produktgruppen bedeutet auch bei Haferflocken oder Müsli eine rot-weiß-rote Fahne auf der Verpackung oder auf dem Preisschild nicht automatisch, dass der Hafer aus Österreich stammt. Für den Bauernbund ist diese Form der Herkunftsangabe nicht transparent. Man ortet eine Irreführung der Konsumenten. „Nur wo auch wirklich Österreich als Ort der Produktion verzeichnet ist, ist auch heimische Qualität drinnen. Trickserien wie „verpackt in Österreich“ sollten endlich der Vergangenheit angehören“, stellt Hiegelsberger unmissverständlich klar.

Der Bauernbund sieht den Schlüssel für lückenlose Transparenz in der Ausweitung der Herkunftsangabe. „Wir drängen schon lange auf eine durchgängige und nachvollziehbare Kennzeichnung der Lebensmittelherkunft. Eine zentrale Maßnahme muss hier die Ausweitung des staatlich anerkannten AMA-Gütesiegels auf neue Produktgruppen sein, im konkreten Fall auf Getreide und Getreideprodukte wie Backwaren“, fordert Bauernbund-Direktor Wolfgang Wallner, denn wo keine Regionalität drinnen ist, dürfte dies auch nicht suggeriert werden.



Agrarlandesrat und Bauernbund-Obmann Max Hiegelsberger

„Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Das zeigt der aktuelle Store-Check bei Haferflocken wieder deutlich auf.“

Bei 25 von 33 Haferflockenpackungen (76 %) stammt der Hafer aus Deutschland, Dänemark, Finnland, Schweden, Polen oder Litauen.\*

Nur bei 7 von 33 Haferflockenpackungen (21 %) kommt der Hafer nachweislich aus Österreich.



\* Bei einer Haferflockenverpackung konnte die Herkunft des Hafers nicht eruiert werden.

nicht in Berührung zu kommen, darf Glyphosat bei uns nur vor der Saat oder nach der Ernte angewendet werden. Wer heimisches Müsli kauft, kann sich also auf allerhöchste Qualitätsstandards und höchste Sorgfalt beim Pflanzenschutzmitteleinsatz verlassen“, betont Wallner.

Bereits jetzt nehmen mehr als 80 Prozent der Bäuerinnen und Bauern freiwillig am Österreichischen Programm für umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL) teil. „Wer regional kauft, kauft gleichzeitig Kulturlandschaft, beste Qualität, Klimaschutz und Artenreichtum“, sind sich Hiegelsberger und Wallner einig.

Fazit: Produkte, welche die heimischen Bäuerinnen und Bauern in hoher Qualität produzieren, werden in großen Mengen importiert. Um wirklich sicher sein zu können, woher die verarbeiteten Produkte kommen, müssen Konsumenten einen hohen Aufwand betreiben. Daher wäre es wünschenswert, dass auch in fertig verpackten Müslis vermehrt heimische Produkte verarbeitet werden.

„Das Können unserer Bäuerinnen und Bauern und die strengen gesetzlichen Richtlinien sorgen für die international anerkannte Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel. Die Menschen möchten heimische Lebensmittel kaufen. Das muss ihnen durch ein entsprechendes Angebot im Handel und eine durchgehende Kennzeichnung auch ermöglicht werden. Im Zweifel hilft daher nur eines: Produkte vom regionalen Direktvermarkter kaufen“, empfiehlt Hiegelsberger.

BIO: 20 der 33 untersuchten Proben sind Bio-Produkte. Alle 7 Produkte aus Österreich sind Bio-Produkte.

Birchermüsli: Nur ein Produkt aus Österreich



Bei einem einzigen von elf getesteten Produkten stammen die Haferflocken im Frühstücksmüsli nachweislich aus Österreich. Bei drei Produkten konnte das Herkunftsland nicht eruiert werden (Hafer aus EU/nicht EU).

QUELLE: BAUERNBUND, FOTO: PHOTOCREW - STOCK.ADOBE.COM

Glyphosatrückstände bei ausländischem Hafer



In zwei von elf Haferflocken-Produkten konnten Glyphosatrückstände nachgewiesen werden: Bei diesen zwei Proben stammt der Hafer aus den nördlichen Produktionsländern (Deutschland, Dänemark, Finnland, Schweden, Polen, Litauen), wo die Anwendung von Glyphosat nicht so dezidiert ausgeschlossen werden kann wie in Österreich.

QUELLE: BAUERNBUND, FOTO: JENNWEIN PHOTO - STOCK.ADOBE.COM

## Frag deinen Wirt: Kommt das Schnitzel aus Österreich?

Täglich gehen in Österreich knapp vier Millionen Menschen außer Haus essen. Etwa ein Viertel davon speist in Wirtshäusern, Restaurants oder Hotels. Mit dem „Gastro-Check“ will der Bauernbund die Konsumenten dazu animieren, beim Kellner nachzufragen, woher das Schnitzel auf dem Teller kommt. Damit soll die Gastronomie und Hotellerie für eine transparente Auslobung der Herkunft von Lebensmitteln sensibilisiert werden. Denn nur so bekommen Konsumenten auch beim Außer-Haus-Verzehr Wahlfreiheit.



Woher stammt das Fleisch unter der Panier?

## „Weiterer Schritt hin zu mehr Transparenz auf der Speisekarte“

„Wir wollen mit dieser Aktion Konsumenten animieren, sich über die Herkunft der Lebensmittel zu informieren. Denn wir wissen, dass das Nachfragen beim Kellner die Wirtsleute dazu bewegt, die Herkunft auf der Speisekarte anzugeben. Je mehr Konsumenten mitmachen, desto mehr Bewusstsein können wir schaffen und desto mehr Wirte werden die Herkunft angeben“, ist sich Bauernbund-Landesobmann und Agrarlandesrat Max Hiegelsberger sicher und erklärt, „das ist ein weiterer wichtiger Schritt hin zu mehr Transparenz auf der Speisekarte.“

Sowohl Bauern als auch Wirte wollen mehr regionale Lebensmittel auf dem Teller. Doch spießt es sich zwischen Bauernhof und Speisekarte noch ein wenig. „Einerseits wollen manche Wirte preiswert einkaufen, andererseits fehlt es auch oft an Bewusst-

sein beim Konsumenten, was die Herkunft des Essens auf dem Teller betrifft“, so Hiegelsberger. Dennoch gibt es – nicht zuletzt wegen der Corona-Pandemie – ein spürbares Umdenken in der Branche: „Immer mehr Gastronomen und Hoteliers schreiben die Herkunft der Lebensmittel freiwillig auf die Speisekarte. Da gibt es mit dem AMA-Genussregion-Siegel auch eine gute Möglichkeit zur Kennzeichnung“, erklärt Hiegelsberger, „dort wo die Herkunft der Zutaten dennoch ein gut gehütetes Geheimnis bleibt, animieren wir mit dieser Aktion zur Kennzeichnung auf der Speisekarte.“



**ERNÄHRUNG**

# Ein „Plutzer“ für alle Fälle?

Kaum ein Gemüse bietet eine solche Fülle an Farben, Formen und Größen wie der Kürbis, auch Plutzer genannt. Da wäre es schade immer die gleiche Sorte zu wählen. Im Herbst bietet sich nun die Gelegenheit die Kürbis-Vielfalt zu entdecken.

ELISABETH HASL

**E**s ist Beerenzeit. Ja, richtig gelesen. Denn der Kürbis, auch wenn er etwas größer ausfällt als die klassische Beere, zählt botanisch dennoch dazu – schließlich liegen seine Samen lose im Fruchtfleisch. Überraschend mag für manche auch die Sortenvielfalt des beliebten Herbstgemüses sein. Klar, den Hokkaido kennt man, vielleicht auch noch den Butternuss- und Muskat-Kürbis. „Aber jenseits dieser Klassiker gibt es noch viele leckere Sorten, die darauf warten ausprobiert zu werden. Und das in allen Formen, Farben und Größen“, schildert Gabi Metz. Wieviel Vielfalt es gibt, zeigt sich auf ihrem Kürbischhof in St. Florian. Ganze 280 Sorten können Konsumenten dort entdecken. Auch geschmacklich gibt es viele unterschiedliche Nuancen. Sie reichen von zart-nussig über leicht süß bis hin zu fruchtig-herb. Dadurch lässt sich der Kürbis universell in der Küche einsetzen. Ob nun für pikante Suppen und Hauptspeisen oder süße Desserts und Kuchen – es gibt einen Plutzer für alle (Küchen)Fälle.

## Eine runde, g'sunde Sache

Ebenso wenig verstecken braucht sich der Kürbis, wenn es um seine Inhaltsstoffe geht. Reichlich Vitamine und Mineralstoffe sind im Gemüse mit der harten Schale enthalten. Besonders hervorzuheben ist der hohe Gehalt an Beta-Carotin. Ein weiterer Pluspunkt: Mit einem Wassergehalt von knapp 90 Prozent ist das Herbstgemüse kalorienarm und leicht verdaulich. Neben dem tollen Geschmack nur noch ein zusätzlicher Grund, einige der nachfolgenden Kürbissorten einmal auf den Tisch zu bringen.

### HOKKAIDO



Den Dauerbrenner gibt es in Rot und Grün. Je später der Winterkürbis geerntet wird, umso besser schmeckt das orangefarbene Fruchtfleisch. Der Hokkaido ist ein reiner Püree- und Ofenkürbis.

### BUTTERNUSS



Aufgrund seiner optimalen Haushaltsgröße ist er im Handel gefragt. Es gibt viele Sorten, die geschmacklich differieren. Das Fruchtfleisch ist hell und für Suppen als auch als Fleischersatz geeignet.

### MUSKATKÜRBIS



Der Allrounder überzeugt mit dunkelorange Fruchtfleisch und feinem fruchtigen Geschmack. Der Muskat kann für pikantes wie Süßes verwendet werden.

### LANGER VON NEAPEL



Der Riese unter den Kürbissen wird im Durchschnitt 19 Kilogramm schwer. Er ist ergiebig, schmeckt aber dennoch sehr fein. Er lässt sich universell verarbeiten und auch gut einfrieren.

### ÖLKÜRBIS



Ein widerstandsfähiger Kürbis mit unterschätztem Geschmack. Vielfach wird er nur zur Ölgewinnung verwendet, dabei ist sein helles Fleisch geschmacklich top, besonders eingelegt.

### PATISSON



Einer der wenigen Sommerkürbisse. Er schmeckt am besten, je früher und kleiner er geerntet wird. Der hellfleischige Patisson lässt sich gut grillen und panieren.

### GELBER UND ROTER ZENTNER



Das weiße bis gelbliche Fruchtfleisch ist süßlich, aber sehr wässrig. Der Zentner ist daher perfekt für den Suppentopf. Aber auch Marmeladen werden vorzüglich.

### EICHELKÜRBIS



Der Eichelkürbis ist extrem lange haltbar. Er wird erst nach und nach orange. Aufgrund seines tollen Aromas ist er zu schade für die Suppe – lieber grillen oder aushöhlen und füllen.

### SPAGHETTI-KÜRBIS



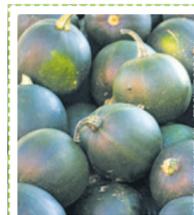
Außen meist leuchtend gelb, innen eher farblos. Auch geschmacklich ist der Spaghetti-Kürbis eher neutral. Dafür lässt sich das gegarte, fasrige Fruchtfleisch gut als Nudlersatz verwenden.

### BISCHOFSMÜTZE



Aufgrund ihrer dekorativen Farbe und Form ist die Bischofsmütze ein toller Blickfang am Tisch. Ob nun als Suppen- oder Salatopf. Auch gefüllt und im Rohr gedünstet ist der Kürbis ein Gedicht.

### RONDINI



Sieht aus wie eine runde Zucchini, ist aber keine. Der Rondini sollte daher geschält und keinesfalls roh verzehrt werden. Der Sommerkürbis ist möglichst früh zu ernten, da er dann am feinsten ist.

## Herbstzeit ist Bratenzeit

Gemütliches Beisammensein im Kreise der Familie oder Freunde und der schmackhafte Duft eines Gustino Schweinsbratens mit Natursaft, Semmelknödel und gedünstetem Gemüse – so lässt sich der Herbst genießen.

Schopf) je Kilogramm bei 120 bis 130°C mindestens circa 90 Minuten zu garen. Dann bei Höchsttemperatur die geschräpfte Schwarte circa zehn Minuten knusprig braten. Anschließend das Gustino-Bratenstück etwas rasten lassen. WERBUNG

### So wird der Braten knusprig

Gustino Schweinefleisch mit heimischer Herkunftsgarantie und bester „Fleischbeschaffenheit“ sollte möglichst frisch und nicht zu mager sein. Man sollte sich deshalb für durchgezogene Edelstücke entscheiden, die ein leichtes Speckrandel aufweisen. Empfohlen wird, das hochwertige Fleisch (Karree oder



Saftiges Geschmackserlebnis

Wo gibt's GUSTINO Schweinefleisch?

**OÖ:** Fleischer-Fachgeschäfte: Amstler - Windhaag, Bitter - Aigen/Mk., Fechter - Reichraming, Feichtinger - Schärading, St. Florian, Freinberg, Ried im Innkreis und Münzkirchen, Gosauer Speiserei - Gosau, Kitzmüller - Hellmonsödt, Köttstorfer - Linz, Leibetseder - Rohrbach, Moser - Enzenkirchen, Kopfinger, Riedau, Neumarkt, Waizenkirchen, Engelhartzell, Taufkirchen/Prum, Sigharting, Schärading, Zell/Prum, Peuerbach, Pöppel - Andorf, Schnabler - Traun, Strasser - Bad Schallerbach, Strasser - Sattledt, Wegschaider - Linz, Steyregg, Mauthausen und Traun;

**Lebensmittelhandel - Selbstbedienungstheke:** Lidl

**C+C Abholmärkte:** Transgourmet - Marke VONATUR, Metro - Marke Voralpenlandschwein

Strohhaltigkeit

60% mehr Platz

REZEPTE ONLINE  
www.lustaufland.at/  
online.kochbuch



### Cremesuppe vom Muskatkürbis

**Zutaten (für 6 Personen):**  
1 Muskatkürbis (2-3 kg), 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 1/2 kleiner Knollensellerie, 1 Apfel, 2 EL Tomatenmark, Obers, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch

**Zubereitung:**  
Am Stielende des Kürbisses einen Deckel abschneiden, den Kürbis entkernen und mit einem Löffel einen Teil des Fruchtfleisches abstechen, sodass die Schale fest genug bleibt – also knapp 2 cm Fruchtfleisch stehen lassen. 500 g des Fruchtfleisches mit gestückelten Zwiebeln, Karottenscheiben, Selleriestiften und Apfelwürfeln in Öl dünsten. Mit Brühe ablöschen, Lorbeerblätter hinzugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter herausnehmen, das Gemüse pürieren und die so entstehende Creme mit Obers, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und Tomatenmark würzen. Nochmals erhitzen, Kräuter zugeben und alles in den ausgehöhlten Kürbis füllen, den Deckel darauf setzen und sofort servieren.

QUELLE: KÜRBISHOF METZ IN ST. FLORIAN, WWW.KUERBISHOF-METZ.AT

## Molkerei-Mitglied seit 90 Jahren

Sucht man in Gmunden nach den Betrieben der Anfänge, hilft die Liefernummer. Jeder der Gmundner Molkerei Lieferanten bekommt diese fortlaufende Nummer beim Eintritt zugewiesen. Bei einem etwaigen Ausstieg wird diese archiviert. Umso überraschender ist es, dass die Nummer 1 noch immer ein aktives Mitglied der Gmundner Molkereigenossenschaft ist.



Der Attwenger-Hof in Traunkirchen: Drei Generationen leben am Hof.

Unter den ersten Gründungsmitgliedern war auch der Attwenger-Hof in Traunkirchen. Bei einem Kurzbesuch auf diesem Hof kann miterlebt werden, wie nachhaltige, regionale Landwirtschaft über Generationen hinweg funktioniert. Der Attwenger-Hof in Traunkirchen zehrt vom familiären Zusammenhalt. Drei Generationen leben und arbeiten aktuell am Hof, der auch ein beliebtes „Urlaub am Bauernhof“-Ziel für Touristen ist. Aktuell führen Stephan und Nina

Wolfsgruber die Landwirtschaft. Von ihrer Vorgängergeneration, Stephans Eltern, werden die beiden sowie ihre drei Kinder nach wie vor unterstützt. „Am Beginn lernen die Jungen von den Alten, dann unterstützen die Alten die Ideen der Jungen“, schmunzelt Irmgard Wolfsgruber, die Mutter von Stephan. Eine Veränderung in der Landwirtschaft ist für die Wolfsgrubers vor allem in der zunehmenden Schnelllebigkeit zu bemerken. Heutzutage gibt es auch

höhere Ansprüche im Bereich Organisation und eine gute Ausbildung ist für zukünftige Hofbesitzer unerlässlich. Früher waren die Tätigkeiten körperlich anstrengender, dafür waren das Leben und Arbeiten aber stressbefreier.

Von der Gesellschaft wünscht sich Familie Wolfsgruber vor allem mehr Wertschätzung für gute, regionale Lebensmittel und die gezielte Arbeit – schließlich ist gute Ernährung auch ein wichtiger Baustein für gute Gesundheit. WERBUNG



**Klar und Kraftvoll**  
Holen Sie sich den Attersee aufs Teller



**90 Jahre**  
Beste Qualität!

Wie sein Namensgeber besticht auch der Attersee durch seinen einzigartigen Charakter. Mind. 4 Monate braucht es, bis die Gmundner Milch Käsespezialität ihren vollen Geschmack entwickelt. Aber nur ein leichter Biss genügt und schon zergeht der Käse förmlich auf der Zunge. Mehr auf [www.gmundner-milch.at](http://www.gmundner-milch.at)

# Oberösterreich entdecken:

# LEADER-Regionen laden ein

215 Freizeittipps hat der „LEADER“-Ausflugsführer zu bieten. Die Landkarte zeigt aus jeder der 20 oberösterreichischen LEADER-Regionen ein ausgewähltes Beispiel, das Lust auf mehr macht.

DATENQUELLE: LAND OÖ, LEADER-VERANTWÖRTLICHE LANDESSTELLE

**L**eader – das steht für gelebte Regionalentwicklung. Denn mit dem Leader-Förderprogramm von Bund, Land und EU wird die Umsetzung einer Vielzahl von innovativen Ideen der Menschen in den ländlichen Regionen unterstützt. Um die Ausflugs- und Freizeitziele für möglichst viele Menschen in Oberösterreich und weit darüber hinaus erlebbar zu machen, gibt es nun den neu überarbeiteten Leader-Ausflugsführer „Entdecken und Staunen“.

Die überarbeitete Neuausgabe des 2018 erschienenen Ausflugsführers bringt in einer exklusiven Auswahl 215 sehens- und erlebniswerte Angebote aus den 20 Leader-Regionen Oberösterreichs. Wander- und Themenwege, Lehrpfade und Radwege bringen Spaß an der Bewegung und lassen den Besucher die vielseitigen Naturlandschaften Oberösterreichs kennenlernen. Die Kategorie „Spaß und Abenteuer“ bietet Erlebnis- und Freizeitparks, Sport und Spielplätze oder Hochseilklettergärten. Schaubetriebe erinnern, dass traditionelles Handwerk auch heute noch zeitgemäß ist. Museen lassen die Vergangenheit lebendig werden.

Einen Vorgeschmack auf die vielen Entdeckungsmöglichkeiten gibt die Landkarte, die je ein Beispiel aus den 20 Leader-Regionen Oberösterreichs präsentiert.



Mit dem neuen Ausflugsführer „Entdecken und Staunen“

## BESTELLUNG

Der Leader-Ausflugsführer kann kostenlos in allen Leader-Büros angefordert werden. Kontakte siehe Leader-Regionen rechts sowie unter [www.leader.at](http://www.leader.at)



Hier scannen für kostenlosen Download des Leader-Ausflugsführers



KARTE ONLINE  
[www.lustaufland.at/landkarten](http://www.lustaufland.at/landkarten)



**LEADER-REGION ATTERSEE-ATTERGAU**  
Neuhofen 5  
4864 Attersee am Attersee  
+43 7666 20845  
hof@bienenhofattersee.at  
www.bienenhofattersee.at

### Bienenhof Attersee

Ort: Attersee am Attersee

Warum ist der Drohn ein „fauler Kerl“? Was treiben die Bienen beim Flugloch? Die Antworten auf diese und andere Fragen mehr gibt ein Ausflug zum Bienenhof Attersee.

FOTO: BIENENHOF ATTERSEE GMBH



**LEADER-REGION DONAU-BÖHMERWALD**  
Freizell 4  
4085 Wesenufer  
+43 7285 6390  
info@witti.co.at  
www.witti.co.at

### Donau Erlebnis Zillenfahrt

Ort: Wesenufer

Unter dem Motto „Sei dein eigener Kapitän“ lassen sich auf traditionellen Zillen die Naturwunder der Donauschlinge entdecken. Zwischen Jochenstein und Aschach liegen auf einer Flusslänge von rund 35 Kilometern lohnende Ziele: Schlägere Schlinge, zahlreiche Schlösser und Ruinen, wunderschöne Schotterstrände und imponierende Hänge.

FOTO: SONJA WITTI



**LEADER-REGION EFERDINGER LAND**  
Kirchenplatz 1  
4081 Hartkirchen  
+43 7273 8956  
gemeinde@hartkirchen.ooe.gv.at  
www.hartkirchen.ooe.gv.at

### Burg Ruine Schauberg

Ort: Hartkirchen

Eng mit der Geschichte Hartkirchens verbunden ist die Ruine Schauberg. Heute nur noch eine Ruine, war sie mit 17.500 Quadratmetern einst die größte Burganlage Oberösterreichs. 186 Metallstufen führen auf die Aussichtsplattform mit dem prächtigen Ausblick ins Eferdinger Becken, ins Mühlviertel und auf die Donau.

FOTO: GEMEINDE HARTKIRCHEN



**LEADER-REGION FUSCHLSEE-MONDSEELAND**  
Oberhofen 12  
4894 Oberhofen am Irsee  
+43 6213 821513  
gemeinde@oberhofen-irsee.ooe.gv.at  
www.oberhofen-irsee.at

### Das Irseemoor entdecken und verstehen

Ort: Oberhofen am Irsee

Ein historischer Heustadel im geschützten und sensiblen Bereich des Irsee-Nordmoors eröffnet Einblicke in ein einzigartiges Ökosystem von Feuchtgebieten mit seltenen Pflanzen- und Tierarten.

FOTO: TOURISMUSVERBAND MONDSEE-IRSEE



**LEADER-REGION MITTEN IM INNVIERTEL**  
Hochkuchl 15  
4923 Lohnsburg  
+43 699 17 28 14 67 (Robert Sinnhuber)  
ogvolohnsburg@gmail.com  
www.obsterlebnisgarten.at

### Hochkuchler Kräuter- und Beerengarten

Ort: Lohnsburg

Mitten im Obsterlebnisgarten Lohnsburg mit seinen zahlreichen alten Obstsorten gibt es ein zusätzliches Kleinod zu entdecken: den Hochkuchler Kräuter- und Beerengarten. Wertvolle Tipps rund um die richtige Auswahl und Pflege machen Lust darauf, die Pflanzen auch im eigenen Garten zu kultivieren.

FOTO: RITA ATZWANGER



**LEADER-REGION MOSTLAND-HAUSRUCK**  
Feld 10  
4682 Geboltskirchen  
+43 7732 3513  
office@geboltskirchen.at  
www.geboltskirchen.at

### Naturerlebnisweg Trattnach Ursprung

Ort: Geboltskirchen

Der Naturerlebnisweg Trattnach Ursprung befindet sich im Hausruckwald, gleich neben dem Kohlebahnhof Scheiblen. Auf einer Länge von knapp 1,2 Kilometern lernen Spaziergänger viel Wissenswertes über Wasser, Geologie sowie über Vögel im Hausruck.

FOTO: WERBE-ID\_PICHLER



**LEADER-REGION MÜHLVIERTLER ALM**  
Hauptstraße 9  
4294 St. Leonhard bei Freistadt  
+43 7952 8255  
gemeinde@st-leonhard.ooe.gv.at  
www.stleonhard.at

### 3Gipfelweg

Ort: St. Leonhard bei Freistadt

Auf dem 3Gipfelweg, einem anspruchsvollen Rundweg, werden vier Berge mit drei Gipfelkreuzen und der Susi-Wallner-Warte in St. Leonhard/Fr. erwandert.

FOTO: ANDREAS WALCH



**LEADER-REGION MÜHLVIERTLER KERNLAND**  
Pieberschlag 9  
4263 Windhaag/Freistadt  
+43 664 88675070  
office@bogensport-windhaag.at  
www.bogensport-windhaag.at

### Bogenparcours in Windhaag

Ort: Windhaag/Freistadt

Auf dem Pieberschläger Berg westlich von Windhaag bei Freistadt wurde ein 3D-Bogenparcours errichtet, der ein besonderes Highlight zu bieten hat: den ersten barrierefreien Bogen-Parcours Oberösterreichs. Der Weg ist von der Anmeldung bis zur Abstation rollstuhlgerecht angelegt. Außerdem verfügt die Anlage auch über einen Familien- und einen Sportparcours.

FOTO: ALBERT TRAXLER



**LEADER-REGION NATIONALPARK KALKALPEN**  
Stadtplatz 27  
4400 Steyr  
+43 7252 53229  
info@steyr-nationalpark.at  
www.steyr-nationalpark.at

### Steyrtal Radweg

Ort: Steyr

Der Steyrtal Radweg zwischen Steyr und St. Pankraz ist durchgehend als Radweg R8 beschildert. Unterwegs finden Freizeitradler Rastplätze, Aussichtspunkte, Erlebnisstationen und Naturbadeplätze. Durch den neu inszenierten Radweg wird das Steyrtal „erfahrbar“: Atemberaubende Einblicke in Schluchten bringen Begegnungen mit einer einzigartigen Flusslandschaft.

FOTO: STEFAN MAYERHOFER



**LEADER-REGION OBERINNVIERTEL-MATTIGTAL**  
Marktplatz 13  
5142 Eggelsberg  
+43 7748 2255  
natur@seelentium.at  
www.seelentium.at

### Geheimnisvolles Ibmer Moor, Moorlehrpfad

Ort: Eggelsberg

Streifzüge durchs Ibmer Moor: Die Kostbarkeiten der Natur vor Augen. Naturphänomene, geheimnisvolle Irrlichter, mystische Blasen im Wasser und Moorweiberl – was es alles damit auf sich hat, erfährt man bei einer Moorwanderung im Ibmer Moor. Bestimmte Flecken sehen noch aus wie vor 12.000 Jahren – eine Urlandschaft – einzigartig in Österreich.

FOTO: ANDREA STÖCKL



**LEADER-REGION PERG-STRUDENGAU**  
SENIORium Perg  
4320 Perg  
Severinweg 5  
+43 7262 53150  
www.stadtmarketing-perg.at

### Motonerkepark der Generationen Perg

Ort: Perg

Im Generationenpark der Begegnung und Bewegung können Gäste auf fünf eigens gestalteten Plätzen körperliche und geistige Fitness trainieren und dabei Menschen aller Altersgruppen treffen. Mehrere Outdoor-Fitnessgeräte, ein Sinnesweg und erholsame Plätze laden ein zur Bewegung, zur Schärfung der Sinne sowie zum Miteinander-Reden und Entspannen.

FOTO: MANFRED HINTERDORFER



**LEADER-REGION LINZ-LAND**  
Wasserwerkstraße 47  
4053 Haid  
+43 676 898 48 01 08  
office@bogensort-ansfelden.at  
www.bogensport-ansfelden.at

### Bogensport Trainingszentrum Ansfelden

Ort: Haid

Ein Paradies für Bogenschützen mit 16 Zielen am Einschussplatz und 24 Tier-Attrappen am 3-D-Parcours. Zehn FITA-Zielscheiben eignen sich für Wettkämpfe mit 30-40-50-60-70-90 Meter Distanz. Doch der Bogen ist hier nicht die einzige Disziplin. Blasrohrsport, Airsoftsport und Luftdrucksport machen das Bogensportzentrum zum vielseitigen Freizeitangebot für den Breitensport.

FOTO: REV ZUKUNFT LINZ-LAND HERMANN WAKOLBINGER



**LEADER-REGION KULTURERBE SALZKAMMERGUT**  
Kaltenbachstraße 62  
4820 Bad Ischl  
+43 6132 23788  
info@katrinseilbahn.com  
www.katrinseilbahn.com

### Auf den Spuren der Gams

Ort: Bad Ischl

Auf der etwa eine Stunde und 20 Minuten langen Wanderung heften sich Kinder „auf die Spuren der Gams“ und sammeln spielerisch Informationen zu Pflanzen und Tieren der Bergwelt. Die zwölf Stationen eröffnen faszinierende Einblicke in den Lebensraum auf 1.400 Meter Seehöhe.

FOTO: KATRIN SEILBAHN GMBH/STEFANIE LOIDL



**LEADER-REGION SAUWALD-PRAMTAL**  
Hofmarkt 29  
4753 Taiskirchen im Innkreis  
+43 664 557 53 41  
buergemeister@taiskirchen.ooe.gv.at  
www.freizeitverband.at

### Stausee Taiskirchen

Ort: Taiskirchen im Innkreis

Im Dreieck zwischen den Bezirken Ried, Schärding und Grieskirchen liegt der Stausee Taiskirchen. Eine Feier am Wasser mit Grillen und Übernachtung im Zelt – am Stausee ist das möglich. Für kleine Grillparties sind fixe Dreibeingriller aufgestellt. In kalten Wintern ist der See bei Eisläufern und Eisstockschützen beliebt.

FOTO: WOLFGANG GADRINGER



**LEADER-REGION STERNGARTL GUSENTAL**  
Kirchschlag 11  
4202 Kirchschlag  
+43 7215 3747  
office@raifundwalter.at  
www.raifundwalter.at

### Kinderkletterpark Little Climber

Ort: Kirchschlag bei Linz

Der Kinderkletterpark am Breitenstein in Kirchschlag bietet dem Nachwuchs ideale Bedingungen für körperliche Betätigungen in der Natur. Klettern fördert bei Kindern sowohl die Selbstständigkeit als auch die Grob- und Feinmotorik.

FOTO: OBERNEIDER BENJAMIN



**LEADER-REGION TRAUENSTEINREGION**  
Toscanapark 1  
4810 Gmunden  
+43 7612 74451  
info@traunsee-alm.at  
www.traunsee-alm.at

### Miesweg am Traunseeufer

Ort: Gmunden

Der Einstieg in den Miesweg ist als gut gesicherter, leichter Klettersteig angelegt. Er führt direkt am Traunsee entlang zu einer kleinen Felsenbucht, in der nach Regenfällen oder während der Schneeschmelze ein spektakulärer Wasserfall zu bestaunen ist. Tipp: Der Miesweg ist mit dem „Traunstein Taxi“ günstig und bequem erreichbar.

FOTO: TVB TRAUENSEE-ALMTAL DANIELA KRATKY



**LEADER-REGION TRAUENVIERTLER ALPENVORLAND**  
Kirchenplatz 5  
4541 Adlwang  
+43 7258 7455  
gemeinde@adlwang.ooe.gv.at  
www.adlwang.at

### Hallenwald Erholung, Kraft Weitblick

Ort: Adlwang

Durch den Hallerwald in Adlwang führt ein rund sechs Kilometer langer Rundwanderweg. Entlang des Weges warten Stationen zum Erholen, Krafttanken, Entspannen. Diese entdeckt man gehend, stehend, sitzend oder liegend. Außerdem gibt es Wissenswertes zur gesunden Wirkung des Waldes.

FOTO: STEFAN ACHATHALER



**LEADER-REGION URFRAH WEST**  
Marktstraße 17  
4201 Gramastetten  
+43 7239 8155-0  
gemeinde@gramastetten.ooe.gv.at  
www.gramastetten.ooe.gv.at

### Jahresstiege Gramastetten

Ort: Gramastetten

365 Stufen, eine für jeden Tag, geben der Jahresstiege ihren Namen. Wer ins Schwitzen kommt, kann auf den Terrassenmauern gemütlich picknicken und die Aussicht auf die Burgruine Lichtenhag genießen. Auf Wunsch gibt es vom Restaurant „Gramaphon“ einen Picknickkorb mit lokalen Köstlichkeiten. Erfrischung bietet das Naturbadeparadies Rodlbach.

FOTO: KATHARINA DESSL



**LEADER-REGION VÖCKLA-AGER**  
Marktplatz 4  
4873 Frankenburg am Hausruck  
+43 7683 5006  
gemeinde@frankenburg.ooe.gv.at  
www.frankenburg.info

### Aussichtsturm Göblberg

Ort: Frankenburg am Hausruck

Vom Aussichtsturm auf dem 800 Meter hohen Göblberg in Frankenburg genießen Ausflügler ein herrliches Panorama, das vom Ötzer zum Dachstein, vom Watzmann zum Wilden Kaiser und weiter über Bayern bis ins Mühlviertel reicht. Ein Highlight der Region Vöckla-Ager.

FOTO: RAIMUND ZWEIFMÜLLER



**LEADER-REGION WELS-LAND**  
Im Dorf 17  
4645 Grünau im Almtal  
+43 7616 8268  
info@almтал.at  
www.traun-ager-alm.at

### Ein Tag bei den Schiffen und Pferden

Ort: Stadl-Paura

Pferde hautnah erleben im traditionsreichen Pferdezentrum Stadl-Paura und im Horse Training Center Hellmayr. Danach geht es zu den Stadlinger Schiffen, die einst für eine Ladung Salz Kopf und Kragen riskierten.

FOTO: NORBERT KRUTZER

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

LE 14-20  
Lebendigkeit in der Landwirtschaft

LAND OBERÖSTERREICH

LEADER-Regionen

Europäische Union  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

# Wein gegen Most

Ist Oberösterreich ein Weinland oder die Heimat der „Mostschädel“? Im Duell der Getränke schenken einander Weinsommelier Reinhold Baumschlager und Mostsommelier Maria-Theresia Wirtl ein.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

**D**ass Oberösterreich einst ein Weinland war, davon zeugt heute noch eine Vielzahl von Orts- und Hausnamen. Aber auch die Mostproduktion hat im Land ob der Enns eine lange Tradition. Lust aufs Land wollte es genauer wissen und bat zum launigen Duell Wein gegen Most.

**Was zeichnet den Most gegenüber dem Wein aus?**  
**Wirtl:** Da fällt mir zuerst der Alkoholgehalt ein. Most hat um mehr als ein Drittel weniger Alkoholgehalt als Wein. Das qualifiziert den Most zu einem absoluten Trendgetränk. Most ist sommerlich, spritzig, frisch und eignet sich in Form von Cider perfekt als Aperitiv. Zudem hat der Most gesundheitsfördernde Eigenschaften und ist gut für die Verdauung.

**Und umgekehrt?**  
**Baumschlager:** Es gibt auch beim Wein spezielle Formen mit weniger Alkoholgehalt, beispielsweise halbtrockener Wein, der in der Gärung gestoppt

wird. Vor allem Rotwein wird auch eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt. Wie überall macht die Dosis das Gift. Aber ein gutes Achterl Wein hat noch niemandem geschadet.

**Worin unterscheiden sich die beiden Getränke bzw. was haben sie gemeinsam?**

**Wirtl:** Was die Aromen betrifft, lassen sich Most und Wein gut vergleichen. Die Qualität des Mostes wird in der Sensorik genauso beschrieben wie der Wein, hier wird dasselbe Vokabular verwendet. Selbst die Kellertechnik ist mittlerweile vergleichbar.

**Baumschlager:** Sogar das Verkostungsprotokoll ist bei beiden Getränken gleich.

**Wirtl:** Auch beim Most geht es immer mehr in Richtung Sortenreinheit. Es gibt mittlerweile wirklich hervorragende Mostqualitäten bei uns im Genussland, die auch den Vergleich mit einem frischen Veltliner nicht zu scheuen brauchen.

**Baumschlager:** Da muss ich leider zustimmen. Es hat auch schon Weinverkostungen gegeben, bei denen

„Beim Weißwein brauchen wir uns selbst international nicht zu verstecken.“

REINHOLD BAUMSCHLAGER



Reinhold Baumschlager (52) ist Weinsommelier und Wirt im Landhotel Forsthof in Sierning.

## HISTORISCH BETRACHTET

Nahezu überall, wo heute in Oberösterreich gute Mostgärten sind, war im Mittelalter der Weinbau vorherrschend. Als dieser zurückging, trat der Obstmost an seine Stelle. Den großen Boom erlebte der Most erst im 18. Jahrhundert durch die Anlage von Streuobstwiesen, die durch Kaiserin Maria Theresia vorangetrieben wurde.

ein Most hineingeschwindelt wurde und dabei auch von Experten nicht als solcher erkannt wurde.

**Traditionell betrachtet: Wer trank früher was?**  
**Baumschlager:** Das Bürgertum hat Wein und Bier getrunken.

**Wirtl:** Und Most war das Getränk der Bauern und wurde auch zu einem begehrten Handelsprodukt. Nicht umsonst heißt es im Volksmund: „Die Vierkanthöfe hat der Most gebaut.“

**Und wie ist das heute?**  
**Wirtl:** Da gibt es ein Stadt-Land-Gefälle. In der

„Beim Most hat sich die Qualität stark gesteigert. Beim Genussland arbeiten wir ständig am Image des Getränks.“

MARIA-THERESIA WIRTL

**Was eignet sich in der Küche besser – Gerichte mit Most oder Wein?**

**Wirtl:** Überall, wo man einen Wein verwenden kann, kann man auch Most nehmen. Ganz besonders muss ich hier den „Mostschöber“ erwähnen.

**Baumschlager:** Stimmt, das ist eine kulinarische Spezialität.

**Zu welcher Speise würden Sie nur Most empfehlen?**

**Wirtl:** Zur Jause gehört einfach ein rescher Most.

**Und wo geht nur Wein?**

**Baumschlager:** Süßwein zu süßen Speisen und zum Käse passt Most auch nicht wirklich gut dazu.

**Wirtl:** Was ist mit Süßmost?

**Baumschlager:** Überzeugt – überall wo Weißwein dazu passt, lässt sich drüber streiten. Bei Gerichten, zu denen vor allem Rotwein empfohlen wird, kann der Most aber nicht mithalten.

**Wirtl:** Das stimmt – dem Rotwein kann man mit Most nichts entgegensetzen.

**Welches ist das jeweils richtige Glas?**

**Baumschlager:** Beide Getränke jedenfalls in einem Stielglas servieren.

**Wirtl:** Ja, damit bringt man auch dem Most die entsprechende Wertschätzung entgegen.

**Was schätzt der Weinsommelier am Most?**

**Baumschlager:** Die Frische und die etwas andere Säure. Beim Wein wird zu viel Säure schnell als störend empfunden. Zum Most gehört das einfach dazu. Das macht ihn spritziger und süffiger.

**Und andersrum?**

**Wirtl:** Die ganz anderen Aromen des Rotweins.

**Welches Getränk hat künftig mehr Potenzial?**

**Wirtl:** Beim Most sehe ich noch viel Potenzial. Irgendwann muss sich die Bewusstseinsbildung für dieses Qualitätsprodukt auch in der breiten Bevölkerung niederschlagen. Er ist ein Naturprodukt mit Qualität, hinter dem viel Arbeit der Bauern steckt. Dies muss sich auch im Preis widerspiegeln. Im Vergleich mit Wein hinken wir da noch weit hinterher.

**Baumschlager:** Beim Weinbau sehe ich noch viel mehr Potenzial in Oberösterreich, vor allem flächenmäßig. Der Klimawandel und die damit verbundenen höheren Temperaturen kommen dem Weinbau in unserem Bundesland entgegen. Möglicherweise wird das Donautal einmal zur Wachau in Oberösterreich.

**Ist Oberösterreich jetzt also ein Most- oder Weinland?**

**Wirtl:** Geschichtlich und von der Produktionsmenge her betrachtet ist Oberösterreich ganz klar ein Mostland.

**Baumschlager:** Da muss ich dir recht geben. Der Weinbau ist in Oberösterreich erst im Aufbau. Vom Konsum her betrachtet sind wir aber eher ein Weinland – beim Pro-Kopf-Verbrauch hat der Wein mit circa 25 Litern ganz klar die Nase vorne.

**Trotzdem werden die Oberösterreichler gerne scherzhaft als „Mostschädel“ bezeichnet.**

**Wirtl:** Ich sehe das durchaus als Kompliment und es hat auch seine Berechtigung. Immerhin wird bei uns fast dreimal so viel Most konsumiert als in anderen Bundesländern. Auf unsere Mosttradition und Qualitäten können wir durchwegs stolz sein.

**Also kann man sagen, dass beide Getränke Spitzenprodukte aus regionaler bäuerlicher Erzeugung mit hoher Qualität sind und ausgezeichnet schmecken?**

**Baumschlager:** Das kann ich jedenfalls so unterschreiben.

**Wirtl:** Das trifft hundertprozentig zu.

**Baumschlager:** Na dann, Prost!

**Wirtl:** G'sundheit, soist leben!

# Feuer und Flamme: Tipps fürs Grillen

Grillen ist wohl die älteste Form, Fleisch, aber auch pflanzliche Lebensmittel schmackhaft zuzubereiten und zu garen. Besonders beliebt bei den Oberösterreichern sind dabei Kotelett, Bauchschnitten und Bratwürstel vom Schwein. Doch es kommen auch immer mehr Teile vom Rind – wie Beefried oder Steaks – auf den Grill. Und nicht nur das: Gemüse und Obst aus der Region stehen beim Grillen auch hoch im Kurs.



Heimisches Qualitätsfleisch vom Grill ist ein Genuss.

## Pfiffige Ideen von den Esserwissern

Der Umgang mit dem Rost liegt den Menschen quasi im Blut. Besonders im Sommer laufen die Griller in Oberösterreich auf Hochtour. Hier ein paar heiße Tipps für die Freiluftküche:

- Gemüse der Saison:** Ideal zum Grillen ist vor allem das Fruchtgemüse des Sommers, wie z. B. Zucchini, Paradeiser, Paprika oder Zwiebel.
- Obst süß oder pikant:** Zum Grillen eignet sich vollreifes Obst mit festem

Fruchtfleisch – etwa Äpfel, Birnen, Marillen, Pfirsiche, Zwetschken oder Ringlotten.

**Direkt oder indirekt:** Direktes Grillen ist eine kräftige Zubereitungsart. Dazu eignet sich robusteres Fleisch mit intensivem Eigengeschmack. Zarte, feine Fleischsorten können durch die starke Hitze schnell trocken und zäh werden und sollten daher eher indirekt und bei verhaltener Hitze gegrillt werden.

**Es geht um die Wurst:** Ob bei Jung oder Alt – sehr beliebt sind die Würste auf dem Rost. Vorgebrühte Brat- und Fleischwürstel benötigen nur eine kurze Grillzeit. Rohe Bratwürste sollten vorab kurz überbrüht werden. Mit etwas Öl einreiben – so wird das Platzen der Haut verhindert.

**Blätter statt Alu:** Eine umweltfreundliche Variante zur Alufolie sind Gemüseblätter von Kraut, Kohl, Mangold, Kürbis, ... Zuckermais kann gleich in seiner Naturverpackung ver-

wendet werden. Die Gemüseblätter werden nach dem Grillen schwarz und können danach im Müll entsorgt werden.

**Grillen ja, verbrennen nein:** Wenn das Gegrillte durch zu große Hitze verkohlt,

können gesundheitsschädliche Stoffe entstehen.

Infos: [www.esserwisser.at](http://www.esserwisser.at)



**DIREKT "AB HOF"!**  
[WWW.GUTESVOMBauernhof.at](http://WWW.GUTESVOMBauernhof.at)  
 „Wer direkt einkauft, kauft nachvollziehbare Herkunft mit Mehrwert! Regionalität verspricht kurze Transportwege und höchste Qualität. Zu wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen, schafft Vertrauen und ein gutes Bauchgefühl auf allen Ebenen.“

**Gut, dass wir ihn haben.**

[thomas-stelzer.at](http://thomas-stelzer.at)

**STADT KULT! STEYR**

**WILD AUF MOST**

GENUSS- UND LANDESMOSTFEST  
**3.9./4.9.2021**

[www.stadtkult-steyr.at](http://www.stadtkult-steyr.at)

## OBERÖSTERREICH

# Kulinarische Schätze

Landeshauptmann Thomas Stelzer präsentiert das Oberösterreich-Kochbuch und wirbt dabei für „die besten Lebensmittel direkt vor unserer Haustür.“

Und schon hängt das dunkelblaue Sakko am Haken. Die Krawatte ab. Die Hemdsärmel aufgekrempt. Jetzt steht Landeshauptmann Thomas Stelzer an diesem lauen Sommerabend in der Linzer Seminarküche „kulinario“ für einen ganz speziellen Einsatz bereit. Für den Kücheneinsatz. Immerhin soll die neue Rezept-Broschüre „Kulinarische Schätze aus Oberösterreich“ ja nicht nur verteilt, sondern quasi auch verkostet werden. Auf der Speisekarte steht für heute ein kugelförmiges oberösterreichisches Original: der Knödel, konkret der Hascheeknödel.

### Knödel gab es schon zu Urzeiten

Der Knödel ist einer der bekanntesten Stars im Ensemble der oberösterreichischen Kulinarik-Tradition. Oder, wie es der Historiker Roman Sandgruber formuliert: „Oberösterreich, ja ganz Österreich ist eine Knödellandschaft.“ Die Ursprünge reichen dabei Jahrtausende zurück. Das Kuratorium „Kulinarisches Erbe Österreich“ sieht die Wurzeln auf Basis von archäologischen Funden in der Schweiz zurückreichend bis 3600 vor Christus. Auch Funde aus jungsteinzeitlichen Pfahlbauten am Mondsee bestätigen, dass schon zu Urzeiten Fleisch und Obst in Teigmantel gehüllt verzehrt wurden. Warum? Weil Knödel leichter als Proviant auf Jagd oder Reisen mitzuführen waren als der sonst übliche Getreidebrei. Gebräuchlich ist die Bezeichnung „Knödel“ heute in Süddeutschland, Österreich und Südtirol. Und „Haschee“? Diese Bezeichnung leitet sich ab aus dem Französischen und steht im Grunde für feingeschnittenes oder gehacktes Fleisch.

### Plädoyer für regionale Lebensmittel

„Wir haben mit den Produkten aus unserer bäuerlichen Landwirtschaft und aus den regionalen Verarbeitungsbetrieben die kulinarischen Schätze direkt vor unserer Haustüre. Warum also Lebensmittel um den halben Erdball transportieren? Wir haben da als Konsumenten die Trendwende selbst in der Hand: Schon 20 Prozent mehr heimische Lebensmittel in unseren Einkaufskörben bedeuten laut Studien 46.000 neue Arbeitsplätze in Österreich“, betont Stelzer beim finalen Zubereitungsschritt der Hascheeknödel in der Seminarküche. Die Knödel tummeln sich da nämlich bereits in kochendem Salzwasser. Dort bleiben sie (je nach Größe) für die nächsten zehn bis zwölf Minuten.

### OÖ bietet Vielfalt auf dem Teller

Zeit, gemeinsam mit Genussland-OÖ-Chefin Maria-Theresia Wirtl die Blicke gedanklich über die



Ein Mann der auch in der Küche kräftig mitanpackt – Landeshauptmann Stelzer kocht „kulinarische Schätze aus Oberösterreich“.

heimische Koch-Landkarte schweifen zu lassen. Wirtl umschreibt den Kern des kulinarischen Erbes Oberösterreichs mit Schweinefleisch, Erdäpfeln, Kraut und natürlich Knödeln. „Unsere Knödelkultur ist legendär. Der Knödel ist Oberösterreichs kulinarischer Botschafter und Beweis für die Vielfalt unserer Küche“, so Wirtl. Die Genuss-Vielfalt des Bundeslandes sei über die Jahre einer Vielfalt von Landschaften, klimatischen Bedingungen und Milieus entsprungen. Im Grunde gebe es zwei Wurzelstränge: die bäuerlich-deftige Kost der agrarisch geprägten Landstriche und die von internationalem Flair angehauchte bürgerliche Küche der historischen Stadtkerne. Dort wirkten speziell Einflüsse aus Bayern und Böhmen sowie aus der Wiener Kaiserresidenz.

### Mit Saftl und Kraut und Erdäpfeln

In der Seminarküche sind die Hascheeknödel jetzt fertig gegart und auf der Suche nach einem passenden Begleiter. Stelzer richtet die Rundlinge heute mit Gulaschsaft an. „Ebenso empfohlen werden dazu aber auch Bratensaft, Sauerkraut, Erdäpfel und warmer oder kalter Krautsalat“, zitiert Stelzer aus der neuen Kochbroschüre und lässt dann Messer und Gabel in dem flaumigen Teig und die darunterliegende Fülle gleiten. Dass das Werk gelungen ist,

ist an einem herzhaften „Mmmhhh!“ zu hören, in der Seminarküche längst zu riechen und an den sich schnell leerenden Tellern zu sehen – Hascheeknödel à la Landeshauptmann eben.

### „Klimaschutz mit Hausverstand“

Bei einem guten Glas Wein klingt der Abend nun langsam aus und die Gespräche gehen über den Tellerrand hinaus, um jetzt beim Thema Klimaschutz zu landen. „Das ist eine der ganz großen Herausforderungen unserer Generation. Wir müssen eine intakte Natur übergeben und gute Lebensgrundlagen für diejenigen, die nach uns kommen“, betont Landeshauptmann Thomas Stelzer. Er stehe dabei für einen Kurs mit Hausverstand: „Wir reden in Oberösterreich nicht nur vom Klimaschutz, sondern wir tun, was wir als Land für das Weltklima tun können. Wir setzen auf öffentlichen Verkehr, erneuerbare Energieträger, umweltfreundliche Technologien und Maßnahmen gegen den Bodenverbrauch. So führen wir Ökologie und Ökonomie zusammen, sichern Betriebe und schaffen Arbeitsplätze“, zeigt Stelzer auf. Eine der zentralen Lehren aus der Corona-Krise sei es zudem, sensible Produktions- und Lieferketten wieder stärker nach Europa zu holen und damit Abhängigkeiten von Asien abzubauen. „Heißt: Wir müssen den industriellen Kern Oberösterreichs

Landeshauptmann Thomas Stelzer setzt beim Einkauf auf regionale Lebensmittel.



sichern und wollen auf Sicht zur saubersten Industrieregion Europas werden – mit diesem Impuls und Ziel werden wir Arbeitsplätze schaffen, Innovation forcieren und daraus neue Erfolge auf den Exportmärkten schöpfen“, blickt Stelzer mit Zuversicht in die Zukunft.

### Bald wird der Wecker klingeln

22 Uhr. Die Teller sind geleert. Die Weingläser nun ebenso. Der Geschirrspüler macht sich mit leisem Surren an sein Werk. Landeshauptmann

Thomas Stelzer holt sein Sakko vom Haken und verabschiedet sich von der Küchen-Crew hinaus in einen mittlerweile dunklen, aber noch immer recht warmen Sommerabend. Wie der morgige Tag endet, ist für den Landeshauptmann jetzt noch nicht absehbar. Sehr wohl aber, wann er beginnen wird: Wie an jedem Arbeitstag wird um 5:50 Uhr im Hause Stelzer der Wecker klingeln. Nach einem ersten kurzen Mail-Check, der Lektüre der Tageszeitungen und einem Frühstück wird er dann um 7 Uhr ins Büro gehen.

## OBERÖSTERREICH GENIEßEN

Genauso wie das Land und seine Regionen ist auch die oberösterreichische Küche: vielfältig, unkompliziert und trotzdem raffiniert. Was Oberösterreich besonders auszeichnet, ist die hohe Qualität der regionalen Lebensmittel. In vielen Küchen des Landes haben heimische Lebensmittel bereits Vorrang. Und das ist auch gut so. Schließlich wäre es schade, wenn Lebensmittel über den halben Globus eingeflogen werden, während die heimischen Bäuerinnen und Bauern beste Qualität liefern. Jeder Griff ins Regal ist auch ein Produktionsauftrag.

## Eferdinger Landl: Klimaschutz mit der heimischen Knolle

Regionale Erdäpfel auf dem Teller ist ein Teller „Klimaschutz“: Die Erzeugung von Erdäpfeln verursacht sehr wenige Treibhausgasen. Laut Eaternity-Datenbank liegt der CO<sub>2</sub>-Verbrauch bei Nudeln um das Neunfache, bei Reis um das 29-Fache höher als bei der klimaschonenden Knolle. Eindrucksvoll auch der Wasserverbrauch.

Reis. Kurze Transportwege aus dem Eferdinger Landl sorgen somit nicht nur für Frische, sondern auch für aktiven Klimaschutz. Die Eferdinger Landl-Erdäpfel gibt es bei Spar, Maximarkt, ausgewählten Uni-Märkten und Nah&Frisch-Märkten.

Mehr Infos unter: [www.landl-gemuese.at](http://www.landl-gemuese.at)

ANZEIGE

Die deutsche „Warenvergleich.de“ belegt, dass die Erzeugung von einem Kilogramm Erdäpfel nur 210 Liter benötigt, dagegen 1400 Liter bei Nudeln und 3470 Liter bei



FOTO: EFERDINGER LANDL

So geht Klimaschutz: Erdäpfel direkt aus der Region

**Sind die Böden einmal fort, bleibt uns nur mehr der Import.**  
Stoppen wir die Zubetonierung unserer Äcker und Wiesen!

**HV**  
ÖSTERREICHISCHE  
HAGELVERSICHERUNG

# UNIMARKT SETZT AUF regionalen Genuss!

Der regionale Nahversorger legt größten Wert auf Nachhaltigkeit und arbeitet daher mit vielen Betrieben und Bauern aus der Umgebung zusammen um die Wertschöpfung in der Region zu halten!

**DENN AUS DER REGION SCHMECKT ES AM BESTEN!**

So besteht schon seit Langem eine gute Zusammenarbeit zwischen dem Lebensmittelhändler und vielen Bäckern, Fleisch- und Wurstproduzenten sowie kleinen bäuerlichen Betrieben. Unimarkt kommt aus der Region und will auch weiterhin einen Beitrag zur Weiterentwicklung regionaler Standorte leisten!

**Genussvoll Punkte sammeln beim regionalen Lebensmittelhändler! UNIMARKT IST PAYBACK-PARTNER!**

Einfach bei Unimarkt einkaufen und wertvolle PAYBACK-Punkte erhalten, mit denen es dann tolle Prämien oder einzigartige Sparvorteile gibt! Die PAYBACK-Karte gibt es an jeder Unimarkt-Kassa.

**AUCH BEI EINEM EINKAUF IM UNIMARKT ONLINE SHOP UND IN DER UNIBOX KÖNNEN PAYBACK-PUNKTE GESAMMELT WERDEN!**

shop.unimarkt.at



## WIR TEILEN DEN GENUSS.

**UNIPUR – die Preis-Leistungs-Marke der Unimarkt Gruppe.**

UNIPUR ermöglicht den Kunden von Unimarkt, dem Unimarkt Online Shop, der UNIBOX, Nah&Frisch und Land lebt auf täglichen Genuss zu leistbaren Preisen – und das für die ganze Familie!

www.unipur.at

- ✓ Geprüfte Qualität
- ✓ CO<sub>2</sub>-neutral
- ✓ Tiefpreisgarantie

Exklusiv erhältlich bei:



Wir sind **REGIONAL**



## Vielfältig: Rieder Messe und Volksfest

Von 9. bis 12. September 2021 findet die Rieder Messe, das Messehight des Jahres, statt. Es wird eine erlebnisreiche Einkaufsmesse für die ganze Familie geboten sowie die erste Veranstaltung seit 2019, auf der man wieder die Möglichkeit hat, sich zu neuesten Trends im Agrarbereich, in der Landtechnik und Tierhaltung zu informieren. Das Rieder Volksfest wird von 8. bis 12. September 2021 stattfinden und damit das Konzept aus Landwirtschaft und Herbstmesse mit Vergnügungspark komplettieren.

- Zahlreiche Neuheiten warten auf der Messe, unter anderem:
- Innovation Farm Live
  - Austro Tier
  - #DieEsserWisser
  - Swietelsky Bagger Arena
  - Blasmusik täglich Live
  - Online Tickets bis -33 Prozent reduziert



Ein Fokus liegt auch auf Lebensmitteln und Ernährung.

■ Impf- und Teststraße während Messe eröffnet

### Beliebte Tierschauen

Neben einer Vielzahl an Ausstellern stehen auch wieder Live-Vorfürhungen besonders im Fokus. Das sind zum einen die traditionellen Tierschauen als auch der innovative Live-Stall mit automatischer Melkung und Entmistung. In der Forstarena werden Maschinen live für den Forst und zur Stückgutauf-

bereitung gezeigt. Die Messe ist bekannt für den Schwerpunkt Tierhaltung. Das Angebot für die Besucher unter anderem in den Bereichen Rind, Schwein, Schafe, Pferd, Ziegen wird dieses Jahr wieder umfangreich ausfallen.

Die Herbstmesse begeistert mit vielen publikumswirksamen Themenbereichen und einer großen Auswahl an Ausstellern. Shoppingmöglichkeiten und Beratung durch Experten werden zu den Themen „Leben“, „Mode & Style“, „Genuss“, „Wohlfühlen“, „Bauen & Wohnen“ und „Werkzeug & Maschinen“ geboten.

Mit der Sonderschau „Lebensmittel aus besten Händen“ wird ein Wertebewusstsein für österreichische Lebensmittel geschaffen. Unter anderem finden tägliche Kochshows in der Bauernmarkthalle statt. Die Esserwisse vermitteln fundiertes Lebensmittelwissen aus

den Bereichen der Ernährungswissenschaft, der Landwirtschaft sowie dem praktischen Umgang mit Lebensmitteln.

Die Themenwelt Bio bietet interessante Informationen zur Betriebsentwicklung und Chancen im Biolandbau. Auch für Konsumenten gibt es wertvolles Wissen und Angebote zum Thema „Bio“.

Ein weiteres Highlight ist die Sonderschau des Bundesheers. Die Rieder Panzergrenadiere zeigen Ausschnitte ihrer Fähigkeiten mit statischen und dynamischen Vorfürhungen.

Erstmals in Österreich öffnet die Innovation Farm für ein breites Publikum ihre Türen. Die Innovation Farm ist ein „digitaler Musterbauernhof“, ein österreichisches Projekt des Cluster Digitalisierung, das neue Technologien in der Landwirtschaft untersucht, weiterentwickelt und testet.

### GEWINNSPIEL



Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

**2 x 2 Eintrittskarten für die Rieder Messe**

Mitmachen unter [www.lustaufsland.at/gewinnspiele](http://www.lustaufsland.at/gewinnspiele), Teilnahmechluss: 5. September 2021

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter [www.lustaufsland.at](http://www.lustaufsland.at)

Weitere Themen: Saatgut, Düngung, Getreidelagerung und -aufbereitung, Fütterungstechnik, Erntekette im Grünland und Ackerbau, Traktorenmodelle der neuesten Generation und viele weitere Innovationen und Premieren in der Land-, Forst- und Stalltechnik runden das Programm ab.

Infos: [www.riedermesse.at](http://www.riedermesse.at), [www.volksfest-ried.at](http://www.volksfest-ried.at) ANZEIGE

## Modischer Herbst in der Trachten Wichtlstube

Wer in Dirndl, Lederhose oder festlichem Anzug glänzen möchte, ist in der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach genau richtig. Im größten Trachtenfachgeschäft von Oberösterreich ist nicht nur die Auswahl grenzenlos, sondern auch der Service. Ein kompetentes Team, geschmackvolle Accessoires und liebevolle Details machen Familie Holzberger und ihre Mitarbeiter zur Top-Adresse für Kunden von 0 bis 100. Es werden führende Firmen wie Sportalm, Mothwurf, Meindl, Lodenfrey –

um nur einige zu nennen – angeboten. Auf mehr als 1000 Quadratmetern findet man alles vom Dirndl und der Lederhose bis hin zum Outfit für einen Theaterbesuch. Besonderer Wert wird auf die große Brautabteilung gelegt. Ob Weiß, Creme oder andere Farben: Hochzeitsdirndl strahlen besonderen Charme aus. Für den Bräutigam wird eine breite Palette, vom Hochzeitsanzug bis zur Hirschlederhose, angeboten. Nähere Informationen unter [www.wichtlstube.at](http://www.wichtlstube.at) ANZEIGE



Für jeden Anlass das passende Outfit

### GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

**Leinen-Baumwoll-Dirndlkleid**

mit passpelierten Knopflochern und einer wunderschönen Tuschschürze im Wert von 300 Euro.

Kommentiere einfach unseren Facebook-Beitrag unter [facebook.com/lustaufsland](https://facebook.com/lustaufsland) Teilnahmechluss: 12. September 2021

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter [www.lustaufsland.at](http://www.lustaufsland.at)



SYMBOLFOTO: WICHLSTUBE

## Erlebnisreiche OÖ. Landesausstellung in Steyr

Aufstieg und Krise, Kampf und Rebellion, großer Luxus und kleine Freuden, Industrialisierung und Innovation: Die Oberösterreichische Landesausstellung „Arbeit Wohlstand Macht“ zeigt noch bis 7. November 2021 (täglich von 9 bis 18 Uhr) am Beispiel der Stadt Steyr die Entwicklung unserer Gesellschaft – vom Mittelalter bis in die Gegenwart. An den drei Stand-

orten Museum Arbeitswelt, Innerberger Stadel und Schloss Lamberg erzählt die Ausstellung bewegende Geschichten, die bis heute die Stadt und die Mentalität der Menschen prägen.

Die Ausstellungen laden die Besucher ein, sich vor dem Hintergrund der historischen Erzählungen mit ihren eigenen Erfahrungen auseinanderzusetzen: Wie arbei-

ten wir heute und welche Erwartungen haben wir an die Arbeitswelt der Zukunft? Was bedeutet Wohlstand und welche Auswirkungen hat er auf unser Zusammenleben? Jeder Standort bietet ein spezielles Erlebnis: So findet man im Museum Arbeitswelt mehr über die eigenen Vorstellungen von Arbeit heraus, fühlt im Innerberger Sta-

del dem Wohlstand auf den Zahn und folgt im Schloss Lamberg den Spuren der Macht. Der „Aktionspass“ begleitet Besucher beim Rundgang durch die Ausstellungen.

### Veranstaltungshighlights

- 12. September – Alma Furo:re (Konzert)
- 23. September – Kepler Salon goes Steyr (Diskussion)
- 24. September – Mural Harbor goes Steyr, Hip-Hop & Graffiti-Walk (mit Hip-Hop-Konzert im Kulturverein röda)
- 25./26. September, 2. Oktober – Bust talks (Performance mit Thomas Geiger beim Werndl-Denkmal)
- 30. September (Premiere) –



Die OÖ. Landesausstellung in Steyr zeigt eindrucksvoll die Entwicklung unserer Gesellschaft.



### GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

**10 Eintrittsgutscheine für die Landesausstellung**

Mitmachen unter [www.lustaufsland.at/gewinnspiele](http://www.lustaufsland.at/gewinnspiele), Teilnahmechluss: 7. September 2021

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter [www.lustaufsland.at](http://www.lustaufsland.at)

WOHNEN

# Der Traum vom Haus am Land

Das Leben im Dorf oder gar in ruraler Abgeschiedenheit hat für viele einen besonderen Reiz – zumindest der Gedanke daran. Wer davon träumt, die Fantasie in die Wirklichkeit umzusetzen, sollte ein paar Punkte bedenken.

ELISABETH HASL

**W**ohnen im Grünen, mit wenig Verkehr dafür mit viel Ruhe, reiner Luft und einer lebendigen Dorfgemeinschaft – das Landleben hat seine klaren Vorzüge.

Die Pandemie hat das vielen vor Augen geführt. Nicht umsonst ist in dieser Zeit eine wahre Flucht aufs Land und in die Natur losgebrochen. Nur raus aus der Stadt und der beengten Wohnung, war die Devise. Glücklicherweise schätzte sich, wer bereits einen Zufluchtsort in der Idylle sein Eigen nannte und am Zweitwohnsitz Home-Office machen durfte. Das weckte natürlich auch bei anderen den Wunsch nach einem Domizil im Grünen. Am Immobilienmarkt zeigte sich das rasch in Form einer wachsenden Nachfrage nach Wohnobjekten im Grünen, die weiterhin anhält. Gefragt sind sowohl Einfamilienhäuser mit Garten, Baugrundstücke als auch Wohnung mit Freiflächen.

Preisbestimmend für eine Liegenschaft in Oberösterreich ist aber weiterhin „Lage, Lage, Lage“, wie Matthias Reith und Casper Engelen von der Raiffeisen Bank International (RBI) schildern. „Der Preis der Erreichbarkeit lässt sich mit 2,50 Euro pro ersparter Minute Fahrzeit beziffern“, so die Ökonomen. Folglich sei in den klassischen Speckgürtel-Lagen weiterhin mit steigenden Immobilienpreisen zu rechnen. Aber auch in den peripheren ländlichen Lagen dürften die Preise – eine gute digitale Infrastruktur vorausgesetzt – aufgrund der jüngsten Entwicklungen anziehen.

## Multilokalität – eine Chance fürs Land?

Der Trend hin zum Leben im Grünen macht sich aber nicht nur am Immobilienmarkt bemerkbar, sondern auch bei den ländlichen Gemeinden. Sie sehen die Entwicklung jedoch differenziert – gerade was Zweitwohnsitz anbelangt. Letztere haben nämlich nicht nur Vorteile für die Kommunen. Zwar dürfen die oberösterreichischen Gemeinden seit 2019 eine Zweitwohnsitzabgabe einheben, damit sind in kleinen Gemeinden die zusätzlichen kommunalen Ausgaben etwa für Aufschließung und Infrastruktur aber oft nicht gedeckt. Zudem versuchen sich Bürger immer wieder vor der Entrichtung dieser Abgabe zu

drücken, indem sie einen illegalen Zweitwohnsitz führen, sprich diesen nicht melden. Im Nachbarbundesland Salzburg sahen sich touristische Gemeinden wie Bad Hofgastein und Zell am See bereits gezwungen Detektive zu beschäftigen, um illegale Zweitwohnsitze aufzufinden.

Auch für junge Einheimische ergeben sich Nachteile, denn Zweitwohnsitze treiben mitunter den Immobilienpreis in die Höhe.

Jedoch, auch das darf nicht unerwähnt bleiben, gibt es beim Thema „Zweitwohnsitz“ auch eine

## MULTILOKALITÄT

Der Terminus „Multilokalität“ beschreibt die Situation, wenn eine Person an zwei oder mehreren Orten lebt.

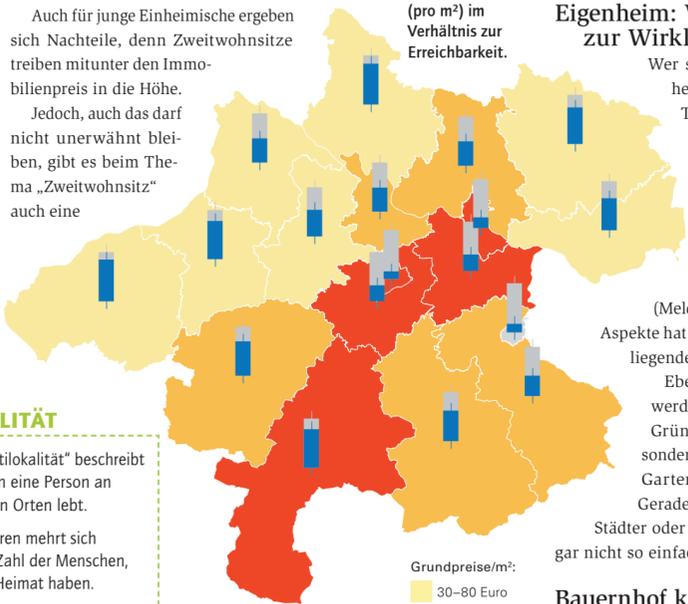
Bereits seit 30 Jahren mehrts sich kontinuierlich die Zahl der Menschen, die mehr als eine Heimat haben.

Aktuell betrifft es etwa ein Achtel der Österreicher quer durch alle sozialen Schichten und Altersgruppen – Tendenz steigend. Die Gründe dafür sind so vielfältig wie das Leben – Familie, Beziehung, Freizeit, Arbeit und Ausbildung.

positive Kehrseite der Medaille. In Abzugsgemeinden leisten Zweitwohnsitze nämlich einen wichtigen Beitrag zur Revitalisierung von leer stehenden Häusern. Zudem sind beinahe schon abgewanderte Personen mit Zweitniederlassung am Land die potenziellen Rückkehrer von morgen.

In diesem Zusammenhang wird auch häufig vom großen Potenzial der Multilokalität gesprochen. Regionalforscher Peter Weichhart führt dazu im Trendbericht „Leben an mehreren Orten“ der oberösterreichischen Zukunftsakademie (ZAK) aus: „In Österreich leben etwa 1,2 Millionen Menschen multilokal. In den Gemeinden wirkt sich Multilokalität auf Gemeinwesen, Politik, örtliche Wirtschaft und Infrastruktur aus. Wenn man das mit 1,2 Millionen multipliziert, sieht man, dass das ein hoch relevantes

Die Grafik zeigt den Grundpreis von Immobilien (pro m²) im Verhältnis zur Erreichbarkeit.



Grundpreise/m²:  
 30–80 Euro  
 80–120 Euro  
 120–240 Euro  
 keine Angabe

Erreichbarkeit:  
 Die Fahrzeit in Minuten zum nächsten überregionalen Zentrum (Linz, Wels, Steyr) gemäß ÖROK, graue Fläche: Differenz zu 60 Minuten

QUELLE: STATISTIK AUSTRIA, ÖROK, RBI, STAND 2021

Thema für die Gesellschaft ist.“ Für ländliche Gebiete seien damit viele potenzielle Chancen verbunden, besonders dann, wenn es gelinge Multilokale ins örtliche Sozialgefüge einzubinden, um ihre Kompetenzen für die regionale Entwicklung zu nutzen.

## Eigenheim: Vom Traum zur Wirklichkeit

Wer seine sieben Sachen am liebsten heute noch packen möchte, um den Traum vom Eigenheim am Land wahrzumachen, sollte sich trotz aller Euphorie vorab einige Fragen durch den Kopf gehen lassen. Das fängt bei der Art des Objektes an, geht über die Finanzierung und hört bei den damit verbundenen Kosten und (Melde-)Pflichten auf. Einige rechtliche Aspekte hat Lust aufs Land auf der gegenüberliegenden Seite zusammengefasst.

Ebenso wenig außer Acht gelassen werden darf, dass eine Immobilie im Grünen mit Arbeit verbunden ist – besonders wenn man ein Haus mit großem Garten oder gar ein Sacherl erwirbt. Gerade letzteres ist für naturverbundene Städter oder rückkehrwillige Dorfkiner aber gar nicht so einfach.

## Bauernhof kaufen: Nicht jeder kann ein Landwirt sein

Einen Bauernhof zu erwerben und diesen als Aussteiger oder ambitionierter Landwirt zu bewirtschaften klingt simpel – ist es aber nicht. Denn mit der Unterzeichnung eines Kaufvertrages ist es nicht getan. Bei dem Erwerb eines Hofes durch einen „Nicht-Landwirt“ bedarf es der Genehmigung durch die Bezirksgrundverkehrskommission. Eine positive Erledigung des Antrags setzt voraus, dass der Käufer den Betrieb ordnungsgemäß bewirtschaftet. Das bedingt einen Hauptwohnsitz im Nahbereich des Grundstückes sowie eine entsprechende land- und forstwirtschaftliche Ausbildung bzw. zweijährige Praxis. Bauer kann eben nicht jeder werden. Und das aus gutem Grund. Ziel dieser rechtlichen Vorgaben ist schließlich die Landwirtschaft und damit die Ernährungssicherheit in Österreich zu sichern. Wer es ernst meint und etwas Engagement zeigt, kann aber auch diese Hürde nehmen und sich den Traum vom Bauernhaus am Land erfüllen.

**KAUFVERTRAG** Zentraler Kern des schriftlichen Vertrages sind Kaufgegenstand (Immobilie) und Gegenleistung (Kaufpreis). Daneben sollten die Vertragspartner die genaue Bezeichnung der Liegenschaft (Einlagezahl, Grundstücksnummer, Katastralgemeinde) sowie allfällige Mängel festhalten. Obwohl es möglich ist den Kaufvertrag selbst aufzusetzen, ist es aufgrund der umfassenden Rechtsfolgen, die mit dem Kauf einer Immobilie verbunden sind, ratsam für die Vertragsverfassung und Verbücherung des Eigentumsrechts die Hilfe eines Notars oder Rechtsanwalts in Anspruch zu nehmen.

**EIGENTUMSERWERB** Das österreichische Recht sieht vor, dass Eigentum erst mit der Eintragung im Grundbuch übergeht. Das heißt für den Käufer: Auch wenn der Kaufvertrag bereits unterfertigt, die Liegenschaft faktisch übernommen und der Kaufpreis bezahlt wurde, ohne die Eintragung des Eigentumsrechts im Grundbuch ist man rechtlich noch nicht Eigentümer der Liegenschaft. Voraussetzungen für die Verbücherung sind: eine beglaubigte Kaufurkunde, der Nachweis, dass die Grunderwerbsteuer an das Finanzamt entrichtet wurde, und ggf. eine rechtskräftige grundverkehrsbehördliche Genehmigung.

**FINANZIERUNG UND NEBENKOSTEN** Eine gute Faustregel im Hinblick auf die Finanzierung und einen etwaigen Kredit ist, dass die Ausgaben fürs Wohnen nicht mehr als ein Drittel des Nettoeinkommens ausmachen sollen. Neben dem Kaufpreis fallen aber auch diverse Nebenkosten für den Erwerb einer Immobilie an, wie etwa die Grunderwerbsteuer. Sie beträgt grundsätzlich 3,5 Prozent vom Kaufpreis. Hinzu kommen die Grundbuchgebühr, eine etwaige Maklerprovision sowie Anwalts- bzw. Notarskosten (Verbücherung).

**GRUNDBUCH** Das Grundbuch ist ein öffentliches Verzeichnis, in das Grundstücke und die an ihnen bestehenden dinglichen Rechte (Eigentum, Servitute etc.) eingetragen werden. Es wird von den Bezirksgerichten geführt. Jeder Bürger ist dazu berechtigt in das Grundbuch Einsicht zu nehmen – beim Kauf einer Immobilie ist das sogar ausdrücklich zu empfehlen. Nur so können Käufer sicher sein, dass der Verkäufer wirklich Eigentümer ist und die Liegenschaft nicht mit Hypotheken, Pfandrechten usw. belastet ist. Für die Grundbuchsabfrage benötigt man zumindest die Grundstücksadresse bzw. -nummer.

**RECHTE UND PFLICHTEN** Einmal Eigentümer einer Immobilie, kann der Erwerber darüber verfügen und sie nach Belieben nutzen. Letzteres kann aber durch Bauvorschriften oder Servitute beschränkt sein. Falls von Dritten (z. B. Nachbarn) Störungen des Eigentumsrechts, die ein ortsübliches Maß überschreiten, ausgehen, kann die Unterlassung verlangt werden. Gleichzeitig bestehen für Eigentümer Verkehrssicherungspflichten sowie die Pflicht zur nachbarschaftlichen Rücksichtnahme. Nicht zu vergessen ist auch die Meldepflicht: Innerhalb von drei Tagen nach dem Bezug der Unterkunft ist bei der Gemeinde oder dem Magistrat der Haupt- oder Nebenwohnsitz anzumelden.



# MEIN BONUS

Für mich soll's viele Punkte regnen.

**Punkte sammeln und regionale Vorteile abstauben.** Der Kundenklub der Energie AG ist voller Heimvorteile und attraktiver Angebote. Jetzt registrieren, punkten und gewinnen!

[www.energieag.at/meinbonus](http://www.energieag.at/meinbonus)



Barbara Haas, WTA-Tennisprofi

BRAUCHTUM

# Der Zaun im Wandel der Zeit

War es einst der Schutz vor Tieren, der die Menschen dazu veranlasste, einen Zaun zu bauen, so ist es heute vielmehr die sichtbare Trennung von Grundstücken.

GABI CACHA

**Z**äune dienen dazu, etwas zu schützen. Sie können aussperren oder einsperren, weshalb sich ursprünglich zwei Arten von Zäunen entwickelten: Weidezäune, die das Vieh einsperren, und Gartenzäune, die vor Dieben oder auch Tieren schützen. Zäune als Besitzabgrenzung hingegen haben eine deutlich jüngere Geschichte, wenngleich diese Funktion heute dominant ist. „Ursprünglich wurden nicht die Tiere eingefriedet, sondern der Acker umzäunt und so vor Tieren geschützt“, weiß Johannes Pfeffer, Obmann des Heimatbundes und des Vereins Bauernmuseum Mondsee. Historische Zäune nachzubauern und an das einst bedeutsame Kulturgut zu erinnern war vor einigen Jahren die Idee im Bauernmuseums-Verein. „Wir haben schnell gemerkt, dass das Wissen um das Errichten von historischen Zäunen zum Großteil schon verloren war“, sagt Pfeffer.

Heute geht es bei Zäunen weniger darum, sich vor der Wildnis zu schützen. Der Gartenzaun als Einfriedung grenzt das eigene Grundstück zum Nachbarn und nach außen ab. In einer blickdichten Variante oder auch als Hecke kann die Einfriedung auch vor Wind und Wetter oder auch vor Lärm schützen. Vielfach ist es auch nur ein

Schutz vor allzu neugierigen Blicken, mit dem man seinen privaten Rückzugs- und Entspannungsraum im Garten ausstatten will. Wer nur die potenziellen Einblicke der anderen im Visier hat, nimmt sich auch selbst den Ausblick und außerdem die Möglichkeit für das spontane Tratscherl mit den Nachbarn über den Gartenzaun hinweg.

## Vielfalt an Formen und Material

Die Vielfalt von Zäunen und Sichtschutzelementen, die am Markt erhältlich sind, ist groß. Gartenzäune – eher eine symbolische Grenze – sind meist nur bis einen Meter hoch, während es Sichtschutzzäune in der Regel bis 190 Zentimeter Höhe gibt.

Ob aus Holz, Metall, Stein, Beton, Kunststoff oder WPC („Wood Plastic Composite“, also Holz-Kunststoff-Verbundwerkstoff): Das Material wird je nach gewünschter Funktion und erforderlicher Beständigkeit ausgewählt, wobei auch eine optisch harmonische Eingliederung in das Landschafts- bzw. Siedlungsbild eine Rolle spielt.

Gemauerte Abgrenzungen können auch als Trockenmauern ausgeführt werden, die meist auch als gestalterisches Element im Garten dienen. So können die Ritzen und Fugen bepflanzt werden. Trocken-



Modern oder hässlich? An Gabionen scheiden sich die Geister.

## KLASSIKER IM GARTEN



Der Lattenzaun ist der Klassiker unter den Zaunformen und für den Garten- und Vorgartenbereich in vielen Variationen zu gestalten. Tragende Säulen sind die im Boden verankerten Zaunpfosten, an denen zwei waagrechte Querhölzer montiert sind. Bei alten Bauergärten im Mühlviertel wurden häufig Steinsäulen aus Granit verwendet.

Bei hölzernen Zaunpfosten wird das obere Ende schräg abgeschnitten und mit einem Brett abgedeckt. An den Außenseiten der Querhölzer werden die Latten senkrecht montiert. Durch das senkrechte Anbringen wird bei Holz die beste Haltbarkeit erreicht. Lattenzäune können vielfältig variiert werden. Schon durch verschiedene Lattenbreiten und Formen der Lattenspitzen bieten sich diverse Möglichkeiten. Auch durch den Verlauf der Felder und die Neigung der Latten (senkrecht oder schräg) kann variiert werden. Werden statt Latten junge (Fichten-)Rundlinge verwendet, spricht man von einem „Hanichlzaun“. Der Abstand zwischen Boden und dem unteren Lattenende sollte mindestens fünf Zentimeter betragen.

mauern dienen häufig auch als Hangbefestigung.

Sogenannte „Gabionen“ sind mit Steinen gefüllte Drahtkörbe in Mauerform, die ebenfalls als Grundstücksgrenzen oder nur als einzelne, dekorative Elemente im Garten fungieren können. Metallzäune wiederum sind robust und – in veredelter Variante – auch pflegeleicht.

Wer auf natürliche Optik setzt und nach ökologischen Gesichtspunkten entscheidet, landet bei einem Zaun aus Holz. Der Lattenzaun (siehe Infokasten) ist dabei der Klassiker unter den Gartenzäunen, beim Jägerzaun (Scherenzaun) sind die Latten x-förmig angebracht. Ein Sockel aus Stein oder Beton schützt den Holzzaun vor Bodennässe.

## Unwetterschäden durch Klimawandel

Das heurige Jahr war bis dato ein Extremjahr für die Landwirtschaft. Unwetter mit tennisballgroßen Hagelschlossen, Starkregen und Sturm setzten besonders den Landwirten sehr zu. So entstand alleine in Oberösterreich innerhalb von nur fünf Wochen ein Gesamtschaden an landwirtschaftlichen Kulturen in der Höhe von 51 Millionen Euro.



Der Klimawandel verursachte heuer bereits Hagelschäden in Oberösterreich von 51 Millionen Euro. Hagel in der Größe von Tennisbällen ging nieder.

Für die 365 Tage im Jahr hart arbeitenden Landwirtinnen und Landwirte sind Unwetterextreme vielfach existenzbedrohend. Binnen Minuten wird der Ertrag und damit ein Großteil des Einkommens vernichtet. Die Grundlage für die Lebensmittelproduktion wird oftmals regelrecht zerhackt. Eine Spur der Verwüstung hinterließen die Unwetter aber auch in den restlichen Bundesländern. So beläuft sich der Gesamtschaden in der Landwirtschaft aufgrund von Hagel, Sturm und Überschwemmung

bereits Mitte August auf 115 Millionen Euro.

### Klimawandel stoppen

Faktum ist, dass Intensität und Häufigkeit von Unwettern zunehmen. „Wir alle haben die Folgen des Klimawandels erlebt, gesehen und gespürt. Es liegt auf der Hand, dass wir auf eine Katastrophe zusteuern, wenn wir nicht bald Maßnahmen ergreifen. Erwärmt sich die Erde weiter in diesem Tempo, bedeutet das, dass in Zukunft vermehrt schwere Ge-

witter auftreten können. Um den Klimawandel zu stoppen, brauchen wir ein Maßnahmenbündel, wie ein Umdenken unseres Konsums und Mobilitätsverhaltens aber auch eine Reduzierung des Bodenverbrauchs. Das Zerstören durch Zubetonierung, wo wir massiv CO<sub>2</sub>- und Wasserspeicher verlieren, stellt ein massives Problem dar. Mangelnder Klimaschutz kostet bereits jetzt immense Summen“, so Kurt Weinberger, Vorstandsvorsitzender der Österreichischen Hagelversicherung.

WERBUNG

## NEUES LEBEN FÜR ALTE ZÄUNE

Weidezäune aus Holz prägten über Jahrhunderte hinweg das Landschaftsbild. Heute sind sie kaum noch zu finden und wenn, dann kaum in der ursprünglichen Funktion, sondern als dekoratives Element bei Almhütten oder touristisch genutzten Bauernhöfen. Das Errichten und Erhalten von Holzäunen kostete einst viel Arbeitskraft und Material. Je nach Verfügbarkeit wurde dafür zu Fichtenholz, Haselnuss oder Weiden gegriffen, im Gebirge waren es vor allem Lärchenzäune. Viel Wissen über das Errichten von Holzäunen ist bereits verloren gegangen, vereinzelt flackert das Interesse an historischen Formen aber wieder auf. So etwa in Mondsee, wo der Heimatbund immer wieder Vorträge und Workshops organisiert, im Zuge derer historische Zäune am Gelände des Freilichtmuseums aufgestellt werden.



FOTO: PFEFFER

## GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen: **3-mal das Buch „Zäune aus Holz“**

Mitmachen unter [www.lustaufsland.at/gewinnspiele](http://www.lustaufsland.at/gewinnspiele), Teilnahmeschluss: 15. September 2021

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter [www.lustaufsland.at](http://www.lustaufsland.at)

Das Buch bietet eine Übersicht über die traditionellen Holzzaunarten. Heimwerker finden darin hilfreiche Tipps und Anleitungen zu Planung, Materialwahl, nötigem Werkzeug, Herstellungsarten, Lebensdauer von Holz und Holzschutz. „Zäune aus Holz“ ist im Leopold Stocker Verlag erschienen, umfasst 148 Seiten und ist unter ISBN 978-3-7020-1741-5 zum Preis von 19,90 Euro im Buchhandel erhältlich.



# WIR OBERÖSTERREICHISCHE KEINESORGENBRINGER.

Versichern ist für uns Vertrauenssache. Die kompetente, regelmäßige Beratung und eine unkomplizierte Schadenerledigung sind unsere größten Stärken. Auch in Zeiten zunehmender Digitalisierung können sich unsere Kundinnen und Kunden auf Servicequalität, maßgeschneiderten Versicherungsschutz und kurze Entscheidungswege verlassen. Vor allem dann, wenn es darauf ankommt.

Gleichzeitig erweitern wir unsere Online-Angebote und halten alle Kanäle offen. Unsere Kundinnen und Kunden entscheiden, wo, wann und wie sie mit „ihrer“ Oberösterreichischen kommunizieren – in einem unserer Kundenbüros, im persönlichen Gespräch oder via Kundenportal und App.

KARTE ONLINE  
www.lustaufisland.at/  
landkarten



OPIS  
www.opis.at

**GENERALDIREKTION 1**  
Gruberstraße 32  
4020 Linz  
057891-71-0  
office@ooev.at

**ANDORF 2**  
Hauptstraße 5  
4770 Andorf  
057891-748-0  
andorf@ooev.at

**BAD ISCHL 3**  
Götztstraße 7  
4820 Bad Ischl  
057891-720-0  
bad.ischl@ooev.at

**BRAUNAU 4**  
Salzburger Straße 8  
5280 Braunau  
057891-721-0  
braunau@ooev.at

**EFERDING 5**  
Vor dem Linzer Tor 2  
4070 Eferding  
057891-722-0  
eferding@ooev.at

**ENNS 6**  
Mauthausner Straße 13a  
4470 Enns  
057891-723-0  
enns@ooev.at

**FREISTADT 7**  
Linzer Straße 34  
4240 Freistadt  
057891-724-0  
freistadt@ooev.at

**GMUNDEN 8**  
Klosterplatz 1  
4810 Gmunden  
057891-725-0  
gmunden@ooev.at

**GRIESKIRCHEN 9**  
Oberer Stadtplatz 11  
4710 Grieskirchen  
057891-726-0  
grieskirchen@ooev.at

**KIRCHDORF 10**  
Garnisonstraße 1  
4560 Kirchdorf  
057891-727-0  
kirchdorf@ooev.at

**LEONDING 11**  
Mayrhansenstraße 4  
4060 Leonding  
057891-743-0  
leonding@ooev.at

**MONDSEE 12**  
Rainerstraße 52  
5310 Mondsee  
057891-732-0  
mondsee@ooev.at

**MÜHLVIERTEL-MITTE 13**  
Hauptstraße 1d  
4232 Hagenberg  
057891-745-0  
muehlviertel-mitte@ooev.at

**PERG 14**  
Naarner Straße 3  
4320 Perg  
057891-733-0  
perg@ooev.at

**PUCHENAU 15**  
Golfplatzstraße 2  
4048 Puchenua  
057891-734-0  
puchenua@ooev.at

**RIED 16**  
Volksfeststraße 16  
4910 Ried/Innkreis  
057891-735-0  
ried@ooev.at

**ROHRBACH 17**  
Hanriederstraße 39  
4150 Rohrbach-Berg  
057891-736-0  
rohrbach@ooev.at

**SCHÄRDING 18**  
Linzer Straße 10  
4780 Schärding  
057891-737-0  
schaerding@ooev.at

**STEYR 19**  
Bergerweg 1  
4400 Steyr  
057891-738-0  
steyr@ooev.at

**TRAUN 20**  
Johann Roithner-Straße 6  
4050 Traun  
057891-739-0  
traun@ooev.at

**VÖCKLABRUCK 21**  
Feldgasse 9a  
4840 Vöcklabruck  
057891-740-0  
voecklabruck@ooev.at

**WELS 22**  
Ägydiplatz 1  
4600 Thalheim bei Wels  
057891-741-0  
wels@ooev.at

**WEYER 23**  
Marktplatz 24  
3335 Weyer  
057891-742-0  
weyer@ooev.at

Nähere Informationen zu den Kundenbüros der Oberösterreichischen Versicherung AG und den Öffnungszeiten finden Sie unter:  
**www.keinesorgen.at**

**Oberösterreichische**  
Versicherung AG



Für die Beerntung gewisser Baumarten wie der Weißtanne klettern die bäuerlichen Forstpflanzenzüchter hoch in die Baumkronen, um an die noch grünen Zapfen zu gelangen. Bei den Laubbäumen können die Züchter zum Glück am Boden bleiben, hier reicht es die Samen aufzusammeln.



Das geerntete Nadelholz-Saatgut wird am Hof entweder durch eine warme und trockene Lagerung oder Darre nachgereift. Bei der sogenannten Klänge wird das Saatgut von Schuppen, Schmutz und Samenflügeln befreit.



Das fertige Saatgut wird an das Bundesforschungszentrum für Wald nach Wien geschickt. Dort wird eine Gendatenbank angelegt (dadurch ist jeder Baum rückverfolgbar) und das Saatgut auf Keimfähigkeit und Reinheit untersucht.



Im Herbst wird das Saatbeet vorbereitet. Vielfach brauchen die Samen nämlich eine Kälteperiode (Stratifikation), damit sie zu keimen beginnen, bevor sie, wie hier die kleinen Ahorne, aus dem Boden schießen.



Tägliche Kontrollgänge und Jäten. Jäten, Jäten ist während der Kultivierung am Feld angesagt, um den Jungbaumbestand von Pilzen, Schädlingen und Unkraut freizuhalten.



Jeder fängt mal klein an, auch die meterhohen und imposanten Bäume. Schon bald aber werden diese kleinen Nadelbäume bei der Photosynthese CO<sub>2</sub> in Traubenzucker (Biomasse) und Sauerstoff umwandeln.

FOTOS: VERA KAUTEMASEROVA - STOCK.ADOBE.COM (1); BEZ FORSTBAUSCHULE JACHS (10)

REPORTAGE

# Hier wächst die Zukunft

Wälder sind die grünen Lungen der Erde und wahre Klimaschützer. Doch jeder große Held fängt einmal klein an. Hier ein Einblick in die Kinderstube der Bäume.

ELISABETH HASL

**S**teigende Temperaturen und extreme Wetterereignisse von Hitzewellen bis zu Sturzfluten. Spätestens seit dem heurigen Sommer ist den meisten klar geworden, was Meteorologen seit Jahren predigen: Der Klimawandel ist keine Theorie, sondern schon längst Teil unseres Alltags. Ihn zu verlangsamen und im besten Fall zu stoppen wird die Herkulesaufgabe dieser und auch der nächsten Generation.

## BFZ: Wo Klimaretter heranwachsen

Stille, oft unbemerkte, aber unerlässliche Helfer dabei sind die Wälder. Jeder Baum speichert pro Kubikmeter Holz 1000 Kilogramm Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) – unabhängig davon, ob es sich nun um eine Buche, Eiche, Lärche oder Fichte handelt. Letztere ist jedoch durch die geänderten Witterungsverhältnisse in unseren Breitengraden ins Schwitzen geraten und in weiterer Folge vom Borkenkäfer stark in Mitleidenschaft gezogen worden. Mehr als 18 Millionen Festmeter wurden österreichweit in den vergangenen fünf Jahren vernichtet. Diese entstandenen Kahlfelder gillt es nun zum Schutz des Klimas aufzuforsten. Das hierfür nötige Pflanzmaterial kommt zu einem großen Teil von den bäuerlichen Forstpflanzenzüchtern (BFZ). Die 14 Mitglieder des Vereins produzieren qualitativ

hochwertige und vor allem standortangepasste Jungbäume auf ihrem landwirtschaftlichen Grund. Mit ihnen wird die nächste Generation – der Wald der Zukunft – aufgebaut. Bevorzugte Baumarten sind mit regionalen Unterschieden Eichen, Buchen, Tannen, Douglasien und Lärchen. Ziel ist ein Mischwald mit vier bis fünf verschiedenen klimafitten Arten – nicht wie bisher vielerorts Fichten-Monokulturen. Aktuell ist das Nadelgehölz mit einem Waldanteil von mehr als 50 Prozent aber noch die Hauptbaumart in Österreich.

## Starke Wurzeln, gute Gene

Bäume passen sich ihrem jeweiligen Lebensraum perfekt an. Ergo reagieren Waldökosysteme sehr empfindlich auf klimatische Veränderungen. Für einen nachhaltigen Waldumbau reicht es daher nicht, die Artenzusammensetzung zu verändern, auch die Genetik muss angepasst werden. Darauf achten die Forstpflanzenzüchter bei der Auswahl des Saatguts. Vom Samen bis zur verkaufsfertigen Pflanze ist es aber ein weiter Weg, der viel Know-how und Pflege verlangt. Ein zentrales Qualitätskriterium, auf das der BFZ dabei Wert legt, ist die Ausbildung eines ausgeprägten Feinwurzelsystems. Denn starke Wurzeln ermöglichen es den „grünen Klimaschützern“ hoch hinauszuwachsen.



Geerntet wird mit einem speziellen Rüttelflug. Während die rasch wachsenden Laubbäume bereits nach zwei Jahren die Baumschulen verlassen, bleiben die Nadelbäume vier Jahre in der guten Kinderstube. Sie werden in dieser Zeit auch verschult, also weiter auseinandergesetzt.



Sofort nach der Ernte werden die wurzelackten Bäumchen vor Sonne und Wind geschützt. Gleiches gilt für die Lagerung in der BFZ-Halle mit Mantelkühlung. Das ist wichtig, denn die Wurzeln sind sehr sensibel – je mehr sie austrocknen, desto größer ist die Gefahr, dass der Jungbaum kaputt wird.



Viele Feinwurzeln, daran erkennt man qualitativ hochwertige Forstpflanzen. Dafür wird im Vorjahr der Ernte der sogenannte Wurzelschnitt gemacht. Am Bestimmungsort sorgen die feinen Wurzeln dafür, dass der Baum ausreichend Wasser ziehen kann und rasch anwächst.



Überall in Oberösterreich werden aktuell Kahlfelder in arbeitsintensiver Handarbeit aufgeforstet. Das Pflanzmaterial stammt im Idealfall von den heimischen Forstpflanzenzüchtern.



GEWINNSPIEL ONLINE  
www.lustaufsland.at/  
gewinnspiele

Ein Betrieb des BFZ aus der Vogelperspektive. Neben Forstpflanzen werden hier auch Sträucher und Obstbäume gezogen. Gartenbesitzer können diese über [www.bfz-gruenbach.at](http://www.bfz-gruenbach.at) bestellen und am Heckentag am Sa., dem 30. Oktober 2021, an zehn Verkaufsstellen in Oberösterreich abholen.

## KEPLER Umwelt Aktienfonds: Nachhaltige Investments boomen

Nachhaltige Geldanlage wächst in Österreich rasant. Bei der KEPLER-FONDS KAG, Tochter der Raiffeisenlandesbank OÖ (RLB OÖ), entfallen vom gesamten Kundenvolumen von 18 Milliarden Euro mittlerweile rund 2,7 Milliarden Euro auf nachhaltig gemanagte Portfolios. Der vor zwei Jahren neu aufgelegte KEPLER Umwelt Aktienfonds hat aktuell ein Kundenvolumen von 119 Millionen Euro erreicht. „Nachhaltige Investments mit Fokus auf Umweltthemen wird immer stärker nachgefragt. Basis der enorm starken Entwicklung des KEPLER Umwelt Aktienfonds ist aber nicht zuletzt, dass die Integration umweltrelevanter Aspekte attraktive Renditen bringt“, sagt Heinrich Schaller, Generaldirektor der RLB OÖ.



Heinrich Schaller: „Mit dem nachhaltigen Produktangebot unserer Fondstochter KEPLER können Kundinnen und Kunden die Ertragschancen von Unternehmen nutzen, die innovative Umweltstrategien vorantreiben.“

### Kompaktes Portfolio

Im KEPLER Umwelt Aktienfonds wird gezielt in die Zukunftsbranchen Erneuerbare Energien, Energieeffizienz, Wasser und Nachhaltiger Transport investiert. So stehen Themen wie Solarenergie, Erdwärme oder Recycling im Fokus. Für jedes Unternehmen im Fonds wird eine umfassende Nachhaltigkeits- und Umweltanalyse erstellt. Zusätzlich kommen strenge Ausschlusskriterien wie z. B. Atom-

### Mehr als 87 Prozent Zuwachs

Die Wertentwicklung seit Fondsstart war mit einem absoluten Plus von über 87 Prozent (Stand per 13. August 2021) sehr erfreulich und lag auch deutlich über jener von breiten globalen Aktienindizes. Die Kundennachfrage ist ungebrochen hoch. Politische Initiativen wie der Green

Deal der EU und regulatorische Entwicklungen werden künftig zu noch mehr Nachhaltigkeit im Veranlagungsgeschäft beitragen.

energie oder Gentechnik zur Anwendung. In Zusammenarbeit mit der international renommierten Nachhaltigkeitsagentur ISS ESG entsteht ein kompaktes Portfolio mit 50 bis 60 Einzelwerten.

*Hinweise: Diese Marketingmitteilung stellt weder eine Anlageberatung noch ein Angebot oder eine Einladung zur Angebotsstellung zum Kauf oder Verkauf dieses Anlageprodukts dar. Angaben über die Wertentwicklung beziehen sich auf die Vergangenheit und stellen keinen verlässlichen Indikator für die zukünftige Entwicklung dar. Der aktuelle Prospekt sowie die wesentlichen Anlegerinformationen – Kundeninformationsdokument (KID) sind in deutscher Sprache bei der KEPLER-FONDS KAG, Europaplatz 1a, 4020 Linz, den Vertriebsstellen sowie unter [www.kepler.at](http://www.kepler.at) erhältlich.*

FOTOS: RLB OÖ

**Raiffeisen Oberösterreich**

**AUFWERTUNG**  
Nachhaltige Finanzlösungen für Ihre Geldanlage.

[raiffeisen-ooe.at/wert](http://raiffeisen-ooe.at/wert)

KINDER

# Mit dem Wind hoch hinauf

Herbstzeit ist Drachenzzeit. Mit solchen erfüllen sich Kinder gerne ihren Traum vom Fliegenlassen. Väter ebenso – und sie helfen auch beim Drachenbasteln.

GABI CACHA

**M**it genügend Wind im Nacken und ebensoviel Platz vor sich hat das Drachensteigenlassen bald wieder Hochsaison. Denn anders als an den Meeresküsten ist es hierzulande vor allem der Herbst, der die passende Witterung mit sich bringt, um die bunten Gebilde auch in Richtung Himmel zu bringen.

## Windstärken beachten

Ein Drache fliegt, wenn genügend Wind vorhanden ist – und er erhebt sich auch nur mit genügend Wind in die Lüfte. Bemühtes Laufen mit dem Drachen in der Hand führt nicht zum gewünschten Erfolg. Besser ist es, auf einen kleinen Windstoß zu warten. Genau genommen ist es die Windstärke zwei, ab der ein Drache fliegen kann. Das ist dann, wenn die Blätter in den Bäumen rascheln, der Wind schon im Gesicht zu spüren ist und man von einer „leichten Brise“ spricht. Empfehlenswert ist das Drachensteigen nur bis Windstärke fünf, wenn der Wind schon deutlich hörbar ist, sich auch größere Zweige am

Baum schon bewegen und man von einem „frischen Wind“ spricht. Alles, was darüber hinausgeht, wird zu gefährlich – auf jeden Fall für Kinder.

## „Einleiner“ für die Jüngsten

Ist der Drachen an nur einer Schnur befestigt, spricht man von einem „Einleiner“. Diese sind auch für jüngere Kinder schon gut geeignet. Sogenannte „Lenkdrachen“ hält man an zwei und mehr Schnüren fest und kann sie, wie der Name schon sagt, auch lenken. Allerdings erfordert das einiges an Übung.

Der Klassiker unter den Drachen ist jener in Rautenform. Ein solches Fluggerät lässt sich auch ohne viel Aufwand selber basteln. Theoretisch kann ein Drache aus Papier gemacht werden, allerdings ist er dann nicht sehr robust und überlebt schwere Abstürze nicht ohne Folgen. Belastbarer ist etwa spezielles Drachenpapier. Wer im Umgang mit einer Nähmaschine ein bisschen geübt ist, kann sich auch einen Drachen aus einem leichten Stoff fertigen. Dafür empfehlen Profis dann Stäbe aus Karbonfasern. Der Querstab sollte dabei etwas län-

ger sein, damit er einen Bogen bildet und das Tuch gut spannt.

Generell gilt natürlich, dass ein Drachen aus robusteren Materialien zwar mehr aushält, aber dafür auch mehr Wind braucht, um mit seinem Gewicht überhaupt in die Luft aufzusteigen. Entsprechende „Leichtwinddrachen“ bestehen aus extraleichten Materialien und fliegen auch schon bei wenig Wind. Experimentierfreudige versuchen sich daher an Müllsäcken oder Einkaufstaschen, um solche Leichtgewichte nachzubauen. Schmale, leichte Holzleisten oder hölzerne dünne Rundstäbe, kreuzförmig angeordnet, dienen als Drachengerüst. Ihr Längenverhältnis zueinander sollte etwa 4:5 sein, also etwa 80 Zentimeter für den Stab in Querrichtung und 100 Zentimeter für jenen in Längsrichtung. Hierbei sollte der Querstab auf 4/5-Höhe des Längsstabes befestigt werden.

## Tipps zum Steigenlassen:

- Handschuhe mitnehmen, falls die Drachenschnur zu sehr einschneidet
- Mit dem Rücken gegen den Wind stellen, den Drachen vor sich auf den Boden legen und langsam rückwärts gehen.
- Zu Zweit geht es leichter, dann hält eine Person den Drachen gleich in die Luft.
- Den Drachen erst loslassen, wenn er an der Leine zieht.
- Sich von hohen Gebäuden und Bäumen fernhalten und natürlich besonders vor den Stromleitungen.

## Herbstliche Dekoration

Noch einfacher wird es, wenn der Drache nicht draußen fliegen muss, sondern nur zum Spielen für drinnen gedacht ist. Dann können Material und Größe ganz nach Lust und Laune ausgewählt werden. Mit einem lustigen Gesicht drauf und dem typischen Drachenschwanz mit bunten Schleifen ist er eine hübsche, herbstliche Deko-Idee für das Kinderzimmer.

## GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

### 5 Stück Einleiner-Drachen

Mitmachen unter [www.lustaufsland.at/gewinnspiele](http://www.lustaufsland.at/gewinnspiele), Teilnahmeschluss: 15. September 2021

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter [www.lustaufsland.at](http://www.lustaufsland.at)



FOTO: CUENTHER-FLUGSPIELE



Drachen erst loslassen, wenn er an der Leine zieht.

IMPRESSUM: Lust aufs Land: Haushaltsausgabe V/2021 der Bauernzeitung OÖ | Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4010 Linz. In Kooperation mit Prologo-Werbeagentur, 6021 Innsbruck | Redaktion: Harrachstraße 12, 4010 Linz. Tel. 0 732/77 66 41 (DW 827), Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: [redaktion@lustaufsland.at](mailto:redaktion@lustaufsland.at); Internet: [www.lustaufsland.at](http://www.lustaufsland.at); Redaktionsleitung: Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), Redaktion: Gabi Cacha (DW 842), Elisabeth Hasl (DW 828); Grafik: Lydia Fleischanderl (DW 826), Kerstin Jank, MA (DW 831), Susanne Lechthaler (DW 827), Ivana Zivkovic (DW 823) | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41-816, E-Mail: [vertrieb@lustaufsland.at](mailto:vertrieb@lustaufsland.at) | Verwaltung und Inserate: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4010 Linz, Tel. 0 732/77 66 41, Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: [post@lustaufsland.at](mailto:post@lustaufsland.at); Geschäftsführung/Agenturleitung: Franz König. Entgeltliche Einschaltungen sind gemäß Mediengesetz mit „Anzeige“ gekennzeichnet. Unentgeltliche PR-Artikel mit „Werbung“. | Druck (Herstellungsort): Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastraße 20, 8042 Graz | Verlagsort: 4020 Linz. „Lust aufs Land“ ist eine Gratiszeitung an 490.000 Haushalte in OÖ. Erscheinungsdatum: 31. August 2021. Verteilt durch Post AG.

Die **Wipertliche** Zeitung

# Wander-Abo!

Testen Sie täglich das „OÖ Volksblatt“ 3 Monate für nur € 39,- (statt € 83,70) und Sie erhalten von uns **zusätzlich kostenlos einen Wanderrucksack!**

**JETZT: 3 Monate inkl. Rucksack um nur € 39,-**

Bestellen Sie ganz einfach telefonisch unter 0732/7606-730 oder per E-Mail an [abo-service@volksblatt.at](mailto:abo-service@volksblatt.at) oder über unseren Webshop <https://abo.volksblatt.at>

volksBLATT

SCAN ME

über österreichisches

volksBLATT

Foto: Creativemarc-stock.adobe.com

# UNSER SALZKAMMERGUT

4 x

das hochwertige Magazin

## „UNSER SALZKAMMERGUT“

zum Preis von € 28 für den Inlandversand oder € 42 für den Versand ins Ausland



Unser Top Abo-Angebot

Abo-Bestellung: [www.dieoberoesterreicherin.at/aktuelle-abos](http://www.dieoberoesterreicherin.at/aktuelle-abos) oder per E-Mail an: [abo@neu-media.at](mailto:abo@neu-media.at) | per Fax an: 07242/9396 – 8110 | oder Tel.: 07242/9396-8100

# Modische Herbstgefühle bei Fussl



Es ist Zeit für positive Gefühle und genau dafür sorgen die aktuellen Modetrends für diesen Herbst. Warme, harmonische Farbtöne, weiche Qualitäten und bequeme Schnitte lassen uns rundum wohlfühlen. Lässigkeit ist immer noch oberstes Gebot, wichtig ist aber auch, dass sich die einzelnen Teile durch die richtige Kombination oder kleine Details in schicke Looks verwandeln lassen.



## Lockere, fließende Formen

Kleider und Röcke spielen in der Damenmode eine große Rolle und zeigen sich in leichten, fließenden Qualitäten von kurz bis lang. Hoch im Trend liegen dabei lockere Formen, die ganz einfach mit einem Gürtel auf Taille gebracht werden. Details wie voluminöse Ärmel und Steh- und Rückkrägen sind in der Herbstmode heuer zu finden.

Bereit für die Schule – die Mode ist komfortabel und fröhlich.

Bei den Hosen ist viel Weite angesagt, was ebenfalls für Komfort und Lässigkeit sorgt. Bei den Mustern ist Vielfalt gefragt: Die Palette reicht von Blumen über grafische Muster bis hin zu Karos in Holzfüller-optik. Die neuen Kollektionen versprechen in jedem Fall einen wunderschönen Herbst.

## Zurück in die Schule

Nach den wohlverdienten Ferien freuen sich dieses Jahr wohl die meisten Kinder wieder auf ein hoffentlich unbeschwertes Schuljahr. Die neuen Modetrends machen auf jeden Fall Lust auf einen schönen Herbst.

Warme Farben wie Gelb, Beere und Zimt sorgen für gute Laune. Die jüngeren Kinder lieben außerdem bunte und frische Drucke auf Shirts und Pullis, vom Einhorn über Schmetterlinge bis hin zu wilden Wölfen und Dinosauriern.



Komfort und herbstliche Farben strahlen in der Mode derzeit Ruhe aus.



Bei den Großen muss es ruhiger und vor allem lässiger sein. Kapuzenpullover und Sweatjacken zu Jeans und Cargohosen für Jungs, modische Shirts und Strickteile zu Cord-

rock und bequemen Hosen bei den Mädels. Die setzen diesen Herbst übrigens auch auf romantische Details wie süße Blümchenprints auf Rock und Kleid.

Die schönsten modischen Herbsttrends für Kinder und Jugendliche von 0 bis 16 Jahren gibt es schon jetzt in der Fussl Modestraße zu entdecken.

WERBUNG



1 | HYDRO  
SWEATER | 22,99  
(GR. 140-176)

JEANS | 27,99  
(GR. 134-176)

2 | A.PUNTO  
SWEATER | 19,99  
(GR. 140-164)

HOSE | 25,99  
(GR. 134-164)

Gönn' dir was Schönes!  
**FUSSL**  
Modestraße

FUSSL.AT