

LUST *aufs* LAND

JULI 2025

Österreichische Post AG, RM 23A043773 K, 4020 Linz

Handwerk mit Geschichte

Seit fast 500 Jahren werden in Roßleithen Sensen geschmiedet und in alle Welt exportiert. Lust aufs Land hat die letzten „Sensenmänner“ besucht. SEITE 10



AUFGEDECKT

Bio im Test

Bio ist nicht immer gleich heimisch. Lust aufs Land klärt auf. SEITE 2

REISEN

Bewusst Urlauben

Nachhaltiger Tourismus liegt im Trend – doch wie gelingt er in der Praxis? SEITE 14

JUGEND

Schuldenfalle

Das Internet verleitet junge Leute dazu, Geld auszugeben, das sie nicht haben. SEITE 20

FOTO: POPA - STOCK.ADOBE.COM



THOMAS MURSCH-EDLMAYR,
CHEFREDAKTEUR LUST AUFS LAND
REDAKTION@LUSTAUFSLAND.AT

EDITORIAL

Den Sommer bewusst genießen

Der Sommer ist ins Land gezogen und es liegt etwas Besonderes in der Luft: der Duft von frisch gemähtem Gras, das Knistern des Grills, reife Beeren direkt vom Strauch. Es ist die Zeit, in der wir mit allen Sinnen genießen – und das am besten bewusst und regional.

Wir haben wieder einmal genau geschaut und der Regionalitäts-Test zeigt: Nicht alles, was Bio ist, stammt auch aus heimischer Produktion. Auch wenn das viele vermuten würden. Wer nachhaltig einkaufen will, sollte daher genau hinschauen.

Das gilt auch für die nächste Grillparty. Die heimischen Bäuerinnen und Bauern produzieren alles, was auf den Rost passt – von herzhaftem Fleisch über zarten Grillkäse bis hin zu knackigem Gemüse – und das in bester Qualität.

Gerade jetzt, wo die Beete voll sind mit frischen Vitaminen, lohnt sich ein Blick auf den Saisonkalender, der zeigt, was gerade alles reift. Und wer selbst gärt, findet in dieser Ausgabe Tipps für einen klimafitten Garten, damit die Natur auch kommenden Generationen Vielfalt schenkt.

Apropos Zukunft: Im Ennstal wachsen mittlerweile Teepflanzen – ein Pionierprojekt mit viel Potenzial. Aber auch alte Traditionen wie das Sensenschmieden in Roßleithen leben weiter – als wertvolles Kulturgut und stilles Bekenntnis zur Handwerkskunst.

Ob beim Genießen, Gärtnern oder Entdecken: Diese Ausgabe soll Lust auf einen Sommer am Land machen.

INHALTSÜBERSICHT

Bio im Regionalitäts-Test.....	Seite 2
Genuss vom Griller.....	Seite 4
Der erste Teegarten	Seite 6
Saisonkalender.....	Seite 8
Lust auf Sommer	Seite 9
Altes Handwerk.....	Seite 10
Grüner Tourismus	Seite 14
Wellness-Trends	Seite 16
Klimafitter Garten	Seite 18
Jugend-Verschuldung	Seite 20
Salzkammergut-Tipps	Seite 22

IMPRESSUM: Lust aufs Land: Juli 2025 | Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4020 Linz | Redaktion: Harrachstraße 12, 4020 Linz, Tel. 0 732/77 66 41 (DW 827), Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: redaktion@lustaufsland.at; Internet: www.lustaufsland.at; Redaktionsleitung: Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), Redaktion: Gabriele Lindinger-Cacha (DW 828), Anna Schaumberger (DW 842), Anna Sophie Stockinger; Grafik: Lydia Fleischanderl (DW 826), Susanne Lechthaler (DW 827), Emina Schaumberger (831) | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41, E-Mail: vertrieb@lustaufsland.at | Verwaltung und Inserate: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4020 Linz, Tel. 0 732/77 66 41, Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: post@lustaufsland.at; Geschäftsführung: Franz König, Agenturleitung: Robert Freudenthaler, MSc; Entgeltliche Einschaltungen sind gemäß Mediengesetz mit „Anzeige“ gekennzeichnet. | Druck (Herstellungsort): Passauer Neue Presse Druck GmbH, Medienstraße 5A, 94036 Passau | Verlagsort: 4020 Linz. „Lust aufs Land“ ist eine Gratiszeitung an 480.500 Haushalte in OÖ. Erscheinungsdatum: 1. Juli 2025. Verteilt durch Post AG.

GENAU GESCHAUT

Bio heißt nicht immer heimisch

Ein Regionalitäts-Test zeigt: Nicht einmal die Hälfte der Bio-Lebensmittel im Supermarkt stammt aus heimischer Produktion. Darauf sollten Konsumenten achten.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Die Produktion von Bio-Lebensmitteln durch heimische Bäuerinnen und Bauern spielt eine zentrale Rolle für eine nachhaltige und umweltfreundliche Lebensmittelversorgung. Heimische Produkte stehen nicht nur für höchste Qualität und strenge Produktionsstandards, sondern auch für kurze Transportwege und den Erhalt bäuerlicher Familienbetriebe.

Wenn Konsumenten im Supermarkt zu Bio-Lebensmitteln greifen, gehen sie davon aus, dass sie damit auch die regionale Bio-Landwirtschaft unterstützen. Viele Bio-Produkte stammen jedoch nicht aus heimischer Produktion. Das ergab ein kürzlich durchgeführter Regionalitäts-Test der Landwirtschaftskammer, bei dem 71 Bio-Produkte im Supermarktregal aus zwölf unterschiedlichen Kategorien analysiert wurden: Spagetti, Linsen, Haferflocken, Toastbrot, Bircher Müsli, Honig, Apfelsaft, Vogelsalat, Suppengemüse, Karotten, Zwiebel und Essiggurkerl – alles Produkte, die auch in Österreich produziert werden. Die Untersuchung erfolgte in den Filialen der großen Lebensmittelhändler in Österreich. Bei jedem Produkt wurde geprüft, ob es mit dem AMA-Biosiegel gekennzeichnet ist, aus welchem Land die Rohstoffe stammen und ob die Herkunft klar und transparent angegeben ist.

Nur 48 Prozent nachweislich aus Österreich

Bei mehr als der Hälfte (52 %) der untersuchten Produkte kommen die Rohstoffe nicht aus Österreich. Das heißt im Umkehrschluss, dass nicht einmal die Hälfte (48 %) der untersuchten Bio-Produkte im Lebensmitteleinzelhandel nachweislich aus heimischer Landwirtschaft stammen. Von den untersuchten Bio-Produkten aus österreichischer Produktion sind 41 Prozent mit dem rot-weiß-roten AMA-Biosiegel, das als einziges staatlich anerkanntes Siegel heimische Herkunft bei Bio-Produkten garantiert, gekennzeichnet. „Mit dem wachsenden Bio-Markt kommt der Absicherung und Sichtbarkeit der heimischen Bio-Qualität immer mehr Bedeutung zu. Qualitätssiegel werden immer wichtiger und

stellen heimische Bio-Qualität vom Trog bis zum Teller sicher“, betont der oberösterreichische Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Waldenberger.

Der Regionalitäts-Test hat zudem gezeigt, dass Konsumenten im Supermarktregal oft schwer erkennen können, woher die Produkte stammen. Man muss also schon genau hinschauen, wenn man Bio-Produkte aus heimischer Erzeugung kaufen möchte. „Wer heute auf Bio aus Österreich setzt, investiert nicht nur in gesunde Lebensmittel, sondern auch in den Schutz unserer Lebensgrundlagen. Dieser Mehrwert wird für die Bevölkerung immer wichtiger. Nur durch bewusste Kaufentscheidungen kann die biologische Vielfalt im Land auch künftig gesichert werden. Es braucht ein gemeinsames Bewusstsein dafür, dass jede Entscheidung am Regal Auswirkungen auf unsere Zukunft hat“, betont Magdalena Barth, Obfrau von Bio Austria Oberösterreich.

Neue Höchststände bei Bio-Lebensmittel

Der heimische Bio-Markt befindet sich aktuell im Aufwind. „Es gibt klare Wachstums-signale“, betont Waldenberger. Während die Zahl der Bio-Betriebe zuletzt leicht rückläufig war, sei vor allem im Tierhaltungsbereich eine dynamische Entwicklung spürbar.

Mit einem mengenmäßigen Anteil von 13 Prozent aller Lebensmitteleinkäufe hat Bio hierzulande im Vorjahr einen neuen Höchststand erreicht. Getragen werde dieser insbesondere durch Leitprodukte wie Milch, Joghurt, Mehl und Eiern. Aber auch die Nachfrage nach Bio-Fleisch gewinnt an Fahrt. Die Umsätze konnten gegenüber 2023 um zwölf Prozent zulegen. „Wir sehen hier ein deutliches Zeichen, dass immer mehr Konsumenten beim Fleischkonsum sehr bewusst auf die Qualität und Herkunft achten“, so Waldenberger. Wachstumstreiber seien hier vor allem Rindfleisch, Geflügel und Lamm. Bei Schweinefleisch dagegen verlaufe der Aufbau der Produktion weiterhin „schleppend“.

Ein österreichischer Haushalt gibt mittlerweile im Durchschnitt 340 Euro pro Jahr für Bio-Produkte aus – ebenfalls ein neuer Höchst-



Nicht überall wo Bio drauf steht, steckt auch Heimat drinnen.

stand. Insgesamt stieg der mengenmäßige Absatz von Bio-Lebensmitteln im Vergleich zum Vorjahr um 5,5 Prozent, der wertmäßige um 3,7 Prozent. „Diese Zahlen sind ein starkes Signal. Die Konsumenten sind bereit, mehr Bio zu kaufen. Jetzt gilt es, dieses Potenzial zu nutzen“, so Waldenberger, der aber auch von einem „Spannungsfeld“ sprach.

Wachsende Nachfrage trifft auf Hürden

Denn trotz dieser positiven Marktdaten ist die Stimmung in der Biobranche gedämpft. Grund dafür sind wirtschaftliche Rahmenbedingungen, die eine nachhaltige Entwicklung erschweren. „Stagnierende Bio-Zuschläge führen dazu, dass Mehraufwände oft nicht adäquat abgegolten werden“, erklärte Walden-

berger. Hinzu kämen steigende regulatorische Anforderungen.

Seit 2022 haben circa 1000 Bio-Betriebe in Österreich aufgegeben. Neueinsteiger bleiben rar, nicht zuletzt wegen fehlender Fördermöglichkeiten. „Diese Lücke spüren wir jetzt mit der knappen Rohstofflage und beim Ausbau der Produktion“, erklärt Barth.

Im europäischen Vergleich nimmt Österreich trotz dieser Herausforderungen weiterhin eine Spitzenposition im Bio-Bereich ein. Mit einem Bio-Flächenanteil von 27 Prozent ist man weiterhin führend in der EU (Durchschnitt: 10,9 Prozent). Auch beim Bio-Marktanteil gehört Österreich mit knapp elf Prozent zu den europäischen Top Drei, wie eine aktuelle Erhebung des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) zeigt.

Bio in Oberösterreich

In Oberösterreich wirtschaften aktuell 4513 Betriebe biologisch, das entspricht 20,3 Prozent aller landwirtschaftlichen Betriebe im Bundesland. Die Bio-Fläche beträgt 92.310 Hektar bzw. 18,6 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Davon entfallen 55.933 Hektar auf Bio-Grünland (27,3 Prozent des Gesamtgrünlands) und 35.640 Hektar auf Bio-Ackerflächen (12,3 Prozent der Ackerfläche).

AMA-Biosiegel

Auf das EU-Bio-Logo aufbauend hat die AMA-Marketing ein Gütesiegel für Bio-Lebensmittel entwickelt – das staatlich anerkannte AMA-Biosiegel. Es garantiert hohe Lebensmittelqualität, Lebensmittelsicherheit und im Vergleich zum EU-Bio-Logo mehr Bio durch verbesserte Umweltstandards. Zudem bietet es eine garantierte Herkunftssicherung: Es gewährleistet, dass sowohl die Rohstoffe als auch die Verarbeitung in Österreich erfolgen.



EU-Bio-Logo

Das EU-Bio-Logo ist ein erster guter Anhaltspunkt, doch es zeigt nicht immer eindeutig, aus welchem Land ein Produkt stammt. Die Herkunftsangaben können variieren: AT-Landwirtschaft, EU-Landwirtschaft, EU/Nicht-EU-Landwirtschaft, IT-Landwirtschaft, DE-Landwirtschaft. Im Einkaufsalltag bleibt wenig Zeit, das Kleingedruckte zu lesen.



Rapso® DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich



Natürlich aus Österreich

Weitere Informationen können angefordert werden bei:
VOG AG, Bäckermühlweg 44, A-4030 Linz oder unter www.rapso.at



FOTO: DIMYTRO - STOCKADOBEE.COM

ERNÄHRUNG

Regionaler Genuss vom Griller

Sommerzeit ist Grillzeit – am besten mit heimischen Produkten. Was auf den Rost kommt, verrät viel über Geschmack und Qualität.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Im Sommer wird in Österreich der Griller angeheizt. Diese Aktivität steht in der Alpenrepublik hoch im Kurs: Ein Drittel grillt im Sommer mindestens einmal pro Woche, zwei Drittel zumindest zwei bis dreimal pro Monat. Das ergab eine Studie der AMA-Marketing.

Während Grillwürste bei Menschen bis 49 Jahre beliebter sind, setzen junge Menschen bis 29 mehr auf Gemüse. Männer essen am liebsten Schweinefleisch, gefolgt von Grillwürsten und Gemüse. Bei Frauen stehen Grillwürste an erster Stelle, dahinter folgen Gemüse und Schwein.

Das Mittel der Wahl ist dabei meist der Holzkohlegriller, der von 36 Prozent der Grillmeister verwendet wird. Dahinter folgen die Grillpfanne und das Backrohr mit Grillfunktion, Elektro- und Gasgriller rangieren in der

„Grillen ist ein gesellschaftliches Ereignis. Umso wichtiger ist es, heimische Lebensmittel von geprüfter Qualität am Rost zu haben.“

CHRISTINA MUTENTHALER-SIPEK

Beliebtheitsskala mit jeweils 20 Prozent auf den Plätzen vier und fünf.

Grillzutaten aus Bauernhand

Um den Grillgenuss zu erhöhen, sollten möglichst hochwertige Produkte auf dem Rost landen. Die heimischen Bäuerinnen und Bauern liefern von mariniertem Schweinsschopf, Hühnerfleisch oder Fisch über besondere Gustostücke vom Rind oder Grillkäse bis hin zu buntem Gemüse alles, was das Grillherz begehrt. Vielfalt und Qualität der regionalen Köstlichkeiten garantieren besten sommerlichen Gaumenschmaus.

Wer verlässlich Auskunft über die gesicherte Herkunft und geprüfte Qualität der Lebensmittel am Griller haben will, der setzt auf das AMA-Gütesiegel, erklärt AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina

Mutenthaler-Sipek: „Grillen ist für viele ein gesellschaftliches Ereignis – umso wichtiger ist es, mit Sicherheit Lebensmittel von geprüfter Qualität am Griller zu haben.“

Grillwürstel am beliebtesten

Ungebrochen beliebt sind hierzulande die Grillwürste, die bei drei Viertel häufig auf den Rost kommen. Egal ob klassische Bratwürste, würzige Käsekraider oder exotische Kreationen - hier findet jeder seinen Favoriten.

Dahinter folgt Schweinefleisch mit 73 Prozent. Schopf, Karree, Bauch oder Ripperl vom Schwein sind absolute Klassiker und besonders beliebt. Das Fleisch wird oft schon perfekt mariniert angeboten, sodass es nur noch auf den Grill gelegt werden muss. Aber auch vom Rind oder Schaf gibt es Delikatessen wie zartes Steak, saftige Rippchen oder würzige Koteletts. Besonders fein sind auch Teile vom Huhn sowie frischer Fisch.

GUSTINO
Strohschwein

Strohhaltung

60%
mehr Platz

100%
mehr Platz

Eine bewusste Wahl

Das Tierwohl-Schweinefleisch Österreichs

Wo gibt's **GUSTINO TW60** Schweinefleisch?

OÖ: Fleischer-Fachgeschäfte: **Amstler** - Windhaag, **Bitter** - Aigen/Mk., **Fechter** - Reichraming, **Feichtinger** - Schärding, St. Florian, Freinberg, Ried im Innkreis und Münzkirchen, **Gosauer Speiserei** - Gosau, **Kirchdorfer Fleischwaren** - Kirchdorf, **Leibetseder** - Rohrbach, **Pöpl** - Andorf, **Schnabler** - Traun, **Strasser** - Bad Schallerbach, **Wührer** - Maria Schmolln;

C+C Abholmärkte: **Transgourmet** unter der Marke „Vonatur Strohschwein“, **Metro** unter der Marke „Voralpen Landschwein“

Lebensmittelhandel: **GUSTINO TW100:** **Billa** und **Billa Plus** unter der Marke „Fair zum Tier“

Lidl unter der Marke „FAIRantwort fürs Tier“

Auf ins Grillvergnügen – mit Schweinefleisch von Gustino

Grillen ist nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern auch ein gesellschaftliches Vergnügen der besonderen Art, das von Jahr zu Jahr immer mehr Freunde findet.

Gustino Tierwohl-Schweinefleisch aus dem Genussland Oberösterreich mit Ursprungsgarantie und bester „Fleischbeschaffenheit“ sollte möglichst frisch und nicht zu mager sein. Man sollte sich deshalb für durchwachsene Edelstücke entscheiden, die ein leichtes



FOTO: DANIELADOPPL

Saftiges Geschmackserlebnis

Speckrandlerl aufweisen. Wenn man dann nach dem Grillen bei reduzierter Hitze die Gustino-Tierwohl-Edelstücke etwas rasten lässt, ist ein saftiger Geschmack garantiert.

ANZEIGE

Der mengenmäßige Anteil an Grillfleisch, also vormariniertem Fleisch und Geflügel, wurde laut AMA über die Jahre hinweg auch immer mehr: Betrug dieser Anteil am gesamten Fleisch im Jahr 2003 lediglich 4,8 Prozent, so erreichte er 2023 mit 15,1 Prozent einen Höhepunkt. 2024 lag der Anteil an Grillfleisch im Lebensmitteleinzelhandel bei 14,3 Prozent.

An dritter Stelle steht Gemüse, das bei zwei Dritteln aller Österreicher am Griller liegt. Frisches Gemüse aus der Region gibt dem Grillteller nicht nur einen bunten Kick, sondern auch wertvolle Vitamine und Nährstoffe. Beim Grillen lässt sich Gemüse vielseitig einsetzen: Paprika, Zucchini, Melanzani, Kartoffeln, Pilze oder Maiskolben sind auf dem Grill ein echtes Highlight. Einfach mit etwas Öl und Kräutern marinieren und direkt auf den Rost legen.

Beim Gedanken ans Grillen darf die Milchpalette nicht außer Acht gelassen werden. Der Trend, den auch oberösterreichische Milchbauern aufgreifen, ist ideal für Vegetarier und Käseliebhaber. Grillkäse schmilzt nicht, sondern bleibt fest und bekommt auf dem Grill eine köstliche Kruste. Zudem eignen sich Joghurt und Sauerrahm perfekt für Grillsoßen und Dips. Mit frischen Kräutern, Knoblauch und Gewürzen lassen sich im Handumdrehen leckere Soßen zaubern, die jedes Grillgericht veredeln.

Gebäck, Salat und Gemüse

Die beliebteste Beilage zum Grillen ist Brot und Gebäck: 83 Prozent greifen häufig darauf zurück. „Baguette oder Ciabatta sind beim Grillen für viele Österreicher nicht wegzudenken. Mit dem AMA-Gütesiegel gewinnen seit vergangenem Jahr auch regionale Quali-



FOTO: AMA

Zupfbrot vom Grill

Zutaten:

Teig: 300 g Weizenmehl Type 480, 400 g Dinkelvollkornmehl, 2 EL Brotgewürz, 2 EL Schmalz, 20 g Hefe frisch, 2 EL Salz, 420 ml Wasser

Zum Ausarbeiten: Roggenmehl 960, 150 g Speck, 150 g Käse in Scheiben, Wildkräuter

Zubereitung:

Alle Teigzutaten 1 Minute mischen und 3 Minuten auskneten. Teig 20 Minuten rasten lassen. In ca. 250-g-Stücke teilen, diese noch einmal kneten und in bemehlte Schüsseln legen. Teig noch einmal 20 Minuten rasten lassen. Danach aus der Schüssel gleiten lassen, leicht bemehlen, auf ca. 4 cm flach drücken und mit einem Kochlöffelstiel ein Schachbrettmuster reindrücken. Speck und Käse in die Vertiefungen drücken, mit Wildkräutern bestreuen und bei 200 °C für 20 Minuten am Grill backen.

QUELLE: GRILLCLUB.AMAINFO.AT

tätsprodukte aus Getreide an Sichtbarkeit im Regal“, erklärt Mutenthaler-Sipek.

75 Prozent zählen auf frische gemischte Salate. Blattsalat, Kartoffel-, Tomaten- oder Gurkensalat ergänzen das Grillbuffet perfekt. Wer einen süß-pikanten Touch wünscht,

probiert am besten Chutneys aus diversen Gemüse- und Obstvariationen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Für 69 Prozent gehören Kartoffeln dazu. In Alufolie gewickelt werden sie direkt in die Kohle gelegt, sind ein echter Genuss und sorgen für schöne Kindheitserinnerungen.

Qualität und Frische überzeugen

Eine Grillparty mit Produkten heimischer Bäuerinnen und Bauern verspricht nicht nur höchsten Genuss, sondern unterstützt auch die regionale Landwirtschaft. Die Qualität und Frische der lokalen Erzeugnisse sind unschlagbar und sorgen dafür, dass jede Grillparty zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Heurige aus dem Eferdinger Landl sind da

Die Heurigenerte im Eferdinger Landl ist gestartet. So wie das Wiener Schnitzel ist auch der heurige Erdapfel eine österreichische Spezialität. Zart, nussiger Geschmack und schuppige Schale – so charakterisieren sich die ersten Heurigen, die im Eferdinger Becken geerntet werden. Die Knollen der „jungen Eferdinger“ sind sehr kalorienarm und beinhalten neben Vitaminen hochwer-



FOTO: EFERDINGER LANDL

Junge Eferdinger: Zart und nussig

tiges Eiweiß. Der Heurige kann auch mit Schale gegessen werden. Die Schale verstärkt das Aroma und liefert wertvolle Mineralstoffe. Ob klassisch mit Butter und Salz, im Erdäpfelsalat oder als feine Beilage: Heurige Erdäpfel bringen ein Stück österreichische Natur auf den Teller.

Infos und Rezepte: www.landl-gemuese.at

ANZEIGE

Am besten brutzeln heimische Produkte auf dem Grill

Im Sommer lieben es die Oberösterreicher zu grillen. Wer bei der Qualität und Herkunft seines Grillgutes auf Nummer sicher gehen will, setzt beim Einkauf auf Regionalität.

Egal ob mit Holzkohle, Gas oder Strom betrieben, egal ob Grillfleisch, Würstel, Grillkäse oder Gemüse zubereitet werden – die Beliebtheit dieser geselligen Aktivität ist bei den Österreichern im Sommer ungebrochen. Wer verlässlich Auskunft über die gesicherte Herkunft und geprüfte Qualität der Lebensmittel am Griller haben will, kann sich am AMA-Gütesiegel orientieren. „Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel garantiert, dass Fleisch, Fisch, Käse oder Gemüse nach streng kontrollierten und gleichbleibenden Qualitätsstandards produziert wurden und aus Österreich stammen. Wer sich be-

wusst dafür entscheidet, trägt auch zur nachhaltigen Entwicklung unserer Lebensmittelversorgung bei – vom Feld bis auf den Grillteller“, so LK OÖ-Präsident Franz Waldenberger.

AMA-Gütesiegel auch für Getreide-Produkte

2024 zeigte sich bei der jährlichen Erhebung des Einkaufsverhalten der AMA-Marketing eine Zunahme von Fleisch und Geflügel um 2,1 Prozent. Doch auch beim Frischgemüse greifen unsere Landsleute vermehrt zu. Erfolgreich ist, dass es seit 2024 auch bei Brot- und Gebäck das AMA-Gütesiegel eingeführt wurde, immerhin ist es beim Grillen die beliebteste Beilage der Österreicher neben Kartoffeln und Salat. „Damit können die Konsumentinnen und Konsumenten auch bei diesen Produkten beim Griff ins Regal

auf Nummer sicher gehen“, ergänzt Waldenberger.

Gutes vom Bauernhof auf dem Griller

„Unsere Bäuerinnen und Bauern bieten im Sommer eine Vielfalt, die einen abwechslungsreichen Speiseplan für die Grillsaison versprechen“, erklärt Waldenberger. „Es lohnt sich auf jeden Fall, sich über die Angebote der Direktvermarkter in der näheren Umgebung zu informieren. Egal ob in den vielen Hofläden oder auf den Bauernmärkten. Wer direkt um die Ecke einkauft, hilft dabei, den ökologischen Fußabdruck möglichst gering zu halten. Der Kauf heimischer Lebensmittel direkt bei den Bauern steht für Frische, kurze Transportwege und Saisonalität der Produkte“, so Waldenberger. Beim Erwerb eines bäuerlichen Produktes erfahren die Konsumentinnen und



FOTO: LK OÖ

LK OÖ-Präsident Franz Waldenberger ruft auf, beim Grillgut auf Qualität aus der Region zu setzen.

Konsumenten auch direkt vom Produzenten Details über die Herstellung sowie über die Vorzüge und Einsatzmöglichkeiten der Lebensmittel, welche unter der Marke



„Gutes vom Bauernhof“ präsentiert werden.

Mehr Infos zu den bäuerlichen Direktvermarktern in Oberösterreich gibt es auf: www.gutesvombauernhof.at

LK Landwirtschaftskammer Oberösterreich



Wenn die Wurzelballen der kleinen Teepflänzchen kräftig genug sind – sie sind dann etwa ein Jahr alt –, können sie ins Freie übersiedelt und im Boden eingepflanzt werden.



Aus den Blättern der echten Teepflanze „Camellia sinensis“ kann Grüner Tee, Weißer Tee und Schwarztee gewonnen werden. In Großraming werden Pflanzen diverser Herkunft kultiviert: Taiwan, Korea, China und Japan.



„Das erste Jahr ist superkritisch“, sagt Neo-Teebauer Klemens Gold. Danach sei Tee eine robuste Pflanze, zwar genügsam und langsam im Wachstum, dafür nur wenig Arbeitsaufwand verursachend.



Im Pechgraben in Großraming betreibt Klemens Gold nicht nur sein Haubenlokal, sondern seit diesem Jahr auch einen eigenen Teegarten. Im Ried „Hinter der Küch“ kann er den ersten eigenen Pflanzen beim Wachsen zuschauen.

„Über die Grenzen des traditionellen Teelerlebnisses hinaus“ hat sich ein Oberösterreich mit viel Innovationsgeist aufgemacht.

REPORTAGE

Wo der Tee im Garten wächst

Im Ennstal hat Spitzenkoch Klemens Gold ein Pionierprojekt gestartet: Er kultiviert dort auf einer Fläche von 5000 Quadratmetern Teepflanzen. Und das soll erst der Anfang sein.

GABRIELE LINDINGER-CACHA

Steilhänge, feuchte Böden, schattige Gebiete: Flächen, die landwirtschaftlich nicht nutzbar sind, will Klemens Gold mit der hierzulande exotisch anmutenden Teepflanze „Camellia sinensis“ nutzbar machen. „Der Tee mag sauren Boden, er ist sehr genügsam und langsam, auch in der Reife“, sagt der Gastronom. Seine Vision: „Hier soll das erste große Teeanbaugebiet Europas entstehen.“ Denn auch wenn es die Region Kalkalpen ist: „Der Kalk ist dort längst ausgeschwemmt, dieser wäre auch ganz schlecht für den Tee“, weiß Gold. Derzeit sind im Pechgraben – den Namen bekam er einst durch das viele Baumpech – in Großraming 5000 Quadratmeter bepflanzt, bald sollen es zwei Hektar sein. Auf der Suche nach potenziellen Partnern ist Klemens Gold schon fündig geworden. „Momentan sind es sieben Landwirte“, freut sich der Teepionier, der seinerseits von den Erfahrungen des Deut-

schen Wolfgang Bucher profitiert. Dieses baut seit 1999 Tee in der Nähe von Köln an. Seine Pflanzen haben sich bereits an das Klima angepasst. „Drei Wochen bei minus 10 Grad haben sie schon ausgehalten“, erzählt Gold.

Rohstoff für erste „Teekellerei“

Die Teepflanze ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheitsgeschichte. Sie wurzelt etwa 14 Meter tief in den Boden und sichert dadurch auch die Hänge ab. Etwa fünf Jahre wird es dauern, bis die ersten Blätter geerntet werden können. Wofür sie verwendet werden, steht schon fest: Gold hat vor fünf Jahren die „Teekellerei Combuchont“ gegründet und stellt dort ein Kombucha-Getränk aus spezialisierter Hefe her. Anstatt Teesorten aus Taiwan, Japan und China kann dann Tee aus dem Ennstal veredelt werden – und die regionale Landwirtschaft angesichts des Klimawandels neue Möglichkeiten bekommen.



Teepflanzen aus Oberösterreich: Mit diesem innovativen Projekt will der Initiator auch neue Perspektiven für eine an den Klimawandel angepasste Landwirtschaft in der Region schaffen.



Je nach Teesorte werden die Blätter der Teepflanze Camellia sinensis unterschiedlich verarbeitet. Das hat auch einen essenziellen Einfluss auf den Geschmack und die Qualität des Tees.



Bei der Eröffnung des ersten Teegartens Österreichs in Großraming waren renommierte Persönlichkeiten aus der Gastronomie und internationale Medienvertreter vor Ort.



Der von Klemens Gold nach der Schaumwein-Methode veredelte „Combuchont“ definiert sich als weltweit erster kalt abgefüllter Tee mit der Haltbarkeit von Wein. Mit innovativen Produkten will Gold den „No- und Low-Alkohol-Markt“ auf ein neues Niveau heben.

RLB OÖ setzt seit 125 Jahren Impulse für den Wirtschaftsstandort

Am 20. Juni 1900 wurde mit der Gründung der Raiffeisenlandesbank Oberösterreich (RLB OÖ) ein Meilenstein in der österreichischen Finanzgeschichte gesetzt. Seither hat sich die RLB OÖ von der „Oberösterreichischen Genossenschafts-Centralcasse“ zum fünfgrößten Finanzinstitut in Österreich entwickelt. Und damit gestaltet sie gemeinsam mit den Oberösterreichern seit 125 Jahren erfolgreich das Bundesland, die Heimat und den Wirtschaftsstandort.



„Seit 125 Jahren gestalten wir gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden erfolgreich die Zukunft“, betont Reinhard Schwendtbauer, Generaldirektor der Raiffeisenlandesbank OÖ.

Zukunft gestalten

„Der Leitsatz für die Arbeit der Raiffeisenlandesbank OÖ lautet: Zukunft gestalten – Gemeinsam. Fokussiert. Verbindlich. Auf diese Werte und Prinzipien können die Kundinnen und Kunden seit jeher bauen“, betont Reinhard Schwendtbauer, Generaldirektor der RLB OÖ. Die Stärke der Raiffeisenlandesbank OÖ liegt in der Nähe zu den Menschen und Unternehmen im Land. Der Gemeinschaftsgedanke ist tief in der DNA von Raiffeisen verankert – er prägt den genossenschaftlichen Auftrag. Gemäß dem Motto „Wir

macht's möglich“ gestaltet die RLB OÖ gemeinsam mit den Kunden die Zukunft und beweist täglich, dass Fortschritt dann am besten gelingt, wenn Innovation auf Erfahrung trifft. Das spürt man im täglichen Tun: Für die RLB OÖ sind digitale Services und persönlicher Kontakt vor Ort kein Widerspruch, sondern gelebte Praxis. Genau das ist das Fundament der Erfolgsgeschichte.

Verlässlicher Partner

Als starker Finanzpartner garantiert die Raiffeisenlan-

desbank OÖ Stabilität und ermöglicht Wertschöpfung in der Region – auch während unruhiger Zeiten. Raiffeisen in Oberösterreich baut dabei auf ein kraftvolles Dreiecksfundament: 66 Raiffeisenbanken mit 345 Bankstellen, die Raiffeisenlandesbank OÖ als fünfgrößtes Institut Österreichs und 350 breit aufgestellte Beteiligungen. Damit gestaltet die Raiffeisenlandesbank OÖ nicht nur den Standort aktiv mit, sondern setzt Impulse für die Regionen und für Österreich.

ANZEIGE

Raiffeisenlandesbank Oberösterreich

ZUKUNFT GESTALTEN SEIT 125 JAHREN.

Seit 1900 denken wir voraus, fördern Neues und gestalten gemeinsam mit unseren Kund:innen das Morgen. Wir sind Teil der ständigen Veränderung – mit Weitblick, Verantwortung und Vertrauen. Denn Zukunft entsteht dort, wo Innovation auf Erfahrung trifft.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

SEIT 125 JAHREN IMPULSGEBER.

ERNÄHRUNG

FrISChe Vitamine

Regional und saisonal genießen: Der Kalender zeigt, wann heimisches Gemüse und Obst verfügbar sind. Für einen bewussten Genuss im Sommer.

Ewald Mayr, Obmann GEÖ
„Beim Einkauf immer auf die Herkunft des Produktes und dessen Erntesaison achten, dann sind Frische und Qualität stets garantiert.“

SAISONKALENDER

Gemüse, Erdäpfel & Obst

Alles, was die Saison bringt, kann in den täglichen Speiseplan integriert werden. Die Saisontabelle zeigt eine Auswahl an heimischem Gemüse und Obst, das Vitaminliebhaber in den nächsten drei Monaten aus oberösterreichischem Anbau genießen können.

Freiland Glashaus, Folientunnel Lagerware

GEMÜSE	JULI	AUGUST	SEPTEMBER
Artischocke			
Bierrettich			
Brokkoli			
Chinakohl			
Erbsen/ Fisolet			
Heurige/Erdäpfel			
Gurke			
Karfiol			
Karotte			
Knoblauch			
Kohl (Wirsing)			
Kohlrabi			
Kohlsprossen			
Kraut rot/weiß			
Melanzani			
Melone			
Paprika			
Petersilienwurzel			
Pfefferoni			
Porree (Lauch)			
Radicchio			
Radieschen			
Rote Rübe			
Salate			
Sellerie			
Speisekürbis			
Spinat			
Tomate			
Zucchini			
Zuckermais			
Zwiebel			

OBST	JULI	AUGUST	SEPTEMBER
Apfel			
Birne			
Brombeere			
Heidel-/Himbeere			
Kirsche/Weichsel			
Marille/Pfirsich			
Zwetschke			

QUELLE SAISONKALENDER: HAMEDINGER/LK 00

GEWINNSPIEL

Im schönen Salzkammergut passiert auch Spannendes bis hin zu Mord und Totschlag – zumindest wenn es nach den beiden oberösterreichischen Autorinnen Dagmar Hager und Eva Reichl geht. Ihre jüngsten Kriminalromane, erschienen im Verlag Gmeiner, bieten sich als Lektüre für den nächsten Salzkammergut-Urlaub an. Lust aufs Land verlost je drei Exemplare.

„Salzkammergut“ und „Drei Leichen zum Frühstück“

Mitmachen unter www.lustaufsland.at/gewinnspiele; Teilnahme bis 13. Juli 2025

Name und Adresse angeben. 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

Ausflugstipp

An heißen Sommertagen verspricht der Gosausee Abkühlung. Der unter Naturschutz stehende Gebirgssee besticht mit klarem, eiskaltem Wasser in Trinkwasserqualität. Umgeben von der imposanten Bergwelt des Salzkammerguts eröffnet sich ein einzigartiger Blick auf den Dachstein – ein Ausflugsziel, das Badespaß mit Panorama vereint.

Sonnenschutz: Drei Mythen im Faktencheck

1.) Im Schatten bekommt man keinen Sonnenbrand. Falsch. Auch wenn man sich nicht der prallen Sonne aussetzt, soll man sich einschmieren. 2.) Wiederholtes Eincremen verlängert den Schutz. Nein. Der Lichtschutzfaktor gibt die maximale Schutzzeit an. Nachcremen erneuert, verlängert aber nicht den Schutz. 3.) Gebräunte Haut braucht keinen Sonnenschutz. Falsch. Die Bräune bietet nur einen sehr geringen Eigenschutz.

IDEEN UND TIPPS

Lust auf Sommer

Die Sommerzeit bringt lange Tage und warme Abende – ideal, um die Region zu entdecken und entspannte Stunden in der Natur zu verbringen.

Erfrischung nach Kneipp-Art

Wassertreten regt den Kreislauf an.

Kneippen ist ein ganzheitliches Naturheilverfahren, das auf den Pfarrer und Naturheilkundler Sebastian Kneipp (1821–1897) zurückgeht. Im Mittelpunkt stehen Anwendungen mit kaltem Wasser – etwa Wassertreten, Armgüsse oder Gesichtsbäder – die den Kreislauf anregen, das Immunsystem stärken und die Durchblutung fördern. Ergänzt wird das Konzept durch Bewegung, gesunde Ernährung, Heilpflanzen und innere Balance.

In Oberösterreich laden zahlreiche öffentlich zugängliche Kneippanlagen zur Abkühlung ein. Viele davon idyllisch an Bächen oder in Parkanlagen gelegen. Beliebte Ziele und frei zugänglich sind etwa der Kneipp-Parcours in Hinterstoder, die Kneippanlage im Wickenburgpark in Gmunden oder im Gemeinschaftsgarten in Mondsee. Ein kurzer Besuch genügt – und schon bringt das kalte Wasser Körper und Geist wieder in Schwung.

GEWINNSPIEL

Leser der Lust aufs Land können gewinnen:

1 Leinendirndl im Wert von 400 Euro

Aus der Wichtlstube-Kollektion wird ein zeitloses, wertiges Leinendirndl mit satiniertem Baumwollrock sowie einer Modalschürze – in perfekter Passform, in verschiedenen Farben und in den Größen 30 bis 54 – geboten. Zu gewinnen mit der passenden Bluse.

Mitmachen: www.lustaufsland.at/gewinnspiele, Teilnahmeschluss: 13. Juli 2025

Name und Adresse angeben. 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

8 | LUST aufs LAND | JULI 2025

JULI 2025 | LUST aufs LAND | 9

HANDWERK

Schneidig seit 485 Jahren

Die Sensenschmiede „Franz de Paul Schröckenfux“ prägt seit 1540 die Gemeinde Roßleithen. Noch heute wird nach alter Tradition produziert – und weltweit exportiert.

GABRIELE LINDINGER-CACHA



FOTOS: LUSTAUF LAND / CACHA LINDINGER

Es gibt nicht viele Orte in Oberösterreich, wo einst und jetzt so nahe zusammen liegen wie in Roßleithen. Und dieses „einst“ meint vor fast 500 Jahren: In der kleinen Gemeinde im Bezirk Kirchdorf ist seit 1540 eine Sensenschmiede beheimatet, in der die Arbeitsgeräte noch heute hergestellt werden. Der Betrieb ist eine der letzten Produktionsstätten für handgeschmiedete Sensen – über Österreich hinaus, wo noch je ein Hersteller in Italien und Slowenien existiert und weltweit betrachtet dazu kaum eine Handvoll.

Unter dem klingenden Namen „Franz de Paul Schröckenfux“ agiert die Sensenschmiede, die im 17. Jahrhundert von der Familie Schröckenfux übernommen worden und eine der ältesten Firmen Österreichs ist, seit dem Jahr 1837. Der Fokus liegt seit jeher auf Qualität. Das ist wohl auch der Grund, warum die nach alter Tradition geschmiedeten Sensen unter dem Markennamen „Fux Austria“ über all die Jahre produziert und auch verkauft worden sind.

Etwa 25 Arbeitsgänge sind notwendig, bis das ursprünglich 4,5 Millimeter dicke und vier Zentimeter breite Stück Stahl in ein fertiges Sensenblatt verwandelt ist. Es verlangt Geschick, dieses Handwerk, das sich heute durchaus schon Kunsthandwerk nennen lässt. Herzstück der Produktion ist das Breiten. Das erledigt der sogenannte „Breiter“: jener Mitarbeiter, der an einem großen

ausgeführt.“ In hundertn von Jahren hat sich daran nicht viel geändert. Die Rahmenbedingungen natürlich schon: Was früher durch die Kraft der Piefßling – eines Baches, der durch das Gebäudeareal fließt – angetrieben wurde, macht heute der Strom. Im einstigen Badhaus, in denen sich die verrußten Schmiede nach einem langen Arbeitstag waschen konnten – ein eigenes Badezimmer war damals keine Selbstverständlichkeit – wird noch heute genutzt.

Exportiert wird in alle Welt. Selbst das hat eine lange Geschichte, waren Sensen doch eines der ersten Exportprodukte des alten Österreich. Von den etwa 100.000 Stück, die pro Jahr Roßleithen verlassen, werden 80 bis 85 Prozent exportiert. „Nach Nord- und Südamerika, in fast alle europäischen Staaten, in den Nahen Osten, Australien und Neuseeland“, sagt Perthmayr, um einige Regionen zu nennen.

Kein Sprit, kein Lärm

Woran erkennt man nun die Qualität einer Sense? „Qualitätsmerkmale sind ein sauberes Blatt, die gleichmäßige genaue Härte und Formgenauigkeit des Sensenblattes und natürlich eine scharfe Schneide“, sagt Perthmayr. „Ein Laie kann das nicht gleich erkennen, aber wer weiß, was eine gute Schneide“ ist, der merkt den Unterschied“, versichert er. Mit einer richtig eingestellten Sense mit guter Schneide sei das Mähen „kinderleicht“, betont Perthmayr. Das führt auch schon zu den Vorteilen des Sensenmähens: „Man braucht keinen Sprit, erzeugt keinen Lärm und auch keinen Gestank. Im Gegenteil, das frisch geschnittene Gras riecht gut“, sagt der Experte. Ökologisch und naturnah weckt das Arbeitsgerät auch bei jungen Menschen Interesse, wie sich an der Nachfrage nach Kursen zeige. Vermehrt zur Sense greifen Gartenbesitzer in der Stadt oder in Stadtnähe, genauso wie Landwirte in bergigem Gebiet. Flächiges „Gruppenmähen“ finde auf Bergwiesen

„Mit einer richtig eingestellten Sense und einer guten Schneide ist das Sensenmähen kinderleicht.“

KLAUS PERTHMAJR

Schmiedehammer sitzt und den glühenden Stahlstrang durch präzises Hin- und Herbewegen unter den Hammerschlägen in die gewünschte Breite bringt. Sein Arbeitsplatz ist so wie der aller Kollegen in der Schmiede keine Wellnesszone. „Es ist ein eher rauer Betrieb, eine Schmiede halt“, sagt Perthmayr, betont aber sogleich: „Viele finden das auch spannend.“ Zum Glück, denn gute und motivierte Mitarbeiter zu haben sei das Um und Auf für das Fortbestehen des Betriebs. Das gilt natürlich für jede Firma. In der letzten Sensenschmiede des Landes aber umso mehr: Der Lehrberuf des Sensenschmieds ist längst ausgestorben, „learning by doing“ lautet die Devise. Dass die Leute im Tal eher sesshaft seien, wie Perthmayr es nennt, komme dem Unternehmen entgegen. Die meisten der 25 Mitarbeiter sind seit vielen Jahren im Betrieb. Auch dass die Arbeit von einer Generation auf die nächste übergeben wird, komme vor. „Dieses Wissen ist unwiederbringlich“, sagt Perthmayr, und bekräftigt: „Unsere Mitarbeiter sind das wertvollste Kapital. Hier macht der Einflussfaktor Mensch 100 Prozent aus. Die Maschinen sind nur ein Hilfsmittel, denn jede Bewegung wird von Menschen

WELT-KULTURERBE SENSENSCHMIEDEN

■ Österreichisches Sensenschmieden wurde im Jahr 2013 als traditionelles Handwerk in die Liste des „Immateriellen Kulturerbes“ aufgenommen.

■ Die Sense ist das älteste Erntegerät in der Landwirtschaft. Sichelartige Geräte wurden in Mitteleuropa schon in der jüngeren Steinzeit (etwa 2500 bis 1500 vor Christus) genutzt.

■ Viele Informationen zum Thema Sense, von der Geschichte bis zum Kursangebot, finden sich auf der Website des Österreichischen Sensenvereins, der in Kirchdorf an der Krems beheimatet ist (www.sensenverein.at)



GEBEN SIE
DER BÄUERIN
IHRE STIMME!
www.dieoberösterreicherin.at

Bäuerin als COVERSTAR

Aufgrund des großen Erfolgs im Vorjahr, bringt die OBERÖSTERREICHERIN auch heuer wieder die „Bäuerin des Jahres“ aufs Cover der September-Ausgabe.

Auch dieses Jahr wurden zahlreiche beeindruckende Landwirtinnen aus ganz Oberösterreich nominiert – Frauen, die mit Leidenschaft und Engagement tagtäglich auf ihren Höfen arbeiten. Die Finalistinnen finden Sie auf unserer Website. Jetzt sind Sie gefragt!

Voten Sie bis 20. Juli für Ihre Favoritin

Noch bis 20. Juli 2025 können Sie auf www.dieoberösterreicherin.at abstimmen und mitentscheiden, wer das Cover der September-OBERÖSTERREICHERIN zieren soll.

Die drei Erstplatzierten erhalten Gutscheine von der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach.

OBER
ÖSTERREICHERIN

Bist du versich.at?

Wir sind für Dich da.

Ob Hausbau, Familienplanung oder finanzielle Vorsorge. In unseren 23 Kundenbüros in ganz Oberösterreich sind wir immer für Dich da, wenn Du uns brauchst.

Eine persönliche Betreuung sowie individuell auf Deine Lebenssituation abgestimmte Lösungen liegen uns am Herzen. Dabei nehmen wir uns gerne ausreichend Zeit, auf Deine Bedürfnisse und Fragen einzugehen. Wir freuen uns auf Deinen Besuch in einem unserer 23 Kundenservice-Center.



GENERALDIREKTION 1

Gruberstraße 32
4020 Linz
+43 5 78 91-710
office@oeev.at



ANDORF 2

Hauptstraße 5
4770 Andorf
+43 5 78 91-7480
andorf@oeev.at



BAD ISCHL 3

Götzstraße 7
4820 Bad Ischl
+43 5 78 91-7200
bad.ischl@oeev.at



ENNS 6

Mauthausner Straße 13a
4470 Enns
+43 5 78 91-7230
enns@oeev.at



FREISTADT 7

Linzer Straße 34
4240 Freistadt
+43 5 78 91-7240
freistadt@oeev.at



GMUNDEN 8

Klosterplatz 1
4810 Gmunden
+43 5 78 91-7250
gmunden@oeev.at



GRIESKIRCHEN 9

Oberer Stadtplatz 11
4710 Grieskirchen
+43 5 78 91-7260
grieskirchen@oeev.at



KIRCHDORF 10

Garnisonstraße 1
4560 Kirchdorf
+43 5 78 91-7270
kirchdorf@oeev.at



LEONDING 11

Mayrhansenstraße 4
4060 Leonding
+43 5 78 91-7430
leonding@oeev.at



MONDSEE 12

Rainerstraße 52
5310 Mondsee
+43 5 78 91-7320
mondsee@oeev.at



HAGENBERG 13

Hauptstraße 1d
4232 Hagenberg
+43 5 78 91-7450
hagenberg@oeev.at



PERG 14

Naarner Straße 3
4320 Perg
+43 5 78 91-7330
perg@oeev.at



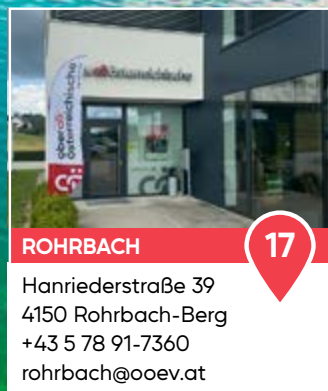
PUCHENAU 15

Golfplatzstraße 2
4048 Puchenua
+43 5 78 91-7340
puchenua@oeev.at



RIED 16

Volksfeststraße 16
4910 Ried/Innkreis
+43 5 78 91-7350
ried@oeev.at



ROHRBACH 17

Hanriederstraße 39
4150 Rohrbach-Berg
+43 5 78 91-7360
rohrbach@oeev.at



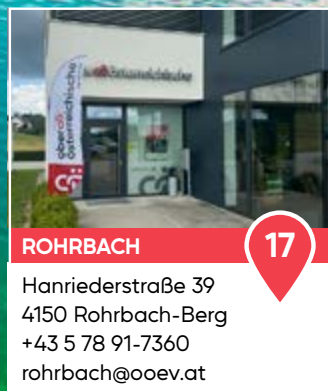
SCHÄRDING 18

Linzer Straße 10
4780 Schärding
+43 5 78 91-7370
schaerding@oeev.at



STEYR 19

Bergerweg 1
4400 Steyr
+43 5 78 91-7380
steyr@oeev.at



TRAUN 20

Johann Roithner-Straße 6
4050 Traun
+43 5 78 91-7390
traun@oeev.at



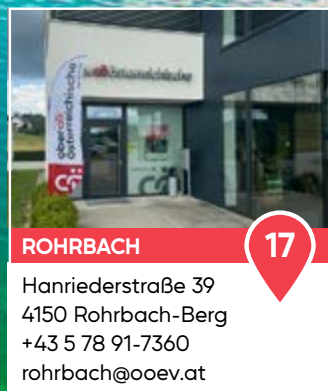
VÖCKLABRUCK 21

Feldgasse 9a
4840 Vöcklabruck
+43 5 78 91-7400
voecklabruck@oeev.at



WELS 22

Ägydiplatz 1
4600 Thalheim bei Wels
+43 5 78 91-7410
wels@oeev.at



WEYER 23

Marktplatz 24
3335 Weyer
+43 5 78 91-7420
weyer@oeev.at

Informationen zu unseren Kundenbüros und den Öffnungszeiten finden Sie unter: www.versich.at

**ober
österreichische**
versich.at

Bewusst Urlauben

Nachhaltiger Tourismus liegt im Trend, doch wie gelingt er in der Praxis? Zwei Expertinnen geben Einblicke in die Chancen und Herausforderungen.

ANNA SCHAUMBERGER

Der Tourismus trägt weltweit rund acht Prozent zu den Treibhausgasemissionen bei. Allein die An- und Abreise verursacht oft mehr CO₂ als eine Woche im Alltag. Wie lässt sich also klimafreundlich urlauben – und was kann jeder Einzelne konkret tun? Ein Thema, das Gästen immer wichtiger wird: Laut einer Umfrage der Österreich Werbung wünschen sich rund 60 Prozent der Befragten einen „nachhaltigen Urlaub“. Vor allem Naturverbundenheit, Regionalität und Klimaschutz stehen hoch im Kurs. „Das Bewusstsein für nachhaltiges Reisen ist sowohl bei Gästen als auch bei Anbietern in den letz-

ten Jahren deutlich gestiegen“, betont Katrin Erben, Nachhaltigkeitsexpertin der Österreich Werbung.

Zwei Seiten der Verantwortung

Das sieht auch Eva Brucker, Studiengangsleiterin von „Innovation und Management im Tourismus“ an der FH Salzburg. Sie betont:

„Nachhaltigkeit ist bei Gästen gefragt, wenn es um Anreise oder regionale Produkte beim Essen geht.“ Gleichzeitig würden Aspekte wie Energieversorgung oder Flächenverbrauch oft übersehen werden, so Brucker: „Kaum ein Gast fragt jedoch, wie in der Unterkunft ge-

heizt wird.“ Auch die sozialen Auswirkungen – etwa durch Zweitwohnsitze, Airbnb oder Chaletanlagen – seien in ländlichen Regionen spürbar: „Die touristische Entwicklung verändert dörfliche und städtische Strukturen – mitunter zulasten der Lebensqualität der Einheimischen“, erklärt sie. Stark besuchte Regionen seien mit Zersiedelung und Verfremdung konfrontiert. Geschäfte seien mehr auf Touristen ausgelegt, Nachbargemeinschaften zerfallen. Die Herausforderung sei, das gesamte Nachhaltigkeitspektrum zu denken – ökologisch, ökonomisch und sozial.

Deutlich geringer ist die Bereitschaft, für Nachhaltigkeit mehr zu zahlen. Letztendlich

gibt Nachhaltigkeit als Buchungskriterium nur bei sechs Prozent den Ausschlag. Eine Umfrage von Statista zeigt: Bei der Wahl des Transportmittels gilt das Preis-Leistungs-Verhältnis nach wie vor als der wichtigste Aspekt. Über 70 Prozent der Österreicher sind der Meinung, dass Bahnfahrten günstiger und Flüge teurer werden müssen, damit ein Um-

stieg bei der Wahl des Reismittels stattfinden kann.

Doch wer trägt die Verantwortung – die Reisenden oder die Anbieter? „Es braucht beide Seiten – und politische Rahmenbedingungen“, so Brucker. Wichtig sei weiterhin Aufklärung und Bewusstseinsbildung. Nicht nur bei der Zielgruppe, die bereits Wert

auf Nachhaltigkeit legen: „Wir müssen den breiten Markt im Blick behalten, auch Gäste, bei denen die Zahlungsfähigkeit nicht so hoch ist.“

Inspiration statt Zeigefinger

Was kann jeder selbst tun? Laut Erben liegt der größte Hebel bei der Anreise: „Die klimafreundlichste Option ist meist die Bahn, kombiniert mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder Shuttle-Angeboten vor Ort. Österreich hat ein dichtes Schienennetz und viele Destinationen sind gut angebunden. Auch für Gäste aus ländlichen Regionen lohnt es sich, zum Beispiel „Park&Ride“-Konzepte oder Rufbusse in An-

„Das Bewusstsein für nachhaltiges Reisen ist sowohl bei Gästen als auch bei Anbietern in den letzten Jahren deutlich gestiegen.“

KATRIN ERBEN, NACHHALTIGKEITSEXPERTIN



FOTO: OBERÖSTERREICH TOURISMUS/TRAUNSEEALMA/ROBERT MAYERBACH

Immer mehr Gäste achten auf ihren ökologischen Fußabdruck – von der Anreise bis zur Unterkunft.

NACHHALTIGKEIT ERKENNEN

				
Umwelt-Zeichen: Hohe Umweltstandards, Qualität, regelmäßige Kontrollen, Lebenszyklus-Ansatz, breite Akzeptanz in Österreich	Green-Key: Fokus auf Energie, Wasser, Abfall, Umweltmanagement, Einbindung von Gästen und Mitarbeitern	TourCert Siegel: Glaubwürdigkeit, CSR (Corporate Social Responsibility), Transparenz	Global Sustainable Tourism Council (GSTC): Abdeckung der Bereiche Management, Soziales, Kultur, Umwelt, weltweit anerkannt	EU Ecolabel: Fokus auf geringe Umweltbelastung, Ressourcenschonung, ganzheitlicher Ansatz, europaweit anerkannt

LH Stelzer: Kein Rütteln an Oberösterreichs Regionalbahnen

Investitionen in der Höhe von 19,7 Milliarden Euro haben die ÖBB im zuletzt veröffentlichten Rahmenplan 2025 – 2030 bekanntgegeben. Ein Punkt des Rahmenplans sorgt in Oberösterreich für Unverständnis: Die Mühlkreis-, Hausruck- und Almtalbahn würden einer Prüfung unterzogen, denkbar sei eine Umstellung auf Busse.

Für Landeshauptmann Thomas Stelzer wäre ein Rütteln an den Regionalbahnen das falsche Signal. „In Oberösterreich wird der Ausbau des öffentlichen Verkehrs gezielt forciert. Jetzt ohne jegliche Vorankündigung via Presseaussendung jene Bahnstrecken in Frage zu stellen, die für die Pendler aus den ländlichen Regionen von



FOTO: LAND OÖ

Stelzer setzt sich für den öffentlichen Verkehr ein.

enormer Bedeutung sind, ist gegen jede verkehrspolitische Vernunft“, betont Stelzer und ergänzt: „Erst 2019 ist zwischen Land, Bund und ÖBB ein umfangreiches Attraktivierungspaket für die nun betroffenen Bahnstrecken vereinbart worden. Ich gehe fest

davon aus und fordere auch ein, dass diese Vereinbarungen auch Bestand haben.“

Vor allem die Mühlkreisbahn ist eine der wichtigsten Verkehrsadern in die Landeshauptstadt und wichtiger Dreh- und Angelpunkt für die geplante Regional-Stadtbahn. „Die Mühlkreisbahn nun in Frage zu stellen, ist grundsätzlich. Mit der Linzer Regional-Stadtbahn ist ein großer Schritt hin zum öffentlichen Verkehr gelungen und eine echte Perspektive für viele tausend Pendelnde geschaffen worden. Es gibt dazu auch Zusagen des Bundes und bereits geschlossene Verträge. Wir gehen davon aus, dass diese auch eingehalten werden“, unterstreicht Stelzer.

ANZEIGE

spruch zu nehmen. Wer dennoch auf das Auto angewiesen ist, kann den CO₂-Ausstoß durch Fahrgemeinschaften oder den Einsatz eines Elektro- oder Hybridfahrzeugs verringern.“

Ebenso wichtig sei die Wahl der Unterkunft. Zertifizierte Betriebe mit dem Österreichischen Umweltzeichen, dem EU Ecolabel oder dem internationalen Green Key setzen auf transparente Nachhaltigkeitsstandards – von regionaler Küche über Müllvermeidung bis zur fairen Mitarbeiterführung. „Es lohnt sich, vor der Buchung gezielt nach solchen Maßnahmen zu fragen“, ermutigt Erben.

Wer länger an einem Ort bleibt, statt viele Kurzurlaube zu machen, reduziert die Belastung zusätzlich. Und wer öffentliche Verkehrsmittel nutzt, trägt aktiv zur Entlastung des Verkehrs in sensiblen Regionen bei. „Das heißt nicht, dass man auf alle Flugreisen verzichten muss. Aber man sollte sich die Frage stellen, wie man die Reise gestaltet“, so Brucker.

Auch Brucker sieht Potenzial in kleinen Schritten: „Verhaltensänderungen müssen nicht Einschränkung bedeuten. Im Gegenteil: Wer bewusst reist, erlebt oft intensiver, genießt bewusster – und schont dabei Klima, Umwelt und die Region.“

Freizeit-Ticket: Mit Öffis Oberösterreich entdecken



FOTO: OÖVV-ANZEIGEN/PHOTOGRAPHY

Urlaubsziele direkt vor der Haustür mit den Öffis erreichen

Ein Spaziergang durch die Natur, ein Badetag mit der Familie oder ein spontaner Städtetrip mit Freunden – mit dem Freizeit-Ticket OÖ beginnt das nächste Abenteuer direkt vor der Haustür.

Auto stehen lassen und auf Bus, Bim und Bahn umsteigen – entspannter kann ein Ausflug nicht starten. Ob Wanderung, Badeausflug oder Städtetrip: Zahlreiche Freizeitziele lassen sich unkompliziert mit Öffis erreichen. Wer mit Familie oder Freunden unterwegs ist, nutzt am besten das Freizeit-Ticket OÖ um 24,90 Euro und fährt einen Tag lang mit öffentlichen Verkehrsmitteln durch Oberösterreich. Es gilt für bis zu zwei Erwachsene und vier Kinder unter 15 Jahren, ist im gesamten regionalen Bus- und Bahnverkehr in Oberösterreich nutzbar (exklusive Fernverkehr und Pöstlingbergbahn) und sogar als Allein-

reisender oft die günstigste Alternative.

Routenplanung und Ticketkauf

Von der Haustür bis zum Ausflugsziel: Mit der OÖVV Routenplaner-App lassen sich Öffi-Fahrten individuell planen, inklusive Fußwege und Umstiege. Die passende Fahrkarte gibt's direkt über die OÖVV Ticket-App oder im Online-Ticketshop unter ticketshop.oeevv.at. So wird der nächste Tagesausflug nicht nur umweltfreundlich, sondern auch flexibel und unkompliziert.

Inspiration gefällig? Vom Hallstätter See im Bezirk Gmunden, über die Hängeseilbrücke in Großraming bis hin zu Kulturhighlights in Linz oder Veranstaltungen im Salzkammergut: Viele Ziele liegen direkt an einer Bus- oder Bahnstrecke.

Ausflugstipps gibt es auf www.oeevv.at

ANZEIGE









**Ihre Talente für
unser Land!**

**Jetzt das Land mitgestalten.
Jetzt bewerben!**

Arbeiten fürs Land.



GESUNDHEIT

Wellness weltweit

Vom dampfenden Hamam bis zum nordischen Eisbad: Internationale Rituale finden Einzug in heimische Spa-Bereiche. Trend oder Tradition mit Zukunft?

ANNA SCHAUMBERGER

Wellness ist längst mehr als Sauna und Massage. Weltweit werden traditionelle Rituale neu entdeckt und für die Entspannung auch in heimischen Hotels und Spas immer beliebter. Dabei geht es nicht nur um Erholung, sondern um Achtsamkeit, Gesundheit und kulturelle Tiefe – ein Trend, der auch in Österreich zunehmend geschätzt wird.

Immer häufiger findet man in Wellness-hotels und Resorts derzeit asiatische Praktiken. Die japanische Badekultur etwa, das „Onsen“, steht für Entspannung in heißen Thermalquellen, oft unter freiem Himmel. Die wohltuende Wärme soll die Muskeln und den Geist entspannen und die Durchblutung fördern. Die schlichte Atmosphäre und das stille Verweilen im Wasser spiegeln die japanische Philosophie des „Wabi-Sabi“ – die Schönheit des Einfachen – wider. Viele Wellnesshotels in Österreich greifen dieses Prinzip auf, etwa mit Natursteinbecken, redu-

zierter Architektur und meditativen Ruhebereichen.

Ein weiterer Trend kommt aus Skandinavien: das sogenannte „Nordic Wellness“. Es verbindet Saunagänge mit Kaltwasseranwendungen und Naturerlebnissen. Besonders beliebt sind beispielsweise in Dänemark kalte Tauchgänge in eisige Gewässer, gefolgt von einem Saunabesuch. Das regt die Durchblutung an, fördert mentale Klarheit und stärkt das Immunsystem. Auch geführte Atemübungen nach der Wim-Hof-Methode oder Waldbaden im alpinen Raum finden Anklang.

Global inspiriert, lokal umgesetzt

Einen sinnlichen Zugang bietet das türkische Hamam. Das Reinigungsritual mit Dampf, warmem Wasser und Seifenschaum-massage ist nicht nur eine Wohltat für die Haut, sondern auch ein gemeinschaftliches Erlebnis. Einige heimische Spa-Betriebe in-

HAMAM: REINIGUNG UND PURE ENTSPANNUNG



tegrieren moderne Hamam-Angebote und kombinieren diese mit regionalen Pflegeprodukten.

Laut dem „Relax Guide“, der jährlich Wellnesshotels in Österreich bewertet, ist der Trend zur Individualisierung unübersehbar. Gäste suchen vermehrt nach authentischen, persönlichen Erlebnissen – Rituale, die berühren und im Gedächtnis bleiben. Ob fernöstlich, nordisch oder orientalisch: Entscheidend sei die Qualität der Umsetzung und das Eingehen auf die Bedürfnisse der Gäste.

Die Schale mit warmen Wasser füllen.



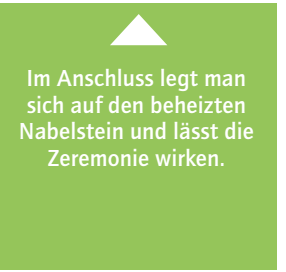
Mit dem Peelinghandschuh und einer Olivenölseife in kreisenden Bewegungen die Haut leicht massieren.



Die Reinigung beginnen und das Wasser über den gesamten Körper fließen lassen.



Im Dampfbad öffnen sich die Poren und die Reinigung wirkt auch von Innen.



Im Anschluss legt man sich auf den beheizten Nabelstein und lässt die Zeremonie wirken.

WELLNESS MIT EFFEKT IM TREND

Laut dem Trendbericht von „Best Alpine Wellness Hotels“ werden die Anforderungen der Wellnessgäste höher, während die Aufenthaltsdauer sinkt. Wellnesshotels und Resorts sind daher hoch spezialisiert und müssen das Erlebnis und das Ergebnis für diese Art von „Schnellkonsum“ und für die jeweilige Zielgruppe anpassen. Spa- und Wellnessanwendungen mit Effekt und gesundheitlichem Wert sind weiterhin beliebt. Auch die Nachfrage nach kompakten Leistungsbündeln mit medizinischer Unterstützung steige derzeit.

Geinberg: Der exklusivste Day Spa Österreichs

Die „Day Spa Villa“ in Geinberg ist eine Villa mit absoluter Privatsphäre: eigene Terasse mit Druckmassage-Becken und Badesteg mit direktem Zugang in den Naturbadeteich. Im exklusiven Wellnessbereich erwartet die Besucher ein Dampfbad mit Regendusche und eine finnische Sauna. Dort genießt man in idyllischem Ambiente eine Flasche Crémant. Und die kulinarische Krönung kommt in Form eines Picknickkorbes direkt aus der Haubenküche.

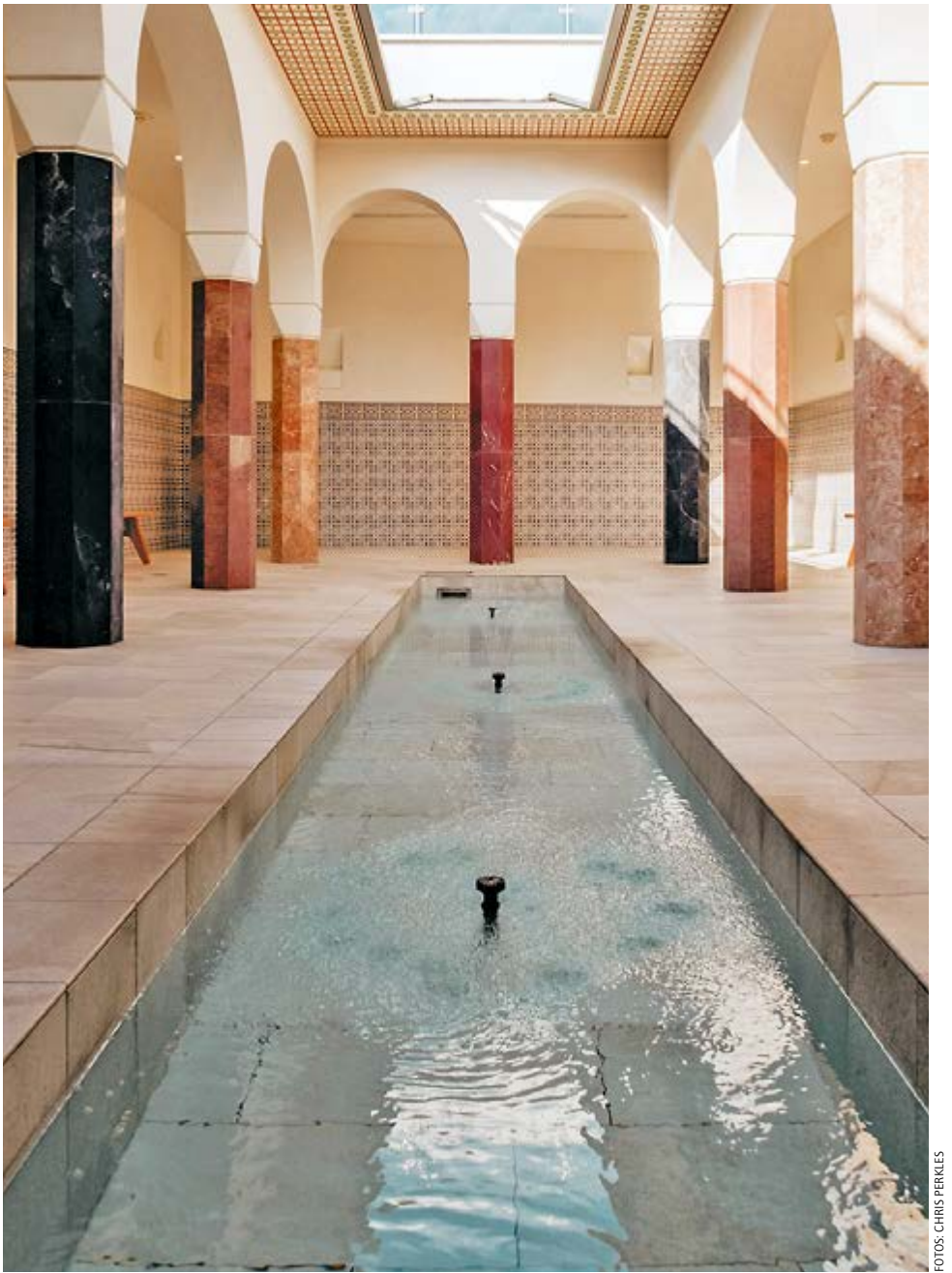
Highlights der „Day Spa Villa“: • Villa mit eigenem, exklusivem Wellnessbereich in Geinberg5 • Kulinarische Extras wie ein gefüllter Pick-



Auszeit mit Genuss vereint: So klingt Entspannung

nickkorb aus dem Geinberg5 Restaurant und eine Flasche Crémant • Zutritt zur Therme, Karibischer Saunawelt, Oriental World und Private Spa

ANZEIGE



FOTOS: CHRIS PERALES



Orientalisches Badesalz

Zutaten:
200 g grobes Meersalz, Rosenblätter, 5 Tropfen ätherisches Rosenöl

Zubereitung:
Beliebig viele Rosenblätter bei 50 °C Umluft circa eine halbe Stunde in den Ofen geben, um die Blüten zu trocknen.
Danach abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen und in ein Schraubglas füllen.
Für ein entspannendes Bad 2 bis 3 EL ins warme Wasser geben.
Wirkung: pflegend, stressmindernd und beruhigend – ideal zur Einstimmung auf ein orientalisches Badritual.



Skandinavischer Kräutertee

Zutaten:
1 TL getrocknete Birkenblätter, 1 TL getrocknete Schafgarbe, 1 TL Zitronenmelisse, 1 TL getrocknete Hagebuttenschalen oder Preiselbeeren

Zubereitung:
Alle Zutaten in einer Teekanne mit einem halben Liter heißem Wasser übergießen und für 10 Minuten ziehen lassen. Danach abseihen und genießen.
Wirkung: wärmend, stärkend, perfekt nach einem Saunagang oder Spaziergang in der Natur.



Japanische Reismaske

Zutaten:
2 bis 3 EL Reis, 1 TL Hafermehl, 1 TL Honig, 1 TL Joghurt

Zubereitung:
Den Reis zuerst kochen. Dabei jedoch darauf achten, dass der Reis nicht zu weich wird. Anschließend den warmen Reis mit den übrigen Zutaten zu einer streichfähigen Paste zerdrücken. Falls die Konsistenz zu fest ist, kann Kochwasser vom Reis oder Joghurt beliebig hinzugefügt werden.
Auf Gesicht und Dekolleté auftragen, 15 Minuten einwirken lassen, mit warmem Wasser abnehmen.
Wirkung: feuchtigkeitsspendend, glättend, ideal für gestresste Sommerhaut.

GARTEN

Der Garten im Wandel der Zeit

Mit kluger Planung bleiben Gärten auch in Zukunft artenreich, robust und schön. Lust aufs Land gibt praktische Tipps für klimafittes Garteln.

ANNA SOPHIE STOCKINGER

Trockene Sommer, milde Winter, Stürme und Starkregenphasen zeigen, dass der Klimawandel auch im Garten immer deutlicher spürbar wird“, teilt Landesgärtnermeister Johannes Hofmüller seine Erfahrungen mit. Weiters bemerke man das vermehrte Auftreten von Schädlingen – ein klassisches Beispiel sei etwa der Buchsbaumzünsler. Wer bereits heute auf klimafreundliche Lösungen und passende Pflanzen setzt, schafft für morgen einen Garten, der Schönheit mit Widerstandskraft vereint.

Zehn wertvolle Tipps für einen klimafitten Garten

Kühlung, Luftfeuchtigkeit, ein durchdachtes Wassermanagement und die Auswahl sonnenverträglicher Pflanzen sind zentrale Aspekte, um das Mikroklima im Garten zu verbessern. Dafür gibt es einige praktikable Tipps, die in der Gartengestaltung mitbedacht werden können.

1 In einem „Klima-Garten“ sollte auf das Pflanzen von Bäumen nicht vergessen werden:

Diese dienen nicht nur als Schattenspendler, sondern produzieren auch Sauerstoff und speichern Kohlenstoff. Über die Blätter verdunsten sie darüber hinaus Wasser, wodurch die Umgebung gekühlt wird. Weiters spielen Bäume eine wichtige Rolle im Wasserkreislauf, indem sie Niederschlag auffangen, speichern und zur Grundwasserneubildung beitragen.

2 Sträucher und Hecken anlegen:

Diese eignen sich perfekt für die Gestaltung einer Terrasse oder den Rand eines Grundstücks – denn sie dienen als Windschutz, filtern Staub und spenden Schatten. Wildstrauchhecken, die den Wind abfangen, fördern darüber hinaus die Taubildung und halten den Boden feucht. Außerdem dienen sie als wichtiger Lebensraum für Vögel und Insekten.

3 Vielfalt statt Monokultur:

Eine vielfältige Auswahl an Pflanzenarten wirkt wie eine Versicherung gegen Extremwetter und andere Umweltfaktoren – sie reduziert das Risiko, dass ganze Bestände auf einmal geschädigt werden.

4 Bunte Wiese statt trockener Rasen:

Ein Zierrasen sieht zwar gepflegt aus, ist aus ökologischer Sicht und im Hinblick auf den Klimawandel jedoch problematisch: Er bietet kaum Lebensraum für Insekten und muss bei Trockenheit häufig bewässert werden. Deutlich klimafitter sei eine Wiese mit heimischen Wildblumen und Wiesengräsern oder ein Naturrasen: „Ein Rasen mit natürlichen Begleitpflanzen wie Klee ist ebenso grün, aber kommt mit Hitze deutlich besser zurecht“, erklärt der Landesgärtnermeister.

5 Flächen im Garten weitgehend entsiegeln:

Durch Flächenentsiegelung im Garten kann Regenwasser besser versickern, die Umgebung kühlt ab und die Artenvielfalt profitiert. In Zeiten von Hitze, Trockenperioden und Starkregen wird sie zu einer wichtigen Maßnahme der Klimaanpassung.

6 Lieblingswasser der Pflanzen kommt vom Himmel:

Regenwasser lässt sich unkompliziert sammeln und zur Gartenbewässerung nutzen: „Eine Regentonne im Garten aufzustellen ist viel wert. Darüber hinaus lohnt es sich, Regenwassererdtanks in der Gartenplanung mitzubedenken“, so Hofmüller. Da es kalkarm – also „weich“ – ist, eignet es sich besonders gut für Pflanzen. Kalkempfindliche Arten wie Rhododendron, Hortensien, Blauregen, Ziergräser oder Heidelbeeren reagieren empfindlich auf hartes Leitungswasser, da überschüssiger Kalk die Nährstoffaufnahme hemmen kann.

7 Bedarfsgerechte Wassernutzung:

Darüber hinaus sollten Pflanzen möglichst



FOTO: ANDREAS SCHULZE, ADORSTOCK

Holz im Garten ist vielseitig, nachhaltig und robust

Experten der Firma Keplinger stehen bei Fragen zu Terrassenböden, Poolumrandungen, Sichtschutz und Fassaden zur Seite. „Der Schauraum am Trauner Firmensitz eignet sich ideal zur Beratung. In entspannter Atmosphäre nehmen wir uns ausreichend Zeit, um individuelle Lösungen zu finden. Hier können Kunden verschiedene Hölzer im wahrsten Sinne erleben: ansehen, angreifen, betreten“, so Markus Thurnhofer, Abteilungsleiter „Holz im Garten“. Produkte von Holz, WPC bis Keramik und vieles mehr sind im Schau-



FOTO: KEPLINGER

Hingucker: Holzboden bei Poolumrandungen

raum (Egger-Lienz-Straße 12, Traun) zu entdecken.

Mehr Informationen unter: www.keplinger.at

ANZEIGE



FOTO: FRIEDBERG, STOCK.ADOBE.COM

Exotische und mediterrane Früchte wie Kiwis und Feigen gedeihen hierzulande zunehmend besser.

effizient gegossen werden: „Mein persönlicher Tipp ist, auf praktische Bewässerungssysteme zu setzen. Damit spart man viel und verschwendet kein unnötiges Trinkwasser. Außerdem lassen sich viele dieser Systeme zeitlich steuern“, so der Landesgärtnermeister. Zum Bewässern würden sich außerdem vor allem die kühleren Morgenstunden eignen: „Ab vier Uhr morgens kann gegossen werden – in der Früh nehmen die Pflanzen das Wasser am besten auf. Tagsüber sind die Pflanzen gestresst und nehmen weniger auf“, erklärt Hofmüller. Auch Mulchen – also das Bedecken des Bodens mit organischem Material – ist eine wichtige Methode der Gartenpflege, um die Bodenfeuchtigkeit zu erhalten. Ein Tipp vom Landesgärtnermeister: Wird Rasenschnitt zum Mulchen verwendet, sollte dieser vorher gut getrocknet werden, um die Ausbreitung von Unkrautsamen in Beeten zu vermeiden.

8 Sumpfbeete und Teiche mitbedenken:

Feuchte Zonen bieten Insekten und Amphibien Lebensraum, kühlen die Umgebung ab und helfen ebenfalls beim Wasserspeichern.

9 Hügel und Senken im Garten miteinplanen:

Wer den Garten mit kleinen Hügeln und Senken gliedert, schafft trockene und feuchte Zonen.

10 Kraterbeete anlegen – ein echter Geheimtipp im Klimagarten:

Wie der Name schon errahnen lässt, handelt es sich dabei um kreisförmig angelegte Beete mit einer Vertiefung in der Mitte. Diese besondere Form schafft verschiedene Klimazonen und ermöglicht so eine optimale Versorgung unterschiedlicher Pflanzen mit ihren jeweiligen Bedürfnissen.

Pflanzen mit Zukunft: Auf die richtige Auswahl kommt es an

Darüber hinaus kommt es bei der Gestaltung eines klimafitten Gartens auf die richtige Pflanzenauswahl an – sie sollte nicht nur schön fürs Auge sein, sondern auch robust und mit weniger Wasser auskommen. Eine Mischung aus mediterranen Kräutern, heimischen Stauden, robusten Gehölzen und strapazierfähigen Bodendeckern ist dabei zu empfehlen. „Außerdem ist zu beobachten, dass immer mehr mediterrane Pflanzen – wie man sie etwa aus Griechenland oder Italien kennt – zunehmend auch in nördlichere Regionen wandern, etwa Geranien, Lavendel oder Feigenbäume. Weitere Pflanzen, die gut mit Hitze und wenig Wasser zurechtkommen, sind beispielsweise der Judasbaum, die Libanonzeder, die Brustbeere, die Flaumeiche, das spanische Gänseblümchen, Prachtkerzen, Spornblumen, das Bandkraut, Steppensalbei, Sonnenhut, Königskerzen, Fetthennen, die Felsenbirne oder Wildrosen. Auch Melonen oder Kiwis würden hierzulande immer besser gedeihen. „Pflanzensorten wie etwa Bauernhortensien, die viel Wasser benötigen, könnten künftig Probleme bekommen“, so der Landesgärtnermeister.

Wir erneuern unsere Energie.

Und uns selbst.

Für eine gute Zukunft müssen wir uns verändern. Damit meinen wir aber nicht nur, wie wir als Energie AG aussehen. Sondern unsere Energie selbst. Deshalb werden wir klimaneutral und unabhängig.

energieAG
Oberösterreich

Entgeltliche Einschaltung

ANNA SOPHIE STOCKINGER

Sontan auf TikTok ein Trendprodukt für den anstehenden Sommerurlaub entdeckt, per App bestellt, mit einem Klick gekauft – und gezahlt wird dann „irgendwann“. Was verlockend klingt, endet für viele junge Menschen in einer finanziellen Sackgasse. Die Zahl der unter 30-Jährigen, die sich in Oberösterreich an Schuldnerberatungsstellen wenden, steigt. Laut einer Hochrechnung für 2024 machen sie circa ein Viertel aller Neuzugänge in den Beratungseinrichtungen aus – das sind mehr als 850 junge Menschen. In Anbetracht zunehmender Firmeninsolvenzen wird in den kommenden Jahren eine verstärkte Nachfrage für Schuldnerberatungen erwartet.

Der Einfluss der Online-Welt

Zahlungsanbieter wie Klarna oder Apple Pay machen das Einkaufen extrem niederschwellig und ermöglichen in vielen Fällen

sogar Ratenzahlung. Beliebte Online-Händler wie Temu oder Shein locken mit einer Vielzahl günstiger Produkte aus aller Welt – und in den sozialen Medien boomen Einkaufs-Challenges, bei denen Jugendliche ihre gesammelten Einkäufe in Videos präsentieren.

Darüber hinaus setzen Social-Media-Plattformen wie Facebook oder Instagram stark auf Zielgruppenanalysen. „Die heutige Konsumwelt ist bestens durchorganisiert“, so Thomas Berghuber, Geschäftsführer der Schuldnerberatung Oberösterreich, die so wie die Schuldnerhilfe Oberösterreich zu den zwei staatlich anerkannten Schuldnerberatungsstellen im Bundesland zählt. Mithilfe ausgeklügelter Algorithmen der Social-Media-Dienste lassen sich bestimmte Personengruppen gezielt ansprechen – passende Angebote werden individuell abgestimmt und direkt ausgespielt. „Der Sommer ist Ferienzeit – viele Menschen verbringen vielleicht noch



mehr Zeit online und geraten so leichter in Versuchung, das eine oder andere Produkt zu kaufen“, betont Berghuber. Zusätzlich sei man in der Urlaubszeit eher geneigt, es sich gut gehen zu lassen – und gebe dadurch oft unüberlegt mehr Geld aus. „Man sollte seine Einnahmen und Ausgaben aber immer streng im Blick behalten“, rät Berghuber.

„Wir wollen nicht, dass unsere Jugendlichen die Klienten von morgen in der Schuldnerberatung werden.“ LANDESRAT CHRISTIAN DÖRFL

LANDESRAT CHRISTIAN DÖRFEL

Schwere Folgen für die Zukunft

Insbesondere Zinskosten, die etwa bei Ratenzahlungen anfallen, würden häufig unterschätzt: „Die Zinskostenspirale kann eine ganz gefährliche Dynamik entwickeln. Wenn dann ‚das ganz normale Leben‘ dazwischenkommt und man plötzlich mit zusätzlichen Ausgaben – wie einer unerwarteten Autoreparatur – konfrontiert wird, das nötige Geld aber fehlt, weil laufende Raten zu bedienen sind, wird die tatsächliche Belastung erst richtig spürbar“, so Berghuber. Ein weiteres Problem sei zudem die fehlende seriöse Kreditprüfung vieler Anbieter. Die Folge seien offene Rechnungen, Mahngebühren und im

schlimmsten Fall Inkassoverfahren. Eine hohe Verschuldung bereits im Jugendalter könne erhebliche Folgen für die weitere Lebensgestaltung haben. Spätere Träume könnten unerreichbar werden, warnt auch Johannes Kletzl, Geschäftsführer der Schuldnerhilfe Oberösterreich: „Eine Verschuldung in jungen Jahren führt zu schlechter Bonität, die Betroffene lange begleitet. Dies steht zukünftigen Projekten wie zum Beispiel Wohnraumschaffung oder dem Abschluss von Verträgen im Weg.“

Bildung als Schlüssel

Das Thema Finanzbildung sei daher gekommen, um zu bleiben. Dabei gehe es nicht darum, sich mit überaus komplizierten Inhalten auseinanderzusetzen, sondern vielmehr darum, sich grundlegendes Wissen anzueignen, um vernünftig planen zu können und die eigenen Einnahmen und Ausgaben im Blick zu behalten. „Wir wollen nicht, dass unsere Jugendlichen durch digitale Lockangebote die Klienten von morgen in der Schuldnerberatung werden“, so Sozial- und Jugendlandesrat Christian Dörfel. Ein wichtiges Instrument der Prävention sei etwa der oberösterreichische Finanzführerschein – dieser zähle hierzulande in vielen Schulen zu einem Fixpunkt im Schuljahr. Seit 2008 gibt es das erfolgreiche Konzept bereits, die Nachfrage dafür steige von Jahr zu Jahr. Weiters bündle man gemeinsam mit den beiden Vereinen, die im Auftrag des Landes die Schuldnerberatung abwickeln, sowie dem

FINANZSPIEL FÜR JUGENDLICHE

Mit „Money, my Money“ werden Jugendliche spielerisch bei der Entwicklung von Finanzkompetenzen unterstützt. Vereine, Jugendzentren und Schulen können das Brettspiel „Money, my Money“ kostenlos beim Jugend-Service ausleihen.



Jugend-Service die Kräfte, um auf die Gefahren schneller Verschuldung aufmerksam zu machen und jungen Menschen im Land das nötige Rüstzeug in Sachen Finanzbildung mitzugeben. Ein Bündel an Maßnahmen – darunter Schulworkshops mit erfahrenen Trainern, ein dafür eigens entwickeltes Finanzspiel, Beratungsangebote, Kampagnen und vieles mehr – sei dazu ausgearbeitet worden. Dabei setze man vor allem auf praxisrelevante Angebote. In interaktiven Workshops an Schulen soll so etwa der richtige Umgang mit Geld vermittelt werden. Unabhängige Experten geben dazu vielerlei Tipps und altersgerechte Informationen. So soll Jugendlichen auf realistische Weise vermittelt werden, wie sich Finanzentscheidungen auswirken – von Miete und Gehalt bis hin zu unerwarteten Einnahmen und Ausgaben.

Nähere Infos zu den Workshops unter:
www.jugendservice.at/fuer-schulen/workshops/finanzfit

bezahlte Anzeige







**soziallandesrat.at/
pflegestipendium**

HIER informieren und
Ausbildung in der Pflege
und Betreuung starten.



SOZIAL-LANDES-RAT
VON OBERÖSTERREICH

Monatlich **630 €** Oö. Pflegestipendium

Unser Beitrag. Für Oberösterreichs Pflegeausbildung.

Wir vom Land Oberösterreich wollen die Pflege und Betreuung langfristig sichern. Deshalb gibt es jetzt für Berufseinsteiger und Umsteiger für die Pflegeausbildung das Oö. Pflegestipendium in der Höhe von 630 € monatlich ohne Zuverdienstgrenze.

Soziales 

Studie zeigt: Jugendliche wünschen sich an Schulen mehr Bildung in Sachen Finanzen

Die Ö3-Jugendstudie 2025 zeigt, dass sich Jugendliche (befragt wurden 16- bis 25-Jährige) Finanzbildung als Schulfach wünschen. So antworteten sie auf die Frage „Wenn ich Bildungsminister:in wäre, würde ich als Schulfach einführen...“ folgendermaßen:

83 % → Finanzbildung

64 % → Mental Health / psychische Gesundheit

61 % → Ernährung & Kochen

59 % → Konfliktlösung / gewaltfreies Miteinander

51 % → Medienbildung

50 % → Demokratiebildung

QUELLE: Ö3-JUGENDSTUDIE, STAND 2025. GRAFIK: LUSTAUFSLAND

Unser Ziel für
Oberösterreich:

Kinderland
Nr. 1

So machen wir OÖ
zum Kinderland Nr. 1

- Schrittweise Reduzierung der Gruppengrößen
- Erweiterung der Öffnungszeiten
- Mehr Gehalt und mehr Leitungszeit für das Personal
- Ausbildungsförderung für Einsteiger und Berufsumsteiger
- Entbürokratisierung und Mentoring-Programm

Alle Infos auf:
land-oberoesterreich.gv.at/kinderland

Eine Initiative der
Bildungslandesrätin.



Fischer Nikolaus Höplinger



Genuss aus der Sterneküche



Blick in den Sternenhimmel



Traunkirchen – ein Synonym für Idylle am und scheinbar teils im Traunsee

AUSFLUGSTIPPS

Wo Sterne zum Greifen nah sind

Erst war es der Kaiser, dann kulturelle Größen, die sich zur Sommerfrische ins Salzkammergut begaben. Längst bedeutet die Region Urlaubsfreude für jedermann, der die Idylle daheim sucht.

GABRIELE LINDINGER-CACHA

Wer im Salzkammergut Urlaub macht, der zählt das Wandern, Baden oder Radfahren zu seinen liebsten Freizeitaktivitäten. All das und noch viel mehr lässt sich an, um und zwischen Traunsee und Wolfgangsee, Attersee und Mondsee tun – begleitet von kulinarischer Vielfalt bis hin zu von Hauben und Sternen umgebenen Fine-Dining-Erlebnissen.

Wo der Himmel noch dunkel ist

Romantische Sternstunden der anderen Art bietet der Naturpark Attersee-Traunsee mit dem ersten Sternepark Österreichs, im April 2021 offiziell zertifiziert von der „International Dark-Sky Association“. Es handelt sich dabei um ein Nacht-Landschaftsschutzgebiet, das dazu beitragen soll, die natürliche Dunkelheit des Nachthimmels zu erhalten. Der rund 106 Quadratkilometer große Sternepark umfasst die Gemeinde Steinbach am Attersee sowie Teile der Gemeinden Altmünster, Aurach am Hongar, Schörfling und Weyregg. Wer beim Blick auf die Sternenwelt am Himmel tiefer eintauchen will, der ist auf der Sternwarte Gahberg in Weyregg am Attersee bestens auf-

gehoben. Dort bietet der Astronomische Arbeitskreis Salzkammergut auch Führungen an.

Die Sterne zum Aufspießen gibt es etwa im Restaurant Bootshaus in Traunkirchen (Teil der „Gröller Hospitality“ der Familie Gröller), wo der vielfach prämierte Spitzenkoch Lukas Nagl zuletzt auch mit einem Michelin-Stern in Grün für nachhaltige Küche ausgezeichnet worden ist. Ebenfalls in Traunkirchen bietet das Restaurant „s'Paul“ von Paul Wieder Haubenküche, von Guide Michelin mit einem „Bib Gourmand“ für ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet. „Paula“ wiederum heißt das Sternelokal am Wolfgangsee, wo Gourmetküche serviert wird – von Chef Sebastian Leutgeb. Die Dichte an erstklassigen Wirtschaftshäusern in der Region ließ das „MundART“-Festival entstehen, einen Reigen aus Genussveranstaltungen rund um den Wolfgangsee (wieder im April 2026).

Was sich im Wolfgangsee so tummelt, das weiß niemand besser als Nikolaus Höplinger

aus St. Wolfgang. Der Berufsfischer, in dessen Familie sich seit 1786 die Fischereirechte für den Wolfgangsee befinden. Etwa zwei Drittel des täglichen Fangs wird an die Gastronomie verkauft, der Rest in filetierter, gekochter, marinierter oder geräucherter Form direkt an die Konsumenten. „Unsere Philosophie ist es, Fische erst aus dem See zu nehmen, wenn sie sich mindestens ein- oder zweimal reproduziert haben. Das lässt sich durch die Maschengröße der Netze regulieren“, erklärt Höplinger.

Traditionell geht es auch in der Erlachmühle in Mondsee zu: Erstmals erwähnt wurde diese im Jahr 1416, mittlerweile ist sie die einzige noch in Betrieb befindliche Mühle im ganzen Mondseeland, in der noch Getreide gemahlen wird. Schwarzbrot wird dort seit mehr als 500 Jahren erzeugt – bis heute, wo mit Antonia Wienerroither schon wieder die junge Generation am Werk ist. Sie ist die jüngste Müllermeisterin Österreichs und dazu Konditorin und Patissiere. Daher gibt es in der eigenen Jausenstation nicht nur Holzofenbrot nach altem Rezept, sondern auch süße Gaumenfreuden.

Audio-Wanderung

Nicht bis zu den Sternen, aber doch hoch hinaus geht es am Baumwipfelpfad samt Aussichtsturm und Tunnelrutsche am Gmundner Grünberg. Der Berg selbst ist dank Seilbahn auch barrierefrei zu erreichen, Familien freuen sich über Sommerrodelbahn und Spielplatz. Wer hingegen weit wandern will, der kann sich nach Bad Ischl aufmachen: Der „Große Welt-Raum-Weg“, ein Projekt der Kulturhauptstadt Bad Ischl – Salzkammergut 2024, ist ein Audio-Kunstwerk von Christoph Viscorsum, das in sieben Etappen verläuft. Die mehrtägige Wanderreise führt dabei durch 14 Hör- und Erfahrungsräume bis in die Steinwüste des Toten Gebirges.

SALZKAMMERGUT-IDEEN

- Frischen Fisch aus dem Wolfgangsee gibt es im Geschäft der Fischerei Höplinger, die seit 1786 das Fischereirecht am Wolfgangsee besitzt.
- Gmundner Keramik bietet Führungen und Fabriksverkauf, auch Geschirr selbst bemalen ist möglich.
- Die Kur- und „Kaiserstadt“ Bad Ischl lockt nicht nur mit Kaiservilla samt Kaiserpark, sondern auch als Ausgangspunkt für Wanderungen und Ausflüge.
- Für Kulinarik am Mondseeufer steht das Restaurant Apollo Aussichtsdeck mit Blick auf den See, den Schaffberg und die Drachenwand.

Kosmos Landwirtschaft – zwischen All und Stall

Mit der Zukunftsstrategie „Gutes kommt zurück“ schlägt das OÖ Agrarressort eine Brücke zwischen Satellitendaten und Hausverstand, zwischen Hightech und bäuerlichem Handwerk. Kreislaufwirtschaft, Nachhaltigkeit und Digitalisierung rücken ins Zentrum der Agrarpolitik – ohne die bäuerlichen Wurzeln zu verlieren.

Landwirtschaft mit Zukunft

Das OÖ Agrarressort hat die Strategie gemeinsam mit einem 20-köpfigen inter-

disziplinären Expertenteam über eineinhalb Jahre hinweg entwickelt. Ziel ist es, technologische Innovationen mit bewährten bäuerlichen Prinzipien zu verbinden – für eine Landwirtschaft mit Zukunft und Verantwortung.

Beim großen „Gutes kommt zurück“-Event am 6. Juni 2025 in St. Wolfgang wurde sichtbar, was die Strategie konkret bedeutet. ESA-Experte Nicolaus Hanowski zeigte auf, wie Satellitendaten die Landwirtschaft revolutionieren können – etwa durch präzisere Flä-



FOTO: MAYBACH

Nachhaltigkeit – gelebte Tradition in der Land- und Forstwirtschaft



FOTO: ANZENGRUBER

Technologien der Zukunft, für die Betriebe von morgen

chenanalysen oder Dürrefrüherkennung.

Bereits in Umsetzung

Doch „Gutes kommt zurück“ ist mehr als nur ein Zukunftsentwurf – es wird bereits umgesetzt: Rund 35 Millionen Euro aus dem Agrarbudget 2025 sind für Forschung, Innovation und Hofübernehmer reserviert. Zu-

sätzlich werden mit dem Zukunftsfonds jährlich zwei Millionen Euro in Pionierprojekte investiert – darunter CO₂-reduzierter Ackerbau, Hackroboter oder Drohnentechnologie.

Im Mittelpunkt steht dabei aber stets der Mensch – insbesondere die bäuerlichen Familienbetriebe, die das Rückgrat der oberösterreichischen Landwirtschaft bilden.

„Unsere bäuerlichen Familienbetriebe sind innovativ, voller Gestaltungskraft und lieben, was sie tun. Sie sind das Fundament, auf dem wir Zukunft bauen“, sind die „Gutes kommt zurück“-Initiatoren überzeugt.

Wer tiefer in das Thema und die Arbeit des Expertenrates eintauchen will, findet weitere Details auf www.guteskommtzurueck.at ANZEIGE

BODEN SCHÜTZEN. ZUKUNFT ERMÖGLICHEN.

Oberösterreich hat sich ein klares Ziel gesetzt:

Wir gehen mit unserem Boden sparsam um und ermöglichen gleichzeitig eine positive Weiterentwicklung unseres Landes. Damit **Familien Wohnraum schaffen** und **Betriebe sich ansiedeln** und **Arbeitsplätze schaffen** können. Zugleich schützen wir unser Grünland mit einem konkreten Maßnahmenpaket.

Mehr Infos:
www.wirtschaftslandesrat.at

Urlaubsgefühl mit Mode: Lässig, luftig und ein Hauch von Seventies

Der Sommer verlangt nach lässigen Outfits, die uns auch an heißen Tagen gut aussehen lassen. Leichte Materialien wie Baumwolle, Viskose und Leinen spielen dabei eine große Rolle.

Zurück in ein anderes Jahrzehnt

Der Boho-Style bringt verspielte Looks mit einem Hauch von Seventies, ein wenig Festival-Feeling und ganz viel Lebensfreude. Charakteristisch sind Ajourstrick, Häkelemente, Volants, feine Bändchen sowie ethnisch inspirierte Muster und Ornamente – perfekt für heiße Tage und laue Nächte. Bei den Farben sind Naturtöne wie Terracotta, Beige und Braun gefragt, aber auch frisches Offwhite und Grün. Der Bohemian-Stil sorgt für Leichtigkeit und Urlaubslaune.

Ein luftiges Sommerkleid ist an heißen Tagen die perfekte Wahl und die Vielfalt ist groß. Von Uni bis wild gemustert, von kurz bis lang, von Viskose bis Leinen reicht die Auswahl und bietet so für jede Frau das perfekte Kleid.

Cooler Outfits für Männer

Hemden und Poloshirts sind dieses Jahr ein Muss für modebewusste Herren und zeigen sich in vielen Varianten. Die Auswahl ist groß mit grafischen Prints, Streifen, Akzenten und Strukturen. Bei den kurzen Ho-



Kleider von kurz bis lang sind diesen Sommer ein echtes Muss.

sen ist Komfort durch weiche und elastische Stoffe gefragt. Die schlichte Chino-Bermudas ist durch ihren smarten Look auch für das Büro geeignet. In der Freizeit darf es dann auch mal eine sportliche Shorts, eventuell mit Cargotaschen, sein. Bei den Männern sind Blautöne, Oliv und Beige als Basic gefragt, warme Orangetöne setzen Akzente.

Noch mehr Trends für den perfekten Sommerlook gibt es in der Fussl Modestraße. ANZEIGE



Lässige Kombinationen und weiche Stoffe liegen bei Männern im Trend.



Verspielte Details und florale Muster sorgen für gute Laune an heißen Tagen.

SALE
BIS ZU 50% REDUZIERT!

FUSSL
Modestraße

FUSSL.AT