

LUST*auf's*LAND

AUGUST 2026

Österreichische Post AG, RM 23A043773 K, 4020 Linz



Lebenselixier Wasser

Ohne Wasser geht es nicht. Es ist selbstverständlich, bis es fehlt. Wie Trockenheit und Klimawandel unsere wichtigste Ressource verändern. SEITE 8

LEBENSMITTEL

Aus der Packung

Hochverarbeitetes Essen kommt bequem daher, ist aber umstritten. SEITE 4

GARTEN

Mehr Arten

So wird der Hausgarten zum Paradies für bestäubende Insekten. SEITE 10

GESELLSCHAFT

Kinderwunsch

Warum immer weniger Babys geboren werden und was hinter den Zahlen steckt. SEITE 20

FOTO: SOHEKHAN-STOCK.ACOBE.COM



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

EDITORIAL

Wir ernten, was wir säen

Manche Dinge erscheinen uns selbstverständlich – bis sie plötzlich fehlen. Wasser zum Beispiel. Der heurige Sommer hat eindrucksvoll gezeigt, wie verletzlich diese lebenswichtige Ressource ist. Dürre und Hitze haben Äcker und Wiesen hart getroffen, zugleich sinken vielerorts die Grundwasserstände. Was unsichtbar unter der Erde liegt, ist längst keine unerschöpfliche Selbstverständlichkeit mehr.

Gerade die Landwirtschaft zeigt, wie eng unsere natürlichen Lebensgrundlagen mit unserem Alltag verbunden sind. Denn was auf den Feldern wächst, landet schließlich auf unseren Tellern. Die Bäuerinnen und Bauern genießen in Österreich großes Vertrauen. Gleichzeitig wissen viele Menschen nur noch wenig über den Alltag auf einem Hof. Umso wichtiger ist es, wieder genauer hinzuschauen: auf unsere Lebensmittel, unsere Landschaft und auf jene Menschen, die täglich dafür arbeiten, dass beides erhalten bleibt.

Doch Verantwortung beginnt nicht erst am Acker. Auch vor der eigenen Haustür können wir etwas bewirken. Jeder Garten kann ein kleines Stück Natur sein – wenn wir den Mut zur Unordnung haben und Insekten und anderen Tieren Raum geben. Auch bei der Energieversorgung können wir selbst Teil der Veränderung werden, indem wir erneuerbare Quellen aus der Region nutzen.

Damit zieht sich ein Gedanke durch diese Ausgabe: Wir ernten, was wir säen – nicht nur auf den Feldern, sondern auch im Umgang mit der Natur.

INHALTSÜBERSICHT

Dürreschäden in Rekordhöhe	Seite 2
Essen aus der Fabrik	Seite 4
Macherei: Vom Teig zur Nudel	Seite 6
Lebenselixier Wasser	Seite 8
Biodiversität im Hausgarten	Seite 10
Landkarte: Kulinarische Erlebnisse.....	Seite 12
Wie der Wald das Klima schützt	Seite 14
Stellenwert der Landwirtschaft	Seite 16
Energie für die Gemeinschaft	Seite 18
Leben mit oder ohne Kind?	Seite 20
Jagdlicher Hörnerklang	Seite 22

IMPRESSUM: Lust aufs Land: August 2026 | **Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:** AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4020 Linz | **Redaktion:** Harrachstraße 12, 4020 Linz, Tel. 0 732/77 66 41 (DW 827), E-Mail: redaktion@lustaufsland.at; Internet: www.lustaufsland.at; **Redaktionsleitung:** Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), **Redaktion:** Gabriele Lindinger-Cacha (DW 828), Anna Schaumberger, BA (DW 842); **Grafik:** Ivana Dukic, Lydia Fleischanderl (DW 826), Susanne Lechthaler (DW 827), Eva Thurner (DW 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, 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 490.500 Haushalte in OÖ. Erscheinungsdatum: 25. August 2026. Verteilt durch Post AG.

GENAU GESCHAUT

Dürre Äcker und Wiesen

Hitze und Trockenheit haben die heimischen Bäuerinnen und Bauern heuer mit voller Wucht getroffen. Der Schaden in der Landwirtschaft beträgt 1 Milliarde Euro.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Temperaturen um die 40 Grad Celsius, ausbleibende Niederschläge und eine Hitzewelle nach der anderen prägen das bisherige Dürrejahr. Laut Österreichischer Hagelversicherung beträgt der Gesamtschaden in der Landwirtschaft bereits eine Milliarde Euro. „Ein trauriger Rekord“, betont der Vorstandsvorsitzende Kurt Weinberger. Hier zeigt sich, dass die Landwirtschaft so stark wie kein anderer Sektor vom Klimawandel betroffen ist. „Über alle Bundesländer hinweg hatten wir in den vergangenen Wochen und Monaten massive Niederschlagsdefizite und so viele Hitzetage wie noch nie zu verzeichnen“, so der Generaldirektor der Hagelversicherung. Die Entwicklung ist dabei alarmierend: Während Dürreschäden früher etwa alle zehn Jahre auftraten, sieht sich die Landwirtschaft mittlerweile alle zwei bis drei Jahre mit großen Schäden konfrontiert.

Situation für viehhaltende Betriebe besonders schwierig

Betroffen waren heuer das gesamte Bundesgebiet und zahlreiche Kulturen. Insbesondere das Grünland, aber auch Mais, Kartoffeln, Zuckerrüben, Kürbisse und Soja wurden stark in Mitleidenschaft gezogen. Regional gab es auch Schäden beim Getreide zu verzeichnen.

„Die wirtschaftliche Lage auf den Höfen ist brutal angespannt.“

FRANZ WALDENBERGER

In Oberösterreich sind zwar 85 Prozent der Ackerflächen und 60 Prozent der Grünlandflächen gegen Dürre versichert. Bei extremen Dürresituationen wie heuer kann die Versicherung aber je nach Produktionssparte und betrieblicher Betroffenheit oft nur einen Teil der Schäden abdecken. Besonders schwierig ist die Situation für viehhaltende Betriebe, da Heu, Silage und Silomais kaum verfügbar oder stark im Preis gestiegen sind.

Oberösterreichs Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Waldenberger beschreibt die aktuelle wirtschaftliche Lage auf den Höfen

als „brutal angespannt“. Gerade in der Viehwirtschaft geht es nun darum, die Betriebe trotz fehlender Grundfuttermittel weiter in der Produktion zu halten. Eine Reduktion der Tierbestände beziehungsweise wirtschaftlich erzwungene Betriebsaufgaben gelte es zu vermeiden. Eine starke Abstockung wäre auch längerfristig kontraproduktiv, weil bei wieder normalen Erntemengen im Grünland der vorhandene Futteraufwuchs nicht mehr vollständig für die Lebensmittelproduktion genutzt werden könnte.

80 Prozent des Ertrags hängen vom Wetter ab

Wie eng die Ernte mit dem Wetter verbunden ist, macht Weinberger deutlich: „Rund 80 Prozent des Ertrags hängen unmittelbar vom Wetter ab.“ Viele Betriebe seien durch den Klimawandel massiv gefährdet. Für die Betroffenen bedeute die ständige Sorge um die eigene Existenz zudem eine enorme psychische Belastung.

„Viele bäuerliche Betriebe sind durch den Klimawandel massiv gefährdet.“

KURT WEINBERGER

Die Dürre wird damit auch zur Frage der Lebensmittelversorgung. Weinberger erwartet, dass der Selbstversorgungsgrad bei heimischen Lebensmitteln aufgrund der aktuellen Dürresituation weiter deutlich zurückgehen wird. Schon jetzt liegt er bei Getreide bei 87 Prozent, bei Mais bei 83 Prozent, bei Kartoffeln bei 78 Prozent, bei Gemüse bei 55 Prozent und bei pflanzlichen Ölen bei 26 Prozent. Ernteausfälle durch Klimawandel und Bodenverbrauch würden Österreich künftig noch abhängiger von Importen machen. „Lebensmittelversorgung ist daher ein Sicherheitsthema“, betont der Chef der Hagelversicherung.

Regionaler Einkauf: Bauernschaft stärken und Klima schützen

Auch Konsumenten können laut Bauernbund-Landesobfrau Michaela Langer-



Weninger etwas tun: „Gerade jetzt kann regionaler Einkauf einen wichtigen Beitrag leisten, um die heimische Landwirtschaft und damit unsere Lebensmittelproduktion zu stärken.“

„Die Dürre hat die heimische Landwirtschaft massiv unter Druck gesetzt. Jetzt braucht es mehr denn je Rückenwind aus der Bevölkerung.“
MICHAELA LANGER-WENINGER

Die Bäuerinnen und Bauern machten drei Prozent der Bevölkerung aus und versorgten die Menschen täglich mit heimischen Lebensmitteln. „Jetzt braucht es die anderen 97 Prozent dringender denn je“, so die oberösterreichische Agrarlandesrätin, die darauf verweist, dass jeder Einkauf eines heimischen Lebensmittels die bäuerlichen Familienbetriebe stärke, Wertschöpfung in der Region halte und zudem das Klima schütze.

Klimaforscher: „Wetterextreme nehmen dramatisch zu“

Dass die aktuelle Entwicklung mit dem Klimawandel zusammenhängt, bestätigt Klimaforscher Anders Levermann vom Potsdam-Institut: „Das Klimasystem reagiert nicht linear – Wetterextreme nehmen dramatisch zu und zudem gibt es kritische Schwellenwerte. Wenn diese überschritten werden, werden Prozesse ausgelöst, die nicht mehr umkehrbar sind.“ Einige seien bereits überschritten. Hitzewellen wie heuer würden daher in Zukunft immer häufiger auftreten. „Beim Klimaschutz geht es direkt um Lebensmittelversorgungssicherheit, um Wettbewerbsfähigkeit und um geopolitische Unabhängigkeit“, sagt Levermann, der daher zu raschem Handeln aufruft.

Auch Weinberger fordert in diesem Zusammenhang mehr Klima- und Bodenschutz: „Nichtstun kommt uns sehr teuer, wie wir im heurigen Jahr sehen.“ Es gehe dabei nicht nur um die Vermeidung von Schäden und Strafzahlungen in Milliardenhöhe, sondern „um die Zukunft der Menschheit und unserer Lebensräume“.

Auf ins Grillvergnügen mit Gustino-Schweinefleisch

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 kontrollierter Ursprungsgarantie und bester „Fleischbeschaffenheit“ sollte möglichst frisch und nicht zu mager sein. Am besten man entscheidet sich für durchwachsene Edelstücke, gepaart mit einem leichten Speck-



Saftiges Geschmackserlebnis

randerl. Gibt man den Gustino-Edelstücken nach dem Grillen – bei reduzierter Hitze – Zeit zum Rasten, steht einem saftigen Geschmackserlebnis nichts mehr im Wege.

ANZEIGE

GUSTINO
Strohschwein

AMA Österreich Tierwohl
+ MEHR TIERWOHL
ama.info.at

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, **Kirchdorfer Fleischwaren** - Kirchdorf, **Leibetseder** - Rohrbach, **Pöpl** - Andorf, **Schnabler** - Traun, **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 „FAIRantwortung fürs Tier“

ERNÄHRUNG

Essen aus der Fabrik

Hochverarbeitete Lebensmittel haben unseren Alltag erobert. Doch mit ihrem wachsenden Konsum mehren sich auch die Fragen nach den gesundheitlichen Folgen.

GABRIELE LINDINGER-CACHA



Hochverarbeitete Lebensmittel sind längst Teil des Alltags. Wo Zeit knapp und Bequemlichkeit gefragt ist, greifen viele zu Produkten, die mit dem ursprünglichen Lebensmittel oft nur noch wenig gemein haben. Stattdessen handelt es sich um industriell entwickelte Rezepturen, die auf Geschmack, Konsistenz und lange Haltbarkeit optimiert sind.

Apfel, Apfelmus, Apfel-Gummi

Fertigpizza, Packerlsuppen, Süßigkeiten und Instantnudeln sind typische Beispiele für hochverarbeitete Lebensmittel. Aber auch Wurstwaren, Softdrinks sowie Feingebäck wie Kuchen, Kekse oder Plundergebäck fallen darunter. „Ein Apfel ist unverarbeitet, Apfelmus verarbeitet und ein Apfel-Fruchtgummi hochverarbeitet“, nennt Ernährungswissenschaftlerin Katrin Fischer von der Landwirtschaftskammer OÖ, Projektleiterin von „Die Esserwieser“, ein Beispiel. Eine genaue Definition für den Begriff „hochverarbeitete Lebensmittel“ gibt es nicht, lediglich die – oft

als zu ungenau umstrittene – NOVA-Klassifikation (siehe oben).

Wie stark hochverarbeitete Lebensmittel inzwischen den Speiseplan prägen, zeigt ein Blick auf internationale Entwicklungen. Erst kürzlich wiesen Wissenschaftler im Fachjournal „The Lancet“ darauf hin, dass sich der Anteil hochverarbeiteter Lebensmittel an der Ernährung in einigen Ländern innerhalb weniger Jahrzehnte vervielfacht

verarbeitet und können dennoch ausgesprochen

wertvoll sein.“ Tiefkühlen, Pasteurisieren, Fermentieren oder Einkochen machen Lebensmittel haltbarer und können eine ausgewogene Ernährung sogar erleichtern. Entscheidend sei daher nicht allein, ob ein Lebensmittel verarbeitet wurde, sondern wie stark und auf welche Weise.

Hochverarbeitete Produkte bestehen aus industriell zusammengesetzten Rezepturen mit zahlreichen Zutaten, sie enthalten etwa Aromen, Emulgatoren, modifizierte Stärken oder andere Zusatzstoffe. Die Kritik daran richtet sich auch gegen die Lebensmittelindustrie. Große Konzerne könnten mit solchen Produkten hohe Gewinne erzielen, während gesundheitliche Folgen zu wenig berücksichtigt würden, heißt es in „The Lancet“. Die Lebensmittelindustrie räume dem Unternehmensgewinn Vorrang vor der öffentlichen Gesundheit ein, lautet einer der Vorwürfe.

Die Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie in Österreich, Katharina Koßdorff, widerspricht dieser Darstellung. „Die Verarbeitung von Lebensmitteln ist ein zentraler Bestandteil unserer Ernährung und kein Gesundheitsrisiko. Sie macht Lebensmittel genießbar, sicher und haltbar – und ermöglicht die Versorgung im modernen Alltag.“ Die Art der Verarbeitung sei kein verlässlicher Indikator für deren gesundheitlichen Wert, betont Koßdorff.

„Nicht alles, was verarbeitet wurde, ist automatisch ungesund.“

KATRIN FISCHER

hat. Eine zunehmend von solchen Produkten geprägte Ernährung trage zum weltweiten Anstieg von Fettleibigkeit, Diabetes und psychischen Erkrankungen bei, warnte Phillip Baker von der Universität Sydney, Mitautor einer Analyse zum Thema. Das 43-köpfige Expertenteam fordert deshalb eine starke globale Reaktion – vergleichbar mit den koordinierten Bemühungen gegen die Tabakindustrie. In Ländern wie den USA oder Großbritannien machen hochverarbeitete Lebensmittel bereits bis zu 50 Prozent der täglichen Nahrungsaufnahme aus.

Auch in Österreich greifen Konsumenten zunehmend zu Fertigprodukten. Erhebungen der RollAMA zufolge wurden 2023 rund 85 Prozent mehr Fertigprodukte gekauft als noch vor 20 Jahren. In keiner anderen Produktgruppe im Supermarkt ist der Konsum so stark gewachsen. Hinzu kommt, dass für verarbeitete Lebensmittel grundsätzlich keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung besteht. (siehe Infokasten).

Trotzdem wäre es falsch, verarbeitete Lebensmittel generell mit ungesunder Ernährung gleichzusetzen, betont Fischer. „Lebensmittel wie Naturjoghurt, Tiefkühlgemüse, Tomatensauce oder Hülsenfrüchte im Glas sind

HERKUNFT: FRAGLICH



Bislang muss hierzulande bei verarbeiteten Produkten nur die Herkunft der primären Zutat angegeben werden, falls durch die Verpackung ein Herkunftsbezug (etwa per Österreich-Fahne oder „hergestellt in Österreich“) gemacht wird, die Hauptzutat aber nicht aus Österreich kommt. Aber Achtung: Das gilt nicht für Angaben wie „abgefüllt/verpackt in Österreich“ oder den Zusatz „nach österreichischer Rezeptur/Art/Tradition“. Hier muss die Herkunft der Primärzutat auch nicht genannt werden, wenn sie aus einem anderen Land stammt.

„Kochkompetenz ist Gesundheitskompetenz.“

ERIKA MITTERGEBER

Mehr selbst kochen

Diätologin Erika Mittergeber aus Puchenu plädiert dennoch dafür, wieder häufiger selbst zu kochen. „Kochkompetenz ist Gesundheitskompetenz“, sagt sie. Fehlende Kenntnisse lässt sie als Ausrede nicht gelten: „Noch nie



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - ROBERTSIE, NATALLIA, GREY; STOCKFOTOS-MG, PIXELOT, KARINA

gab es so viele Möglichkeiten, sich Wissen darüber anzueignen. Videos, Kochkurse und einfache Anleitungen gibt es auch online.“

Mittergebe rät außerdem dazu, Fast-Food-Ketten möglichst zu meiden und einen Blick auf die Zutatenliste zu werfen. „Sind darin mehr als drei oder vier Zusatzstoffe angeführt, darf man schon skeptisch werden“, sagt die Diätologin. Besonders kritisch sieht sie etwa manche High-Protein-Produkte oder vegane Ersatzprodukte, die tierische Lebensmittel imitieren. Ganz auf Convenience-Produkte zu verzichten, sei im Alltag allerdings kaum realistisch. „Aber wenn man es zu 80 Prozent schafft, ist das auch okay“, betont Mittergebe.

Grundnahrungsmittel zuerst

Am einfachsten werde eine ausgewogene Ernährung, wenn nicht Verbote, sondern Grundnahrungsmittel den Speiseplan bestimmen, sagt Fischer: Gemüse und Obst, Kartoffeln, Getreide, Milchprodukte, Eier, Fisch und auch Fleisch. Praktische Helfer seien ausdrücklich erlaubt: zum Beispiel Tiefkühlgemüse, Bohnen aus dem Glas oder verzehrfertiges Sauerkraut. Entscheidend sei,

die Basis der täglichen Ernährung wieder aus einfachen Lebensmitteln aufzubauen.

Auch direkt ab Hof finden sich zahlreiche haltbar gemachte und küchenfertige Produkte. „Von Knödeln und Nudeln bis zu eingelegtem Gemüse oder Kompott – vieles wird nach traditionellen Zubereitungsarten hergestellt und kommt mit überschaubaren Zutatenlisten aus“, sagt Fischer.

So lässt sich der Anteil hochverarbeiteter Lebensmittel reduzieren:

- Tiefkühlgemüse, etwa zusammen mit Nudeln oder vorgekochten Hülsenfrüchten, statt Fertiggerichten
- Hülsenfrüchte aus dem Glas nutzen: abgießen und etwa mit Salat kombinieren
- Naturjoghurt mit Obst und Nüssen statt stark gesüßter Dessert- oder Fruchtjoghurts
- Wenn es schnell gehen muss, dann einfach „zusammenbauen“ statt kochen. Beispiel: Vollkornbrot plus Hummus plus Tomate
- Getränke zuerst verändern: Wer regelmäßig Softdrinks, Energydrinks oder Gesüßtes konsumiert, hat einen einfachen Ansatzpunkt – auf Wasser, Mineralwasser, ungesüßten Tee oder Kaffee umsteigen.

Klimaschutz mit der heimischen Knolle

Regionale Erdäpfel auf dem Teller ist „Klimaschutz“. Die Erzeugung von Erdäpfeln verursacht wenige Treibhausgase. Laut Eaternity-Datenbank liegt der CO₂-Verbrauch bei Nudeln um das Neunfache, bei Reis um das 29-Fache höher als bei der klimaschonenden Knolle. Eindrucksvoll auch der Wasserverbrauch: Die deutsche „Warenvergleich.de“ belegt, dass die Erzeugung von einem Kilogramm Erdäpfel nur 210 Liter benötigt, dage-

gen 1400 Liter bei Nudeln und 3470 Liter bei Reis. Kurze Transportwege aus dem Eferdinger Landl sorgen somit für aktiven Klimaschutz. Das Eferdinger Becken zählt zu den bedeutendsten Gemüseregionen Österreichs. Mehr als 80 verschiedene Gemüsearten

werden geerntet. Mehrere bäuerliche Betriebe des Eferdinger Landls haben sich 2002 zur Bauerngemeinschaft Eferdinger Landl-Gemüse zusammengeschlossen. Das Ziel war die bäuerliche Direktvermarktung von Gemüse unter der Marke „Eferdinger Landl-Gemüse“. Die Eferdinger Landl-Erdäpfel gibt es bei Spar, Maximarkt und Nah&Frisch-Märkten.

Mehr Informationen unter: www.landl-gemuese.at ANZEIGE



FOTO: EFERDINGER LANDL

So geht Klimaschutz: Erdäpfel aus der Region



Verlieb' dich in unsere BERG BAUERN




Mit Schärdinger schmeckt das Leben.

Nudel ist nicht gleich Nudel

Mit Ei, Hart- oder Weichweizen: Nudeln gibt es in zahlreichen Varianten. Wer die Unterschiede kennt, findet für jedes Gericht die passende Pasta.

ANNA SCHAUMBERGER

Spaghetti, Penne oder Tagliatelle: Nudeln gehören zu den beliebtesten Gerichten und sind aus der Küche kaum wegzudenken. Doch Nudel ist nicht gleich Nudel. Schon die Wahl der Zutaten und die Art der Herstellung beeinflussen Geschmack, Konsistenz und Kochverhalten. Wer die Unterschiede kennt, kann beim Einkauf gezielter auswählen und das Beste aus jedem Pastagericht herausholen.

Hartweizen sorgt für Biss

Sonja Holzmann von Holzmann Teigwaren in Königswiesen rät, beim Nudel-Einkauf zunächst einen Blick auf die Zutatenliste zu werfen. Besonders bei klassischen Weizennudeln sei es wichtig, auf Hartweizenbeziehungsweise Durum-Weizengrieß zu achten. „Dieser spezielle Nudelweizen hat einen hohen Protein- und Klebereiweißanteil. Das sorgt dafür, dass die Nudeln beim Kochen formstabil bleiben und nicht so leicht

zerfallen oder zusammenkleben“, erklärt Holzmann.

Auch die Farbe der Nudeln hängt mit den Zutaten zusammen. „Hochwertiger Durumweizen ist von Natur aus gelb. Wenn ich den Teig dann zusätzlich mit Ei zubereite, ist das natürlich ein weiterer Farbbringer in den Nudeln“, erklärt Sonja Holzmann. Auch Eier verändern die Eigenschaften der Teigware. Sie sorgen für zusätzliche Formstabilität und verbessern die Kocheigenschaften. Außerdem bringen sie zusätzlich Protein in die Nudeln.

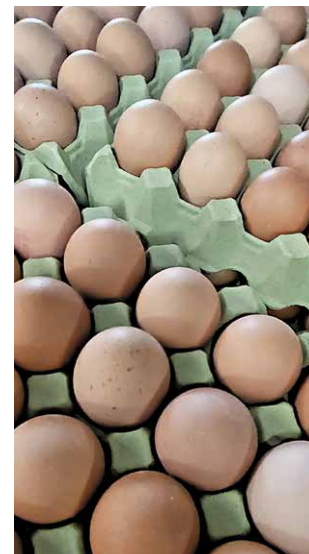
Fallen Nudeln dagegen eher weißlich aus, steckt oft ein anderer Rohstoff dahinter: Weichweizen, das klassische Mehl für Brot und Gebäck. „Dieser wird teilweise dem Hartweizengrieß beigemischt, um Kosten zu sparen“, erklärt Holzmann. Am Geschmack ändert das wenig, an der Konsistenz aber schon: Die Nudeln kleben beim Kochen leichter zusammen, zerfallen schneller und verlieren rasch ihre Bissfestigkeit.

VOM TEIG ZUR NUDEL



Bei Holzmann Teigwaren werden die Eier täglich vom eigenen Hühnerhof gesammelt.

Danach werden die Eier aufgeschlagen, pasteurisiert und für die Verarbeitung sofort gekühlt.



Neben der Zutatenliste lohnt sich auch ein Blick auf das Kleingedruckte der Verpackung. „Zuerst sollte man auf die Herkunft schauen“, rät Holzmann. Gerade bei Nudeln mit Ei sei es wichtig, darauf zu achten, woher die verwendeten Eier stammen und welche Tierhaltung dahintersteht. Auch der Hersteller und der Produktionsort sollten möglichst klar erkennbar sein. Ein genauer Blick auf die Verpackung zahlt sich so gleich doppelt aus: für den Geschmack und für die Region.



Spaghetti mit Linsensugo

Zutaten:

500 g Spaghetti, 1 Zwiebel (groß), 3 Knoblauchzehen, 2 Karotten (groß), 1 Stück Knollensellerie (etwa 1/3 einer Knolle), 200 g Linsen (rot oder gelb), 2 EL Tomatenmark, 1 Schuss Essig, 700 ml Gemüfefond, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Oregano, Basilikum, Rosmarin

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauchzehen, Karotten und Sellerie in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauchzehen mit Öl anschwitzen. Gemüse und Linsen hinzugeben, kurz mitbraten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten, mit Essig ablöschen. Mit Wasser aufgießen. Würzen und köcheln lassen, bis die Linsen gar sind (etwa 20 Min.). Erst wenn sie gar sind, Sauce salzen und würzen, mit Spaghetti servieren.

QUELLE: WWW.HOFKUECHE.AT



Tomatensauce

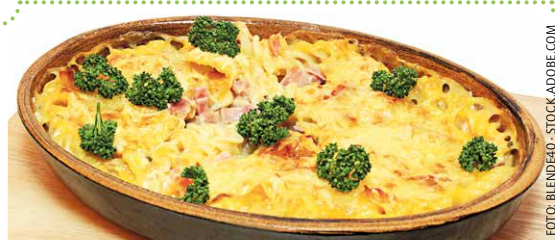
Zutaten:

3 Stück Zwiebeln, 4 Stück Knoblauchzehen, 1 EL Paprikapulver, 3 kg Tomaten, 100 g Zucker, 150 ml Apfelessig, frische italienische Kräuter oder 3 EL Pizzagewürz, Salz

Zubereitung:

Zwiebeln würfelig schneiden, in Öl gut durchrösten. Knoblauch fein würfeln, mit Zwiebeln mitbraten. Paprikapulver zugeben, kurz unterrühren, mit Essig ablöschen. Tomaten grob schneiden. Tomaten, Zucker und Kräuter zur Zwiebelmischung geben und bei mittlerer Hitze ohne Deckel etwa 2 Stunden köcheln lassen. Fein pürieren und heiß in sterilisierte Gläser/Flaschen füllen, verschließen.

QUELLE: WWW.HOFKUECHE.AT



Schinken-Nudel-Auflauf

Zutaten:

400 g Nudeln, 600 g Zucchini, 1 Bd. Frühlingszwiebel, 4 Tomaten, 1 kl. Glas Oliven, 100 g gekochter Schinken, 3/8 l Béchamelsauce, 3 bis 4 EL Parmesan, 1 TL Oregano, 1 TL Basilikum, Salz, Pfeffer, 200 g Mozzarella

Zubereitung:

Zucchini, Zwiebel, Tomaten und Schinken schneiden. Die Nudeln mit den Oliven und den restlichen Zutaten vermischen und in eine gefettete Auflaufform schichten. Béchamelsauce mit Parmesan, Oregano und Basilikum verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Auflauf verteilen. Den geschnittenen Mozzarella drauflegen. Im Backrohr (180 bis 200 °C) 10 bis 15 Min. backen und gleich servieren.

QUELLE: HOLZMANN TEIGWAREN GMBH & CO KG



Durum-Weizen beziehungsweise Dinkel von österreichischen Feldern ist der zweite wichtige Bestandteil hochwertiger Nudeln.

Aus Eiern und Getreide wird ein sehr fester Nudelteig zubereitet und langsam geknetet. Für bunte Sorten werden dem Teig natürliche Farbstoffe wie Spinat oder Paprika zugefügt.



Unter sehr hohem Druck und Vakuum wird der Nudelteig über Matrizen in die gewünschte Form gepresst und abgelängt. Hier entsteht die gesamte Pastavielfalt.

Am heikelsten ist die Trocknung: In Trocknungsräumen werden die Teigwaren auf eine Restfeuchte von unter elf Prozent getrocknet.



Danach werden die Teigwaren verpackt: Während kurze Formen wie Spiralen automatisch verpackt werden, ist für lange Formen wie Spaghetti oder auch Lasagne viel Handarbeit notwendig.

In der Küche landen die Nudeln schließlich auf dem Teller. Je nach Form und Rezept entstehen daraus vielseitige Gerichte.

PERFEKT AL DENTE

Für ein gutes Ergebnis brauchen Nudeln ausreichend Platz im Topf. Pro 100 Gramm Pasta empfiehlt sich etwa ein Liter Wasser. Gesalzen wird erst, wenn das Wasser kocht. Öl im Kochwasser ist hingegen nicht notwendig. Dadurch haftet die Sauce später sogar schlechter an den Nudeln.



Wer sagt, dass Pasta aus Italien kommen muss?

Als Mühlviertler Familienbetrieb erzeugt Holzmann beste heimische Nudeln – mit 100 Prozent regionalen Zutaten und als einzige Nudeln Österreichs mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Modernste Technik, hohe Produktionsstandards und viel Liebe zum Produkt – das macht die „Holzmann-Qualität“ aus. Für die gesamte Produktion und Trocknung wird ausschließlich selbst erzeugte Ökoenergie verwendet – so geht nachhaltiger heimischer Pasta-Genuss.

Die Teigwaren sind – so wie die Frischeier – im gesamten oberösterreichischen Lebensmittelhandel zu finden. Oder man besucht Holzmann direkt



Holzmann zeigt, wie nachhaltiger Pasta-Genuss funktioniert.

in Königswiesen. Der Ab-Hof-Verkauf ist von Montag bis Samstag (7 bis 18 Uhr). Für Gruppen werden auch Führungen durch den Betrieb angeboten. Infos: www.teigwaren.at



ANZEIGE

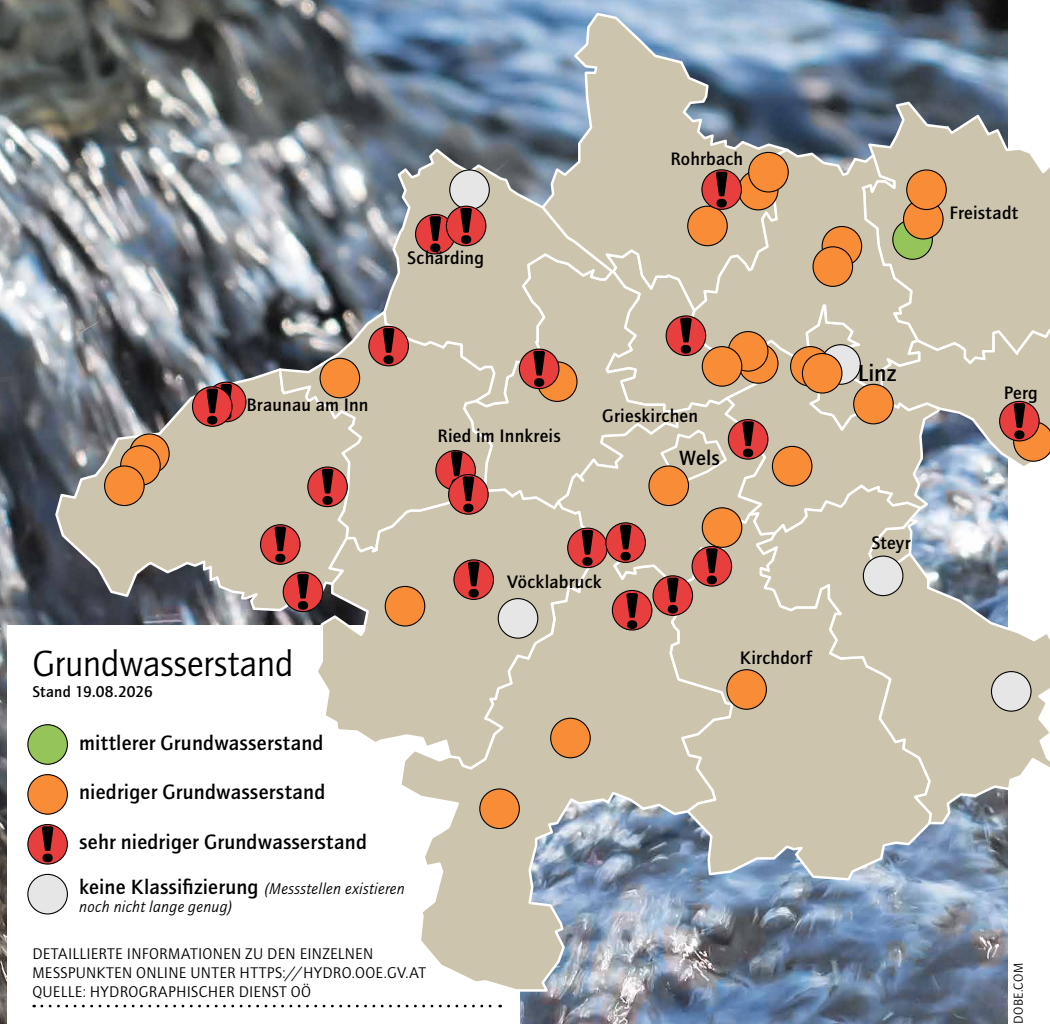


WASSER

Großer Schatz unter Druck

Trockenheit und Hitze setzen Oberösterreichs Grundwasser zu. Besonders Hausbrunnen zeigen, wie knapp die unsichtbare Ressource bereits wird.

GABRIELE LINDINGER-CACHA



Trockenheit, Hitze und veränderte Niederschläge machen sich zunehmend dort bemerkbar, wo man sie lange kaum wahrgenommen hat: unter unseren Füßen.

Dort, im Untergrund, liegen die Grundwasservorräte – Oberösterreichs unsichtbarer Wasserschatz. Das Bundesland gilt zwar als wasserreich, doch unerschöpflich ist der Wasserschatz auch nicht, wie sich zeigt.

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel. In Oberösterreich stammt es ausschließlich aus Grundwasser, das aus Quelfassungen und Brunnen gewonnen wird. Der unterirdische Süßwasserschatz ist 100 Mal größer als die gesamte Wassermenge in unseren Seen und Flüssen.

Fatale Kombination: Trockenheit gepaart mit großer Hitze

Nach einem zu milden und zu trockenen Winter 2025/26 folgte in Österreich das trockenste Frühjahr seit Beginn der Aufzeichnungen. Das Niederschlagsdefizit betrug fast 50 Prozent. Der Sommer hat bislang keine Entspannung gebracht – im Gegenteil: Ein außergewöhnlich warmer Juni und Hitzewellen mit historischen Höchstwerten führten dazu, dass im Juli rund 90 Prozent der österreichischen Grundwassermessstellen niedrige oder sehr niedrige Wasserstände aufwiesen.

Jährliche Verdunstung seit 1980 markant gestiegen

Dass die Klimaerwärmung den Wasserhaushalt verändert, bestätigen auch neue Zwischenergebnisse des Forschungsprojekts „Wasser im Klimawandel“ (siehe Infobox). Besonders auffällig ist die Entwicklung der Verdunstung. Zwischen 1980 und 2010 stieg die jährliche Verdunstung in Österreich um rund 80 Millimeter. Das entspricht etwa 80 Liter Wasser pro Quadratmeter und Jahr, die zusätzlich zur bisherigen Verdunstung in die Atmosphäre gelangten. Auch nach 2010 setzte sich der Anstieg fort, wenn auch deutlich langsamer.

Auch bei den Grundwasserständen zeichnet sich langfristig eine Veränderung ab. In den vergangenen zehn Jahren sind die Werte regional sehr unterschiedlich,

WASSER IM KLIMAWANDEL

Mit „Wasser im Klimawandel“ läuft gerade eine Studie von TU Wien, GeoSphere Austria, Universität Graz und BOKU Wien. Sie untersucht die Folgen der Klimaerwärmung auf den österreichischen Wasserhaushalt. Im Fokus stehen unter anderem Niederschlag, Verdunstung, Grundwasser, Abflussverhalten sowie Hoch- und Niedrigwasser. Die Studie entsteht im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft sowie der Bundesländer. Der finale Bericht soll Ende 2026 erscheinen und Prognosen für Österreich bis 2100 enthalten. Informationen: www.wasseraktiv.at/wasser-im-klimawandel

FOTO: ARTTIM - STOCK.ADOBE.COM

im Mittel aber um 30 bis 50 Zentimeter zurückgegangen. Besonders deutliche Rückgänge zeigen sich neben Salzburg und Teilen des östlichen Kärntens auch in Oberösterreich.

Grundwassersituation ist im ganze Land angespannt

Peter Kickinger vom Hydrographischen Dienst des Landes OÖ bezeichnet die Grundwassersituation als „im ganzen Land angespannt“, bei einigen Messstellen seien bereits die niedrigsten jemals gemessenen Werte erreicht worden. „Vor allem im Inn- und Hausruckviertel haben wir sehr niedrige Grundwasserstände, etwa im Bereich Schärding und Braunau“, so Kickinger. Man liege schon deutlich unter der natürlichen Schwankungsbreite.

Begonnen hätten die Probleme bereits 2024, so der Hydrologe. Gab es im September noch extreme Niederschlägen mit kurzfristigen Regenmengen von 300 bis 400 Liter je Quadratmeter, so seien danach die Grundwasserspiegel tendenziell gesunken. Unterbrochen wurde der Abwärtstrend lediglich im Juli 2025. Heuer habe es bislang nur im Februar eine erkennbare Erholungsphase gegeben.

Grundwasser lässt sich nicht kurzfristig auffüllen. Je nach Region und geologischen Verhältnissen liegt es etwa sechs bis 100 Meter und mehr unter der Erdoberfläche. Zwischen einem Niederschlagsereignis und der tatsächlichen Auffüllung des Grundwasserkörpers können Wochen oder Monate liegen. „Bis wieder normale Grundwasserspiegel erreicht sind, braucht es nun jedenfalls Monate mit überdurchschnittlichen Regenmengen“, so Kickinger.

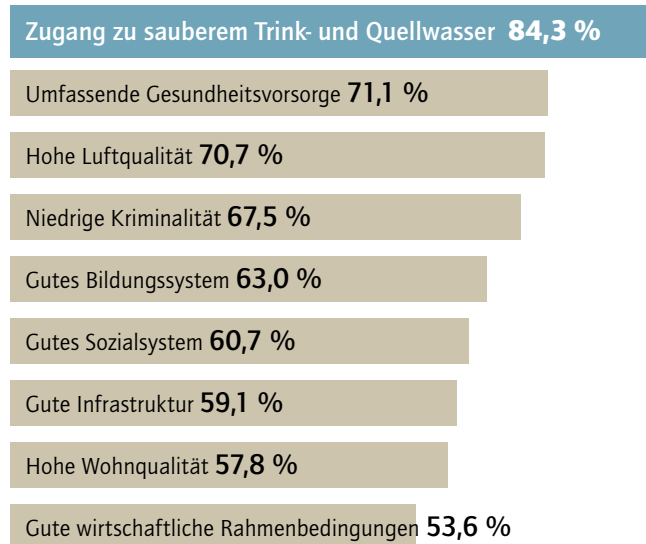
Den eigenen Hausbrunnen kennen

Besonders aufmerksam sollten derzeit jene sein, die ihr Trinkwasser aus einem eigenen Hausbrunnen beziehen. Rund 15 Prozent der Bevölkerung Oberösterreichs werden über Einzelwasserversorgungsanlagen wie Hausbrunnen oder Quellen versorgt. Kickinger rät Brunnenbesitzern, sich mit dem Zustand und der Leistungsfähigkeit ihrer Anlage auseinanderzusetzen. „Jeder sollte über seinen eigenen Brunnen Bescheid wissen. Wie ist mein Grundwasserstand? Wie viel habe ich noch?“, so Kickinger. In Zeiten wie diesen sei natürlich auch ein sorgsamer Umgang mit der Ressource Wasser nötig.

Die Menge ist allerdings nur eine Seite des Problems. Bei Hausbrunnen spielt auch die Qualität eine entscheidende Rolle. Private Brunnen werden nicht regelmäßig überwacht und kontrolliert. Nach starken Niederschlägen kann Oberflächenwasser problematisch werden. Undichte Brunnenwände, beschädigte Abdeckungen oder eine schlechte Abdichtung können dazu führen, dass Verunreinigungen ins Wasser gelangen. Das Land Oberösterreich unterstützt Hausbrunnenbesitzer mit der Aktion „Für unser Trinkwasser unterwegs“. Ein Laborbus kann angefordert werden, um Brunnen und Quellen zu begutach-

Wasser wird zum Sorgenkind

Eine neue Marketagent-Studie zeigt ein gestiegenes Problembewusstsein. Welchen Stellenwert Wasser besitzt, zeigt sich bei der Frage „Was ist die wertvollste Errungenschaft Österreichs?“:



QUELLE: MARKETAGENT, N=1.000; TOP-BOX-WERT AUF EINER 5-STUFIGEN SKALA, GRAFIK: LUSTAUFLAND

ten und Wasserproben untersuchen zu lassen.

Sollte die Grundwassersituation über längere Zeit angespannt bleiben, erwartet Kickinger auch zunehmende Nutzungskonflikte. Zudem werde die Wasserqualität eine immer bedeutendere Rolle spielen, ist Kickinger überzeugt. Fließgewässer, die weniger Wasser führen und nicht mehr ordentlich rinnen, und die hohen Temperaturen würden zu mehr Problemen in Flüssen und Seen führen.

„Bis wieder normale Grundwasserspiegel erreicht sind, braucht es nun jedenfalls Monate mit überdurchschnittlichen Regenmengen.“

PETER KICKINGER

Die „Gießkanne“ leert sich

Wie tiefgreifend der Klimawandel den Wasserhaushalt verändert, erläuterte der Ökologe und Klimaforscher Christian Griebler, Grundwasserexperte an der Universität Wien, in einem Interview mit dem Radiosender Ö1. Auf die Frage, ob die durch die Erwärmung schmelzenden Glet-

TRINKWASSERVERSORGUNG



In Oberösterreich gibt es etwa 90.000 Hausbrunnen und Quellen, die zur Trinkwasserversorgung herangezogen werden. Neben den großen Trinkwasseranbietern gibt es rund 350 kommunale Anlagen und etwa 1.150 Wassergenossenschaften. 74 Prozent der Bevölkerung beziehen ihr Wasser von Gemeinde-Versorgungsanlagen, 15 Prozent von einer Einzelwasserversorgung und elf Prozent von Wassergenossenschaften.

scher nicht zumindest vorübergehend zusätzliche Wasserreserven bereitstellen, verwies er darauf, dass das momentan noch passieren würde, die Pegel im Tal aber dennoch niedrig seien. „Diese Gießkanne ist in 20 bis 40 Jahren leer, dann werden etwa die Flüsse noch mehr austrocknen. Obwohl wir es wissen, können wir uns das noch gar nicht vorstellen“, so Griebler. Er erläuterte auch, dass jede Temperaturzunahme um ein Grad Celsius um sieben Prozent mehr Luftfeuchtigkeit bedeute. „Die Atmosphäre holt sich Wasser vom Boden und behält es. Das heißt, wir verlieren Wasser. Das betrifft auch Länder wie Österreich, wo man lange keine Sorgen damit hatte“, so Griebler.

Trinkwasser: Keine Panik, aber Achtsamkeit durchaus gefragt

Von einem flächendeckenden Trinkwassermangel ist Oberösterreich derzeit dennoch weit entfernt. Der bundesweite Trinkwassersicherungsplan – dieser wurde 2023 vorgelegt – ordnet das Bundesland aktuell der Stufe „Achtsamkeit“ zu, der ersten von insgesamt vier Stufen. Ein Grund zur Panik besteht also nicht. Ein Grund, genauer hinzusehen, allerdings schon.

Shoppen mit Sinn: Genug Stoff fürs zweite Leben

Die Jeans ist aus unserem Leben nicht wegzudenken, doch gerade ihre Herstellung hat einen hohen Preis: Für die Produktion einer einzigen Jeans werden 7.000 bis 10.000 Liter Wasser benötigt. Hinzu kommen rund zwei Kilogramm Chemikalien, die nicht nur der Umwelt, sondern auch der menschlichen Gesundheit schaden können. Die „CARLA-Shops“ setzen dem etwas entgegen. „Wer bei Carla einkauft, verhindert neue Produktion und spart dadurch wertvolle Ressourcen“, sagt Katharina Forstinger, Leiterin der Carla-Shops in Oberösterreich. Kunden finden originelle Schnäppchen, preiswerte Kleidung und nachhaltige Produkte mit Geschichte.

Mehr-Wert als Etikette

Wer gut erhaltenen Jeans und anderen Kleidungsstücken eine zweite Chance geben möchte, ist in jedem Shop herzlich willkommen. Die Mitarbeiter freuen sich über Sachspenden und sorgen dafür, dass diese im Kreislauf bleiben. Neben dem ökologischen Beitrag bieten die Shops auch wichtige nieder-schwellige Beschäftigung: Es werden Jugendliche mit Förderbedarf ausgebildet und



FOTO: CARITAS

Caritas-Mitarbeiterinnen freuen sich über Kleiderspenden.

Erwachsene beim Neu- oder Wiedereinstieg ins reguläre Berufsleben begleitet. ANZEIGE

CARLA-SHOPS

- **Carla Linz:** Baumbachstraße 3, 4020 Linz, 0 676/87 76 27 61, Mo. bis Fr.: 9 bis 18 Uhr
- **Carla Braunau:** Salzburger Straße 20, 5280 Braunau, 0 676/87 76 27 68, Mo. bis Fr.: 9 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr
- **Carla Mauthausen:** Donaupark, 4310 Mauthausen, 0 676/87 76 27 62, Mo. bis Fr.: 9 bis 18 Uhr, Sa.: 9 bis 17 Uhr
- **Carla Mondsee/Neueröffnung 1. Oktober:** Herzog Odilo-Straße 19, 5310 Mondsee, 0 676/87 76 27 56, Mo. bis Fr.: 9 bis 18 Uhr

GARTEN

Mut zur Unordnung



Für mehr Biodiversität zu sorgen ist nicht nur Aufgabe von Landwirten: So wird jeder Hausgarten naturnah und damit zum Paradies für bestäubende Insekten.

GABRIELE LINDINGER-CACHA



Der eigene Garten ist mehr als ein Ort der Erholung. Er trägt auch zum Erhalt der Artenvielfalt bei. So wie Konsumenten von der Landwirtschaft erwarten, Flächen biodiverser zu gestalten, sollte auch jeder Gartenbesitzer das Potenzial des eigenen Fleckchens Grün erkennen. Oft bleibt dieses allerdings ungenutzt: Englischer Rasen, Schotterflächen oder monotone Hecken aus Thujen und Kirschlorbeer bieten der heimischen Tierwelt wenig Lebensraum. „Wir verlangen von Bäuerinnen und Bauern mehr Einsatz für Biodiversität, während wir unsere Gärten in sterile Grünflächen verwandeln, wo kein einziges Gänseblümchen mehr wachsen darf“, bringt es Maria Fanninger von „Land schafft Leben“ auf den Punkt.

Rund 40 Prozent der österreichischen Haushalte verfügen laut Statistik Austria über

einen eigenen Garten. Wird dieser naturnah gestaltet, können insbesondere bestäubende Insekten davon profitieren.

Bestäuber sichern Ökosystem

Beim Thema Bestäubung denken viele zunächst an die Honigbiene. Doch die heimische Natur hat weit mehr zu bieten: Eine Vielzahl unterschiedlicher Insekten trägt dazu bei, Pflanzen zu bestäuben und damit die biologische Vielfalt und Stabilität von Ökosystemen zu erhalten. So sind in Österreich neben der Honigbiene etwa 700 Wildbienenarten bekannt. Sie sind nicht nur auf ausreichend Pollen und Nektar angewiesen, sondern benötigen auch geeignete Nistplätze. „Sie legen ihre Nester im Boden, in Totholz oder in abgestorbenen Pflanzenstängeln an“,

Insektenfreundliche Hecken

Heimisches Gehölz wie Roter Hartriegel, Liguster, Schneeball, Feldahorn oder Hainbuche bieten sich an.

Vielfalt säen

Ein betretbarer Blumenrasen mit unterschiedlichen Arten ist ökologisch wertvoller als ein Rasen, der nur aus Gräsern besteht.



erläuterte Sabine Schoder von der Universität für Bodenkultur Wien kürzlich bei einer Tagung über zukunftsfähige Lebensräume für Bestäuber in Linz. Rund ein Drittel der Wildbienenarten sei zudem auf bestimmte Pflanzenarten spezialisiert.

Es geht um Lebensmittelvielfalt

„Wildbienen zählen zu den wichtigsten Bestäubern überhaupt“, betont auch Maria Fanninger. Sie verweist darauf, wie eng Bienensterben und Lebensmittelproduktion zusammenhängen. „Ohne Insekten wie Bienen, die zum Beispiel Apfelblüten bestäuben, wachsen keine Äpfel. Wenn die Artenvielfalt verschwindet, verlieren wir langfristig auch unsere Lebensmittelvielfalt. Biodiversität ist kein reines Naturschutzthema. Sie ist die Grundlage unserer Lebensmittelversorgung.“

Käfer, Wespen und Fliegen

Nicht nur Bienen und Hummeln sind als Bestäuber unterwegs. Auch Schmetterlinge, verschiedene Käfer, Wespen und Fliegen leisten ihren Beitrag. Schmetterlinge können Pollen im Gegensatz zu Bienen zwar nicht sammeln und verwerten, sind aber hervorragende Nektarsammler. Mit ihrem langen Rüssel erreichen sie auch tiefe, enge Blütenröhren, die für andere Insekten kaum zugänglich sind. Zu den typischen Schmetterlingsblumen zählen etwa Nelken, Phlox und Sommerflieder. Auch für Nachtfalter hält die Natur passende Nahrungsquellen bereit. Nachtkerze und Wunderblume öffnen ihre Blüten erst am Abend und ver-

Lassen auch Sie Ihren Garten mit der „Natur im Garten“-Plakette auszeichnen!

SEIEN SIE TEIL DER BEWEGUNG

Informationen am „Ö Gartentelefon“ | Telefon +43 (0)732/7720 1 7720
www.gartenland-ooe.at

Eine Initiative der Agrar-Landesrätin von Oberösterreich



Unkraut liegt im Auge des Betrachters

Viele Schmetterlingsarten benötigen Brennnesseln, um zu überleben, daher haben diese und andere Wildkräuter im Natur-Garten ihre Berechtigung.

Lichtverschmutzung eindämmen

Fassaden- oder Gartenbeleuchtungen bringen Milliarden Insekten nachts den Tod.

Naturnah im Herbst

Laub unter die Büsche und zu den Bäumen kehren, um Schutzhäufchen für Insekten zu bilden. Auch ein Insektenhotel bietet Nützlingen Unterschlupf.

Düngen mit der Natur:

Brennnessel-Jauche, Kompost oder Kräuterauszüge wirken als natürlicher Pflanzenschutz und verderben den Insekten nicht den Appetit.

Wildes Eck

Insekten lieben Totholz und verwilderte Blütensträucher, die ihnen Nahrung und Platz für die Brut bieten.

QUELLE: BIO AUSTRIA

zum „Lästling“, weil er mangels Pollen die Blütenblätter frisst.

Drei einfache Maßnahmen

Was lässt sich im Hausgarten mit wenig Aufwand für mehr Artenvielfalt tun? Elena Mannsbart vom OÖ Gartentelefon nennt drei besonders einfache Maßnahmen. Erstens: ein „totes Eck“ im Garten. „In einem ruhigen, halbschattigen Bereich mit etwas Holz und ein paar Steinen für die wärmeliebenden Tiere“, empfiehlt Mannsbart. Dieser Bereich sollte möglichst das ganze Jahr über unberührt bleiben. Eine kleine Wasserschale kann das Angebot ergänzen.

Zweitens: Im Herbst nicht alles zurückschneiden. „Strukturen über den Winter stehen lassen, auch wenn es vielleicht nicht so schön aussieht“, rät Mannsbart. Verblühte Pflanzenstängel und Samenstände bieten Insekten und anderen Tieren Futter- und Versteckmöglichkeiten. Und drittens: Abschied vom Englischen Rasen. Statt einer kurz geschorenen, artenarmen Rasenfläche empfiehlt Mannsbart einen Kräuterrasen. „Das braucht weniger Wasser und weniger Pflege.“ Die Umwandlung kann sich nach und nach von selbst entwickeln oder mit einer geeigneten Saatgutmischung unterstützt werden.

Zusammengefasst lautet das Motto: Mut zur Unordnung. Denn was im Garten für den Menschen vielleicht ungepflegt aussieht, kann für Insekten und andere Tiere ein wertvoller Lebensraum sein.

Jeder Quadratmeter zählt

Ob großer Garten oder kleines Grundstück: Jeder Quadratmeter zählt. Eine bewusste Pflanzenauswahl, bei der man heimischen Arten den Vorzug gegenüber Exoten gibt, kombiniert mit etwas Mut zur Natürlichkeit, kann überall wertvollen Lebensraum schaffen. So wird der Hausgarten nicht nur zur persönlichen Wohlfühlzone, sondern auch zu einem wichtigen Baustein im Netzwerk naturnaher Flächen – und damit zu einem kleinen, aber wirkungsvollen Beitrag für die Biodiversität.

Einige Tipps, wie man mehr Arten in den Garten bekommt.

strömen auch nachts einen intensiven Duft.

Andere Pflanzen setzen weniger auf Nektar als auf Pollen. Rosen, Mohn oder Clematis bilden große Mengen davon und besitzen offene Blüten, die auch Insekten mit kurzem oder ohne Rüssel zugänglich sind. Neben Schweb- und Flurfliegen sind hier vor allem Käfer anzutreffen.

Nicht jede Blüte ist ein Buffet

Was das menschliche Auge erfreut, muss

für hungrige Insekten noch lange kein Gewinn sein. Die Züchtung von Gartenpflanzen hat immer größere und auffälligere Blüten hervorgebracht. Doch bei vielen gefüllten Blüten sind die Staubblätter in zusätzliche Blütenblätter umgewandelt – Pollen und Nektar sind für Insekten dadurch teilweise nicht mehr zugänglich. Beispiel Rosenkäufer: Auf Wildrosen findet er reichlich Pollen und trägt dabei zur Bestäubung bei. Bei gefüllten Zuchtrosen wird er hingegen

Du schützt Deine Familie, Deinen Betrieb & Dein Vieh.



Die Ober-österreichische versichert.

Jetzt Präventionsbroschüre mit Sicherheitstipps runterladen!

Brandverhütungsmaßnahmen für landwirtschaftliche Betriebe

- Auf Sauberkeit und Wartung achten – von Maschinen, technischen und elektrischen Anlagen
- Fahrzeuge sicher abstellen
- Sachgemäßer Umgang mit Feuer, Brennstoffen und Chemikalien
- Brandstiftung vorbeugen und richtiges Verhalten am Feld
- Installieren von Blitzschutzanlagen und baulichem Brandschutz
- Feuerlöscher und Brandbekämpfungsmittel bereitstellen
- Schulungen absolvieren und Notfallplan erstellen
- Richtige Lagerung von Erntegut, Stroh und Heu



Alle Details auf www.versich.at/brandverhuetung, bei unseren Berater:innen oder unter +43 5 78 91-71710.

oberösterreichische
versicherung

Die angeführten Tipps zur Brandverhütung sind unverbindlich und dienen nur der Information. Sie ersetzen keine fachliche Beratung oder behördliche und gesetzliche Vorschriften. Für den Versicherungsschutz sind ausschließlich die jeweiligen Versicherungsbedingungen sowie die Police maßgeblich.



Kulinarische Erlebnisse



Auf Genusstour durch Oberösterreich: 54 Betriebe und mehr als 60 kulinarische Erlebnisse laden dazu ein, regionale Spezialitäten hautnah zu entdecken. Genussland-Partner – von Direktvermarkter über Manufakturen bis zur Gastronomie – bieten Verkostungen, Workshops und Führungen für genussvolle Einblicke in die regionale Lebensmittelvielfalt.

DATENQUELLE: GENUSSLAND OBERÖSTERREICH



Toblerhof

„Gläserner Stall & Produktion“

Schußstatt 8, 4650 Lambach
www.toblerhof.at

Der moderne Tierwohlstall ist hautnah oder durch eine Glaswand einsehbar. Bis 14 Uhr kann die Verarbeitung vom hofeigenen Eis und Käse beobachtet werden. Hofladen, Sommerterrasse und Spielplatz machen den Besuch zum genussvollen Ausflug. Eine Verkostung ist separat buchbar. Der Besuch ist während der Öffnungszeiten möglich.

FOTO: CAROLIN HEIGL



Bio-Gemüsehof Voggeneder
„Hofrundgang BIO-Gemüse“

Schinaglweg 1, 4331 Naarn
www.gemuesehof-voggeneder.at

Am Gemüsehof Voggeneder erleben Besucher Bio-Gemüse dort, wo es wächst. Ein Rundgang führt zu den Feldern rund um den Hof, auf denen mehr als 50 Gemüsearten wachsen. Die Hoftafel mit Audioguide ermöglicht einen Blick hinter die Kulissen und das Hofbankerl lädt zum Verweilen ein. Im direkten Austausch mit dem Bio-Bauern und dem Hofteam können Fragen rund um Gemüse und das Garteln gestellt werden. Den Abschluss bildet der Besuch im Hofladen mit frisch geerntetem Bio-Gemüse. Das kulinarische Erlebnis ist während der Öffnungszeiten möglich.

FOTO: TOURISMUSVERBAND DONAU OBERÖSTERREICH



Jausenstation Hattinger

„Picknick unterm Birnbaum“

Sonnwies 1, 4707 Schlüßlberg
www.jausenstation-hattinger.at

Unter den Bäumen ein regionales Picknick genießen: Von März bis Dezember wartet ein liebevoll gefüllter Picknickkorb auf Genießer. Most, Apfelsaft, Aufstriche, Speck, frisches Brot und knackiges Gemüse werden durch süße Köstlichkeiten wie Bauernkrapfen oder Pofesen ergänzt. Ob im idyllischen Obstgarten der Jausenstation Hattinger oder zum Mitnehmen an den persönlichen Lieblingsplatz – dieses Picknick verbindet Naturerlebnis mit ehrlichem, regionalem Geschmack. Wer tiefer in die Welt der oberösterreichischen Mostkultur eintauchen möchte, kann jederzeit fünf ausgewählte Moste direkt vor Ort verkosten. Eine Anmeldung ist erforderlich.

FOTO: NETZWERK KULINARIK - RUDOLF LARESSER



Hildegard Naturhaus

„Dinkel-Backkurse“

Ersperding 3, 5232 Kircheng bei Mattighofen
www.hildegardnaturhaus.at

Unter Anleitung der Brot-Sommeliere Viktoria Hönegger formen Gäste ihren eigenen Teig und backen sechs verschiedene Brote im Holzbackofen. Jede Sorte wird verkostet, Wissen über Getreide und Handwerk vermittelt – die frisch gebackenen Brote dürfen mit nach Hause genommen werden. Eine Anmeldung ist erforderlich.

Ein weiteres Erlebnis des Betriebes ist der Kräuter-Schaugarten, den man jederzeit besuchen kann und wo man nützliche Informationen über heimische Kräuter erhält.

FOTO: HILDEGARD NATURHAUS



FOTOS: MATTHIAS WITZANY (2), GERHARD HOENEGER, TOURISMUSVERBAND DONAU OBERÖSTERREICH; LANDKARTE: MAGR80-STOCK.ADOBE.COM



Landhotel Grünberg

„Kochkurse“

Traunsteinstraße 109, 4810 Gmunden
www.gruenberg.at

Zwei- bis dreimal im Monat laden abendliche Kochworkshops mit wechselnden Schwerpunkten zum Mitmachen ein. Gemeinsam mit regionalen Produzenten werden saisonale Zutaten vorgestellt und zu einem mehrgängigen Menü verarbeitet, das anschließend in geselliger Runde mit passenden Getränken genossen wird. Eine Anmeldung ist erforderlich.

FOTO: KLEMENS FELLNER

KARTE ONLINE
www.lustaufsland.at/
landkarten



Fruchtveredelung Geschwister Wurm

„Weinverkostung am Gustergut“

Weiling 10, 4490 St. Florian
www.wwurm.at

Bei einem Spaziergang mit einem Glas Sekt oder Saft rund um das Gustergut werfen Besucher einen Blick auf die 700-jährige Geschichte und die Zukunft. Gleichzeitig erhalten sie einen Einblick in den Hoforganismus. Zurück im historischen Gewölbe gibt es innerhalb einer sensorischen Verkostung vier Weine mit einer kleinen Jause (optional) zu entdecken. Ein intensives Genusserlebnis, bei dem Besucher von der Winzerin persönlich geführt werden. Es bleibt Raum für Fragen und individuelle Eindrücke. Ein Besuch ist spontan möglich.

FOTO: LAND OÖ - MARGOT HAAG

Auf Genussstour durch Oberösterreich

Die Karte zeigt sieben ausgewählte Genussland-Partner in Oberösterreich – Orte, an denen regionale Produkte, persönliche Begegnungen und kulinarische Erlebnisse zusammenkommen.

Erlebnisguide: Kulinarische Erlebnisse

Der Erlebnisguide dient als Wegweiser zu mehr als 60 sorgfältig ausgewählten Erlebnisangeboten im gesamten Bundesland. Er richtet sich an Individualgäste, Paare, Familien und Kleingruppen, die Oberösterreich eigenständig erkunden möchten, und bietet Inspiration für abwechslungsreiche Tagesausflüge ebenso wie für genussvolle Kurztrips. Von Verkostungen und Workshops über Schaubetriebe und Führungen bis hin zu Erlebniswegen macht er die kulinarische Vielfalt Oberösterreichs auf authentische Weise erlebbar.



Hier kostenlos
bestellen



Salamitrocknerei Saller

„Wurst- und Salami-Seminar“

Sonnenhang 1, 4223 Katsdorf
www.salamitrocknerei.at

Bio-Wurst und -Salami selbst herstellen: Im fünfstündigen Seminar starten Gäste mit einer Verkostung, bevor Salamimacher Erwin Saller sein Handwerk erklärt. Danach wird selbst gewürzt, gemischt, gefüllt und abgedreht. Die fertigen Produkte können mitgenommen oder später zugesandt werden. Den Abschluss bildet eine gemeinsame Jause mit Weißwurst, Brezn und Bier. Eine Anmeldung ist erforderlich. FOTO: SALLER

**Genussland
Oberösterreich**



NATUR

Kann der Wald das Klima retten?

Der Wald als erneuerbarer Energieträger gilt seit Langem als einer der wichtigsten Verbündeten im Kampf gegen den Klimawandel.

ANZEIGE

FOTO: LKÖÖ/FUCHS

Kohlenstoffdioxid (CO₂) aus der Verbrennung fossiler Energieträger ist eine der Hauptursachen für die Erderwärmung. Wälder leisten demgegenüber einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz, da Bäume durch Photosynthese CO₂ aus der Atmosphäre aufnehmen und den enthaltenen Kohlenstoff im Holz, in Pflanzenbestandteilen und im Waldboden speichern.

Österreichs Wälder haben seit 1990 rund 400 Millionen Tonnen CO₂ zusätzlich gebunden. Weitere 80 Millionen Tonnen CO₂ sind in langlebigen Holzprodukten wie Häusern

oder Möbeln gespeichert. Darüber hinaus trägt die Nutzung von Holz zum Klimaschutz bei, weil es energieintensive Materialien wie Beton, Stahl oder Kunststoffe ersetzen kann und als erneuerbarer Energieträger fossile Brennstoffe teilweise verdrängt.

Gesundheitszustand des Waldes

Die Fähigkeit des Waldes, CO₂ zu speichern, hängt stark von seinem Gesundheitszustand ab. Der Klimawandel setzt Wäldern zunehmend zu. Längere Trockenperioden, Hitze, Stürme und Schädlinge wie der Borkenkäfer beeinträchtigen das Wachstum der Bäume oder führen sogar zu deren Absterben. Dadurch sinkt die Menge an Kohlendioxid, die neu aufgenommen werden kann. Bei größeren Schadereignissen kann ein Wald zeitweise sogar mehr CO₂ freisetzen als speichern und damit von einer Kohlenstoffsenke zu einer Kohlenstoffquelle werden. Entscheidend ist dabei auch, wie das anfallende Schadholz genutzt wird. Wird es verwendet, beispielsweise als Bau- oder Brennstoff, kann ein Teil der Klimawirkung erhalten bleiben.

Natürliche Schwankungen

Die Kohlenstoffaufnahme von Wäldern unterliegt natürlichen Schwankungen. Sie hängt von Wetterbedingungen, Temperaturen und Wasserverfügbarkeit ab und kann von Jahr zu Jahr unterschiedlich ausfallen. In günstigen Jahren speichern Wälder besonders viel Kohlenstoff, während Trockenheit und Hitze ihre Leistung deutlich verringern. Zu-



FOTO: LKÖÖ/FUCHS

„Der Wald bleibt ein unverzichtbarer Partner im Klimaschutz – vorausgesetzt, wir erhalten seine Gesundheit und Widerstandskraft“, so Franz Waldenberger, Präsident der LK ÖÖ.

dem ist die Speicherkapazität eines Waldes nicht unbegrenzt. Wie ein volles Glas Wasser kann auch ein Wald nicht unendlich viel zusätzlichen Kohlenstoff aufnehmen. Die höchste jährliche Speicherleistung erreichen Wälder meist im Alter von 40 bis 60 Jahren, wenn ihr Holzzuwachs am größten ist. „Vor diesem Hintergrund gewinnt eine nachhaltige und aktive Waldbewirtschaftung immer mehr an Bedeutung. Ziel ist es, widerstandsfähige Wälder zu schaffen, die den Folgen des Klimawandels besser standhalten. Besonders geeignet sind strukturreiche Mischwälder mit verschiedenen Baumarten und Altersstufen, da sie besser auf Trockenheit, Stürme oder Schädlingsbefall reagieren können“, erklärt LKÖÖ-Präsident Franz Waldenberger.

Gleichzeitig fördert die Nutzung von Holz die natürliche Verjüngung der Bestände. Junge Bäume wachsen besonders intensiv und nehmen erneut große Mengen CO₂ auf. „Der Wald ist daher ein unverzichtbarer, aber nicht ausreichender Partner im Klimaschutz. Mit ihrer Arbeit in der Waldbewirtschaftung leisten vor allem auch unsere bäuerlichen Betriebe hier einen oft viel zu wenig gewürdigten Beitrag. Langfristig braucht es neben gesunden und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern vor allem eine konsequente Verringerung fossiler Emissionen, damit der Wald seine wichtige Klimaschutzfunktion auch in Zukunft erfüllen kann“, so Waldenberger.

LK Landwirtschaftskammer
Oberösterreich

FAKTEN

■ **Klimaschutzleistung des österreichischen Waldes:** 900 Mio. Tonnen CO₂-Äquivalente seit 1990 eingespart

- 400 Mio. Tonnen CO₂ zusätzlich in Wald und Waldboden gespeichert
- 80 Mio. Tonnen CO₂ in Holzprodukten gebunden
- 430 Mio. Tonnen CO₂ durch Ersatz fossiler Energieträger vermieden

■ **Belastung der Atmosphäre durch fossile Energieträger:** 2,4 Mrd. Tonnen fossiles CO₂ in Österreich seit 1990 freigesetzt

■ **Holzvorrat trotz Nutzung gestiegen:**

- Holzvorrat 1990: 925 Mio. Vorratsfestmeter
- Holzvorrat 2025: 1,18 Mrd. Vorratsfestmeter
- Gleichzeitig wurden seit 1990 über 1 Mrd. Festmeter Holz produziert



Tipps für eine regionale Schultüte

FOTO: BLACKY - STOCK.ADOBE.COM

Der Schulstart steht bald vor der Tür und damit die Frage, was in die Schultüte kommt. Neben Süßigkeiten passen auch kleine regionale Überraschungen hinein: getrocknete Apfelringe, Honig, Fruchtsaft vom Direktvermarkter, Nüsse oder selbst gemachte Müsliriegel. Dazu ein Bleistift, ein Notizheft oder Lesezeichen – fertig ist eine praktische und regionale Schultüte.

GEWINNSPIEL

Verlost werden drei Exemplare des Buches

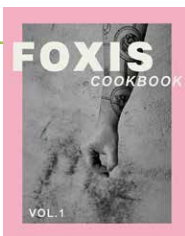
„Foxis Cookbook“

Mitmachen:

www.lustaufsland.at/gewinnspiele, Teilnahme-

schluss: 11. September 2026

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



Natur gemeinsam schützen

FOTO: ÖÖVP

Rund 450 Wanderer folgten der Einladung von Landeshauptmann Thomas Stelzer zur Sommerwanderung auf den Braunberg in St. Oswald bei Freistadt. Anlass für die Wanderung waren zwei Jubiläen: 100 Jahre Alpenverein Freistadt und 90 Jahre Braunberghütte. „Dass wir in dieser wunderschönen Landschaft wandern können, ist keine Selbstverständlichkeit. Das gelingt durch das große Engagement vieler Ehrenamtlicher – etwa in den alpinen Vereinen –, durch die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern in der Landwirtschaft, aber auch durch politische Entscheidungen“, so Stelzer. Das Land OÖ stellt heuer 500.000 Euro für Investitionen bei Alpenverein und Naturfreunden bereit.

IDEEN UND TIPPS

Lust auf Herbst

Bunte Blätter, gemütliche Stunden und kulinarische Schätze: Entdecken Sie die schönsten Seiten der goldenen Jahreszeit.



FOTO: DOKUPIX - STOCK.ADOBE.COM

GEWINNSPIEL



FOTO: MATTHIAS KLUGBERGER

Das Spa Resort Geinberg schaffte mit der neuen Palmen-Bucht eine Erweiterung der Karibik Lagune. Sie bietet auf 2.000 Quadratmetern echtes Karibikflair im Innviertel. 50 Palmen und 23 Premium-Inseln versprechen Urlaubsfeeling pur. Großzügige Schattenflächen unter echten karibischen Strohschirmen sorgen für Entspannung. Die Karibik-Atmosphäre konnten kürzlich auch Gäste der Karibik Party genießen, welche heuer mit einem Besucherrekord lockte. Spannende Erlebnisse und Erholung können die Gäste im Spa Resort Geinberg erleben – für jeden Wunsch gibt es passende Angebote.

Verlost werden

2 Gutscheine im Wert von je 500 Euro

Mitmachen: www.lustaufsland.at/gewinnspiele, Teilnahme-

schluss: 11. September 2026

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

ANZEIGE



FOTO: ANNA SCHAUMBERGER

Hörtipp: Zu Gast bei Österreichs Bäuerinnen

Geschichten, die Mut machen: Im Podcast der BauernZeitung „Hoftor Auf“ öffnen Bäuerinnen aus ganz Österreich ihre Tür und erzählen ihre ganz persönliche Geschichte. Moderiert von Sabine Kronberger, steht vor allem das Menschliche im Mittelpunkt: Alltag, Herausforderungen, Wendepunkte und die Entscheidungen, die ihr Leben geprägt haben.

In der Folge 13 ist die Oberösterreicherin Andrea Schwarz zu Gast. Sie erzählt, wie sie ihren erfolgreichen Betrieb mit Direktvermarktung und Schweinehaltung bewusst zurückfuhr und wie daraus ein Neuanfang wurde. Eine persönliche Erzählung über Veränderung, Mut und die Frage, was im Leben wirklich wichtig ist. Jetzt Reinhören und die ganze Geschichte entdecken:

www.bauernzeitung.at/podcasts/hoftor-auf

STUDIE

Geschätzt, aber kaum verstanden

Die heimische Landwirtschaft genießt innerhalb der Bevölkerung großes Vertrauen. Gleichzeitig fehlt vielen aber der direkte Bezug zum bäuerlichen Alltag.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Die Landwirtschaft hat in Österreich einen hohen Stellenwert – und wird von der Bevölkerung deutlich positiver wahrgenommen, als viele Bäuerinnen und Bauern selbst glauben. Das zeigt eine Studie von Keyquest Marktforschung im Auftrag der Nachhaltigen Tierhaltung Österreich (NTÖ). Demnach haben 89 Prozent der Befragten ein positives Bild von den heimischen Bäuerinnen und Bauern. Ebenso viele sehen die Landwirtschaft als wesentlichen Beitrag zur Lebensqualität und Stabilität des Landes. 88 Prozent messen ihr eine wichtige Rolle bei der Versorgung mit regionalen Lebensmitteln bei. Auch für die österreichische Identität hat die Landwirtschaft für 89 Prozent große Bedeutung. 79 Prozent sind zudem überzeugt, dass die Tierhaltung Arbeitsplätze in der Land- und Lebensmittelwirtschaft sichert.

Interesse an Landwirtschaft größer als angenommen

Besonders bemerkenswert ist der Unterschied zwischen tatsächlicher und wahrgenommener Wertschätzung. 45 Prozent der Bevölkerung interessieren sich grundsätzlich für landwirtschaftliche Themen. Bäuerinnen und Bauern schätzen diesen Anteil hingegen auf lediglich elf Prozent. „Die Landwirtschaft hat in Österreich eine starke gesellschaftliche Basis – das Vertrauen ist da, das Interesse ist da“, sagt Johannes Mayr, Geschäftsführer von Keyquest. Gleichzeitig sei der direkte Bezug zur Landwirtschaft schwächer geworden. Gerade deshalb müsse man die Menschen bei Themen abholen, die sie bewegen: „Herkunft, Qualität und Tierwohl“.

Dabei geht es den Konsumenten vor allem um die Lebensmittel selbst. 67 Prozent interessieren sich für deren Qualität, 89 Prozent wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen. Auch die Art und die Bedingungen der Produktion spielen eine große Rolle.

Offene Hof- und Stalltüren statt Vorurteile

Die Studie zeigt zugleich, dass der persönliche Kontakt zur Landwirtschaft besonders wichtig ist. Bekannte und Verwandte sind die am häufigsten genannte Informations-

quelle. Gespräche mit Bäuerinnen und Bauern sowie Besuche auf Bauernhöfen folgen auf Platz zwei. Medien und Internet liegen an dritter Stelle. Bei jüngeren Menschen gewinnen Social Media und Internet deutlich an Bedeutung, während ältere Personen häufiger auf Direkteinkauf, Gespräche mit Landwirten, Fernsehen, Radio und Zeitungen zurückgreifen.

„Es braucht Kommunikation, die erklärt und echte Orientierung gibt.“

JOHANNES MAYR

Für NTÖ-Obmann und Geflügelbauer Markus Lukas ist das ein klarer Auftrag an die Branche. „Wir müssen raus aus der Verteidigungshaltung und rein in die Erklärung: Wie arbeiten wir? Warum arbeiten wir so? Was bedeutet Tierwohl, Qualität und Verantwortung konkret auf unseren Betrieben? Die Menschen wollten keine Werbesprache, sondern echte Einblicke – das schafft Glaubwürdigkeit.“

Gerade bei jungen Menschen besteht Nachholbedarf. Während 45 Prozent grundsätzlich Interesse an Landwirtschaft zeigen, ist der direkte Bezug zum bäuerlichen Alltag bei den 16- bis 30-Jährigen schwächer. Gleichzeitig wird die Landwirtschaft auch künftig als besonders wichtig angesehen: 83 Prozent zählen Landwirte zu den Berufen, die in Zukunft wichtig sein werden – damit liegen sie hinter Ärzten mit 85 Prozent an zweiter Stelle und noch vor Handwerkern mit 76 Prozent.

Wissen schafft Verständnis und echte Wertschätzung

Wie sich Verständnis schaffen lässt, erlebt Schweinebäuerin Petra Wimmer auf ihrem eigenen Hof in Sattledt. Sie empfängt regelmäßig Schulklassen und Besuchergruppen. „Die Unwissenheit über Landwirtschaft ist oft groß – aber nicht, weil es den Menschen egal wäre. Es fehlt schlicht der Zugang“, berichtet sie. Wenn Kinder selbst erleben, wie Landwirtschaft funktioniert, bleibe das hängen: „Daraus entsteht Verständnis und erst aus Verständnis wird echte Wertschätzung.“





Die Menschen wollen sehen, wie die heimische Landwirtschaft tatsächlich funktioniert.

RLB OÖ baut neue Konzernzentrale aus heimischem Holz

Mit dem Neubau ihrer Konzernzentrale in Linz errichtet die Raiffeisenlandesbank Oberösterreich bis 2029 ein Pionierprojekt für den urbanen Holzbau und damit auch den modernsten Finanzplatz des Landes. „Unser Neubau ist ein Leuchtturmprojekt und ein sichtbares Bekenntnis zu unserer Region und spiegelt wider, wofür wir stehen: regionale Verbundenheit, Innovationskraft und Offenheit“, betont Raiffeisenlandesbank OÖ-Generaldirektor Reinhard Schwendtbauer.



FOTO: RLB OÖ

Pionierprojekt für den urbanen Holzbau

Moderne Holz-Hybrid-Bauweise

Das achtgeschoßige Gebäude, das direkt gegenüber dem aktuellen Standort am Linzer Europaplatz entsteht, bietet künftig Platz für bis zu 1.000 Mitarbeiter und setzt ein modernes Arbeitskonzept um, das Innovation und Kollaboration fördert. Es zeichnet sich durch ein offenes Architekturkonzept aus und wird in moderner Holz-Hybrid-Bauweise errichtet.

Damit zeigt die Raiffeisenlandesbank OÖ mit ihrem Neubau, wie nachhaltige Bauweise, moderne Architektur

und ein verantwortungsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen erfolgreich zusammenspielen können – und setzt damit ein starkes Zeichen für die Zukunft des Bauens und Wirtschaftens in Oberösterreich.

Holzmenge wächst in fünf Stunden nach

Insgesamt kommen rund 12.640 Festmeter PEFC-zertifiziertes Rundholz zum Einsatz, überwiegend heimisches Fichtenholz. Das dafür verwendete Holz stammt aus dem Heimmarkt, den die Raiffeisenlandesbank OÖ seit

mehr als 125 Jahren begleitet. Die für den Bau benötigte Holzmenge wächst in Österreich bereits in weniger als fünf Stunden wieder nach.

Somit ist Nachhaltigkeit beim Neubauprojekt kein Zusatz, sondern integraler Bestandteil – von der Planung bis zum laufenden Betrieb. Die neue Konzernzentrale zeigt, dass Holzbau auch bei komplexen, mehrgeschoßigen Gebäuden eine zukunfts- und tragfähige Lösung ist und verbindet Klimaschutz, Innovation und wirtschaftliche Impulse für die Region.

ANZEIGE

**Raiffeisen
Oberösterreich**





**JEDER HOF BRAUCHT
EINE BANK MIT
UNTERNEHMERGEIST.**

Das macht uns zur ersten Wahl bei Landwirt:innen.



raiffeisen-ooe.at/landwirtschaft

WIR MACHT'S MÖGLICH.

HAUSHALT

Energie aus der Nachbarschaft

Oberösterreich setzt zunehmend auf erneuerbare Energiequellen. Auch private Haushalte können von dieser Entwicklung profitieren.

ANNA SCHAUMBERGER

Im vergangenen Jahr wurden in Oberösterreich rund 15.000 neue Photovoltaikanlagen errichtet. Mittlerweile sind mehr als 2.300 Megawatt Photovoltaikleistung installiert. Das sind 89 Prozent mehr als der gesetzte Zielwert für 2025. Fast neun von zehn neuen Anlagen werden inzwischen mit einem Stromspeicher kombiniert. Landeshauptmann Thomas Stelzer betont: „Wir sind ein innovatives Energieland. In nahezu allen Formen der erneuerbaren Energie – ob Biomasse, Wasser, Sonne oder Geothermie – liegen wir an der Spitze.“

Das Ergebnis: 91 Prozent des in Oberösterreich verbrauchten Stroms stammen bilanzi-

ell bereits aus erneuerbaren Quellen. Damit liegt das Bundesland deutlich über dem EU-Schnitt von 47 Prozent. 2024 wurde in Oberösterreich sogar mehr Strom erzeugt als verbraucht. Unterm Strich wurden 842 Gigawattstunden Strom exportiert.

Strom teilen

Doch erneuerbare Energie zu erzeugen ist nur die eine Seite. Die andere ist, sie möglichst dort zu nutzen, wo sie gebraucht wird. Genau hier kommen Energiegemeinschaften ins Spiel. Circa 2.000 gibt es mittlerweile in Oberösterreich mit über 36.000 Mitglieder. Landesrat Achleitner bezeichnet sie als „einen wichtigen



Entgeltliche Einschaltung der Energie AG Oberösterreich Vertrieb GmbH

**Energie.
Aber Gut.**

Feel Good Energie für alle.

Nachhaltiger Strom zu unseren günstigsten Tarifen.

Alle Infos auf energieag.at

energieAG
Oberösterreich

**Gemeinsam Strom nutzen:
Energiegemeinschaften bringen
Erzeuger und Verbraucher in der
Region zusammen.**



FOTO: ZITY - STOCK.ADOBE.COM

Treiber des Umstiegs auf erneuerbare Energieträger“. Das Prinzip erklärt Gerhard Dell vom OÖ Energiesparverband: „Der Grundgedanke bei Energiegemeinschaften ist, dass man einen Strom, den man erzeugt, zum Beispiel aus einer Photovoltaikanlage, mit seinen Nachbarn, mit seinen Freunden in der Gemeinde teilt.“

Gemeinschaft gründen

Davon können beide Seiten profitieren. Wer mehr Strom erzeugt, als im eigenen Haushalt gebraucht wird, kann den Überschuss innerhalb der Gemeinschaft weitergeben und dafür eine bessere Vergütung erhalten. Wer Strom bezieht, kann bei lokalen Energiegemeinschaften von geringeren Netzkosten profitieren. „Wenn das innerhalb einer lokalen Energiegemeinschaft passiert, dann reduziert sich eben diese Netzegebühr, weil der Strom ja nicht über weite Strecken transportiert wird“, erklärt Dell, „da kann ich mir schon ein paar hundert Euro im Jahr sparen.“ Neben dem finanziellen Aspekt ist laut Dell auch die Gemeinschaft ein großer Vorteil. „Die Leute in einer Ortschaft tun sich zusammen und überlegen: Wer hat welchen Bedarf und wo gibt es zu viel Strom?“, beschreibt Dell. Für Haushalte ohne eigene PV-Anlage kann das Modell ebenfalls interessant sein. Wer zur Miete wohnt oder kein geeignetes Dach hat, kann sich an einer Gemeinschaft beteiligen und Strom aus regionalen Erzeugungsanlagen beziehen.

Auch der Zeitpunkt des Verbrauchs spielt dabei eine Rolle: Strom lässt sich etwa gezielt zum Laden eines E-Autos oder für andere Anwendungen nutzen, wenn gerade viel Energie

erzeugt wird. So passen Erzeugung und Verbrauch besser zusammen.

Wer selbst eine Energiegemeinschaft gründen möchte, muss rechtliche und organisatorische Fragen klären. Unterstützung gibt es beim OÖ. Energiesparverband.

Der nächste Schritt

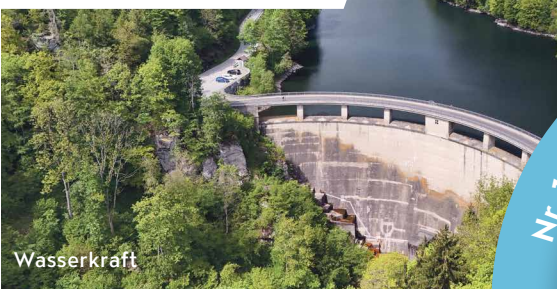
Beim Strom ist Oberösterreich damit bereits weit gekommen. Beim gesamten Energieverbrauch zeigt sich allerdings noch Luft nach oben: Werden neben Strom auch Heizung und Mobilität berücksichtigt, liegt der Anteil erneuerbarer Energie erst bei 44,1 Prozent. Vor allem beim Verkehr besteht noch großer Aufholbedarf.

FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG

Photovoltaik und Speicher: Für die Neuerrichtung oder die Erweiterung von PV-Anlagen bis zu 1.000 kWp und damit in Zusammenhang errichtete neue Stromspeicher (mind. 0,5 kWh/kWp, max. 50 kWh/Anlage) werden mit dem EAG-Investitionszuschuss gefördert. Unter www.eag-abwicklungsstelle.at können Anträge eingebracht werden. Für Komponenten mit europäischer Wertschöpfung ist zusätzlich ein „Made in Europe“-Bonus möglich.

Beratung erhalten Interessenten über den OÖ. Energiesparverband (Energiespar-Hotline 0800/205 206). Einen Überblick über alle Förderungen bietet die Fördermap des Landes OÖ.


WIRTSCHAFTS-LANDESRAT
VON OBERÖSTERREICH



Wasserkraft



Windkraft



Sonnenenergie



Biomasse

Nr. 1 in Österreich

Im Spitzenfeld in Österreich

Nr. 4 in Österreich

Nr. 1 in Österreich

**ENERGIE-
WENDE?
OBER-
ÖSTERREICH
MACHT'S**



Sei Teil der
Energiewende

Wir setzen um:
In Oberösterreich kommen **91%** des Stroms aus erneuerbaren Energien.
www.wirtschaftslandesrat.at



Fotos: Energie AG Oberösterreich / EWS Consulting GmbH / OÖ. Energiesparverband bezahlte Anzeige

Leben mit oder ohne Kind?

Die eine hat sich bewusst gegen Kinder entschieden, die andere lebt mit vier. Zwei Frauen, zwei völlig unterschiedliche Antworten auf dieselbe Frage.

ANNA SCHAUMBERGER

Wenn Melanie sagt, dass sie kein Kind will, bekommt sie oft dieselbe Antwort zu hören: „Wart ab. Das ändert sich schon noch, wenn du älter bist.“ Die Sozialarbeiterin wartet bis heute auf dieses Gefühl: „Mittlerweile bin ich 32 und es ist noch immer nicht der Wunsch gekommen“, sagt sie.

Dabei mag Melanie Kinder. Viele Freunde haben bereits Nachwuchs. Sie selbst ist verlobt, arbeitet Vollzeit und hat ein stabiles Umfeld. „Ich mag Kinder irrsinnig gern, beschäftige mich auch gern mit Kindern. Aber ich habe nicht das Bedürfnis, ein eigenes Kind zu haben“, erklärt sie.

Lang anhaltender Trend

Melanie ist damit nicht alleine. Vergleicht man die Jahrgänge der 1930er-Jahre mit den 1980er-Jahren, ist der Anteil der kinderlosen Frauen von circa 12 Prozent auf aktuell etwa

25 Prozent gestiegen. Dabei ist Kinderlosigkeit nicht immer eine bewusste Entscheidung. Schmidt unterscheidet zwischen gewollter und ungewollter Kinderlosigkeit. Auch unerfüllte Kinderwünsche tragen zur Entwicklung bei. Die durchschnittliche Kinderzahl pro Frau sank 2025 auf 1,29, ein histo-

risches Tief. 75.718 Kinder kamen im vergangenen Jahr in Österreich zur Welt, um zwei Prozent weniger als im Jahr davor. Gleichzeitig starben 86.766 Menschen. Die Geburtenbilanz war damit laut Statistik Austria bereits zum sechsten Mal in Folge negativ.

„In reichen demokratischen westlichen Gesellschaften ist das ein Trend, der schon seit Längerem zu beobachten ist“, ordnet Eva-Maria Schmidt vom Österreichischen Institut für Familienforschung ein. Seit 2009 ist die Anzahl der Frauen im gebärfähigen Alter um etwa acht Prozent gesunken. Das allein führt schon zu sinkenden Geburtenzahlen. Daneben nennt Schmidt eine ganze Reihe weiterer Faktoren – von der steigenden Bildung von Frauen bis zu wirtschaftlichen Unsicherhei-

ten. Vor allem aber haben sich die Rahmenbedingungen für diese Entscheidung grundlegend verändert.

Entscheidung, die schwerfällt

Was früher stärker als selbstverständlicher Lebensschritt galt, wird heute häufiger hinterfragt. Schmidt sieht einen Zusammenhang mit den vielen Möglichkeiten, die Menschen haben. „Es gibt einfach eine Vielzahl an Optionen, und diese Vielfalt führt dazu, dass Menschen sich sehr viel genauer überlegen, welche Entscheidung sie treffen“, sagt die Soziologin. Die Familiengründung werde dadurch stärker mit anderen Lebensbereichen abgeglichen: Passt der Zeitpunkt zur Ausbildung? Zur beruflichen Situation? Zur Partnerschaft? Zur finanziellen Lage? Damit verschiebt sich die Familiengründung nach hinten oder bleibt ganz aus.

Bei Melanie hat es nie einen einzelnen Moment gegeben, in dem sie sich gegen ein Kind entschieden hätte. Ihre Haltung begleitet sie schon lange. Gleichzeitig beschäftigt sie die Frage, in welcher Welt ein Kind aufwachsen würde. Zunehmende Gewalt und andere globale Krisen machen ihr Sorgen. Dazu kommen Zweifel am Schulsystem. Ganz ausgeschlossen wäre ein Kind für sie unter anderen Bedingungen nicht. „Wenn es so eine Welt gäbe, wie ich es mir vorstelle, könnte ich es mir vorstellen.“

Die Last der Sorgearbeit

Verena kennt einen völlig anderen Lebensweg. Mit 26 Jahren bekam die heute 35-Jährige ihr erstes Kind, inzwischen hat sie vier. Für sie war schon immer klar, dass sie Kinder möchte und am liebsten gleich mehrere. Sie ist selbst mit Geschwistern aufgewachsen und wollte diese Erfahrung auch ihren eigenen Kindern ermöglichen: „Dass sie nicht alleine sind.“ Möglich ist das Leben mit vier Kindern für Verena vor allem durch das familiäre Umfeld: Die Schwiegereltern wohnen im selben Haus, ihre eigenen nur wenige Autominuten entfernt. „Wenn wir das gar nicht hätten, weiß ich nicht, ob wir so viele Kinder bekommen hätten.“

Vor Verenas Wiedereinstieg ins Berufsleben stellt sich deshalb genau jene Frage, die Schmidt als zentral für Familien beschreibt: Wie lässt sich Erwerbsarbeit mit der Verant-

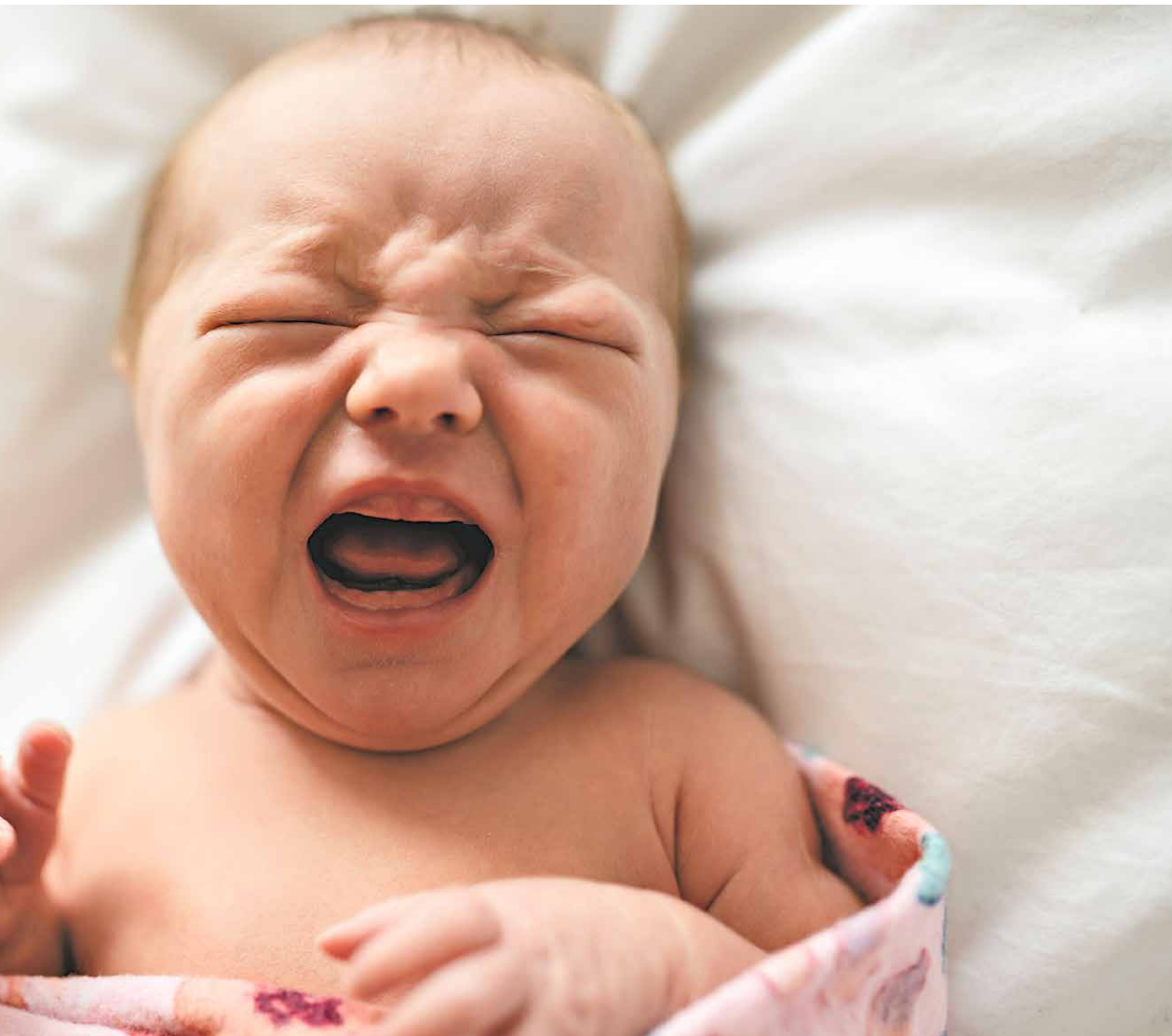


wortung für Kinder verbinden, wenn beide beruflich gebunden sind? Denn Betreuung ist für Verena mehr als die Zeit, in der jemand auf die Kinder aufpasst. Wäsche, Essen, Arzttermine und Hausaufgaben müssten trotzdem erledigt werden. Sie spricht von „100 Sachen“, an die sie denken müsse. Informationen aus Kindergarten, Schule oder Vereinen landen häufig automatisch bei den Müttern.

Eine „gute Mutter“ sein

Ein zentraler Punkt in Schmidts Forschung ist das Bild der „guten Mutter“: „Wir haben in Österreich eine sehr viel stärkere Vorstellung von guter Mutterschaft“, sagt sie. In nordischen Ländern wie Schweden, Norwegen und Dänemark werde es eher als selbstverständlich angesehen, Kinder früh in Einrichtungen betreuen zu lassen. In Österreich hingegen gebe es ein anderes Ideal: „Mütter sollen heutzutage den Kindern sehr zugewandt sein, ihr Leben mehr oder weniger aufgeben.“

Auch Verena hat bei ihren Kindern jeweils längere Karenzzeiten genommen und sich dafür entschieden, die ersten Jahre mit ihnen zu verbringen. Eine Betreuung der Kinder bereits im ersten Lebensjahr, um selbst wieder Vollzeit arbeiten zu können, hätte sie nicht gewollt. Für Schmidt liegt darin die Herausforderung: Solange der hohe Anspruch an Mutterschaft bestehen bleibt, Mütter einen großen Teil der Betreuung übernehmen und gleichzeitig wieder voll arbeiten sollen, wird es schwierig, Familie und Beruf miteinander zu verbinden. „Für mehr Gleichstellung ist ein Papa-Monat, dem vier Monate Mutterschutz gegenüberstehen, zu wenig. Und ein Karenz-



anspruch, der von 24 Monaten nur zwei Monate für den Partner vorsieht, ist auch zu wenig“, betont die Soziologin. Ein möglicher Weg wäre, beide Elternteile von Anfang an gleichermaßen einzubinden.

Was sich ändern müsste

Eine schnelle Trendwende hält Schmidt für unwahrscheinlich. Kulturelle Normen verändern sich langsam und Väter reduzieren ihre Erwerbsarbeit bislang kaum. „Dass die Mütter zu einem großen Teil verantwortlich sind für die Betreuung von Kindern, wird sich auch in den nächsten zehn Jahren nicht ändern. Der kulturelle Rahmen, der in Österreich herrscht, ist einfach zu träge.“ Trotzdem sieht sie langfristig Bewegung, nicht zuletzt weil das aktuelle System an seine Grenzen stößt. Der Druck werde irgendwann zu groß.

Auch gesellschaftlich bleibe die niedrige Geburtenrate nicht ohne Folgen, so Schmidt: „Es macht etwas mit einer Gesellschaft, wenn Kinder zu haben nicht mehr unbedingt die Norm darstellt, wenn im öffentlichen Raum weniger Kinder zu sehen sind, wenn Menschen weniger Vorbilder haben, wie man mit zwei oder mehr Kindern lebt.“

Für Melanie bleibt der Kinderwunsch eine persönliche Frage. „Es ist mein Leben und das von meinem Partner.“

Verena wiederum erlebt die Herausforderungen des Familienalltags täglich, möchte die Nähe zu ihren Kindern aber nicht missen. „Es ist nicht immer einfach, aber es ist auch schön. Kein Kind ist so lieb, wie das eigene.“

FOTO: LOUIS-PAUL PHOTO - STOCK.ADOBE.COM

Hier wächst das **Kinderland.**

bezahlte Anzeige

Land OÖ, Statistik Österreich; Daten: Statistik Austria, Kindertagesheimstatistik



Zukunft geben mit:
Mehr Betreuung. Mehr Qualität.
Das haben wir geschafft:

- **gratis Krabbelstube** am Vormittag in ganz OÖ
- **280 neue Gruppen** in drei Jahren
- **13.500** Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- **Verringerung der Gruppengröße** im Kindergarten
- ... und viel mehr!

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

Eine Initiative der
Bildungslandesrätin.





BRAUCHTUM

Horn auf, blast an

Horn auf, blast an – so lautet das Aviso eines Hornmeisters an seine Jagdhornbläser-Kameraden, bevor ein Stück erklingt. Was heute vor allem mit Brauchtum, Geselligkeit und musikalischer Freude verbunden wird, hat seinen Ursprung in einer Zeit, als das Jagdhorn ein wichtiges Verständigungsmittel war.

Vom Signal zum Kulturgut

Die Signale der Jäger bildeten den Ausgangspunkt der gesamten jagdmusikalischen Entwicklung. Über weite Entfernungen konn-

Die Jagdhornbläser sind mit ihrer Musik ein lebendiger Teil des jagdlichen Brauchtums und der Volkskultur.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Jagdhornblasen weitgehend zum Erliegen. Erst in den 1960er-Jahren wurden in allen Bezirken Oberösterreichs wieder Jagdhornbläsergruppen gegründet – und damit wurde der alten Tradition wieder neues Leben eingehaucht.

Musikalische Vielfalt

Heute ist das Jagdhorn längst mehr als ein Signalinstrument. In Oberösterreich gibt es mittlerweile 76 Jagdhornbläsergruppen mit mehr als 1.000 Bläsern. Mit großem Idealismus wurde ein musikalisches Niveau erreicht, das nicht nur national, sondern auch international jedem Vergleich standhält.

„Es reizt mich, den ursprünglich natürlichen Klang des Jagdhorns virtuos zu spielen“, erklärt Landeshornmeister Franz Kastenhuber. Er selbst hat knapp 100 Kompositionen für die Jagdhornbläser geschrieben

ten sich Jäger einst nur schwer verständigen. Das Signalhorn konnte deshalb über Erfolg oder Misserfolg einer Jagd, mitunter sogar über Leben und Tod entscheiden. Auch bei höfischen Prunk- und Parforcejagden waren die Hörner ein wichtiger Bestandteil. Mit dem Ende der Monarchie kam das

bezahlte Anzeige





wunderKInd oberösterreich

Die Exzellenzstrategie des Landes

In Oberösterreich wird KI nicht nur gedacht, sondern gemacht. Unternehmen, Forschung und Fachkräfte arbeiten gemeinsam daran, Technologie in konkrete Chancen zu verwandeln – **für Jobs, Wohlstand und eine starke Region.**
KI. Made in Oberösterreich.

wunderkind-ooe.at


 LANDESHAUPTMANN
VON OBERÖSTERREICH





FOTO: JAGDHORNBLÄSER OÖ

Die Jagdhornbläser sind die sichtbaren und akustischen Vertreter des Weidwerks.

– darunter den OÖ. Jägermarsch, die OÖ. Jagdfanfare und die OÖ. Jägermesse. Sein musikalisches Schaffen beschränkt sich allerdings nicht ausschließlich auf die klassischen Formen, auch Ländler und Walzer gehören dazu: „Je breiter des Repertoire ist, desto mehr Spaß macht auch das Spielen.“ Mittlerweile werden seine Stücke von Jagdhornbläsern in ganz Europa aufgeführt.

Natürliche Klänge

Die musikalische Vielfalt zeigt sich auch in den unterschiedlichen Besetzungen. Ursprünglich wurde nach deutschem Vorbild mit reinen Plesshorngruppen musiziert. Bald kamen Parforcehörner in B dazu, wodurch sich der Tonumfang um eine Oktave erweiterte und mehrstimmiges Musizieren möglich wurde.

Eine besondere Herausforderung liegt dabei in der Natur des Instruments: Jagdhörner können grundsätzlich nur Töne aus der Naturtonreihe hervorbringen. Die Anzahl dieser Naturtöne ist bei den B-Hörnern – je nach Können – mit sechs bis acht Tönen begrenzt und baut sich aus der Obertonreihe auf. Gerade diese Begrenzung macht für Kastenhuber den besonderen Reiz aus: „Man kann auch mit einfachen Mitteln viel überbringen.“

In Oberösterreich gibt es daneben auch Gruppen mit Es-Hörnern. Diese sind länger und verfügen durch ein Umschaltventil über einen größeren Tonumfang.

Für Kastenhuber macht aber nicht allein die Beherrschung des Instruments gute Jagdmusik aus. „Die Qualität in der Jagdhornmusik liegt im Wohlklang der Stimmen zueinander, in der Klangfarbe, in der rhythmischen Vielfalt, der dynamischen Abstufung und der Kraft, die diese Musik ausstrahlt“, betont der Landeshornmeister.

Botschafter der Jagd

Ihre wichtigste Aufgabe haben die Jagdhornbläser heute bei der Umrahmung jagdlicher Veranstaltungen. Sie spielen bei Streckenlegungen, Jagdausstellungen, Jägerhochzeiten und Begräbnissen ebenso wie

HISTORISCHE ENTWICKLUNG

Das Jagdhorn hat eine lange Geschichte als Kommunikations- und Signalinstrument. Ursprünglich nutzten Jäger dafür ausgehöhlte Tierhörner.

Das weithin hörbare Horn diente auf der Gesellschaftsjagd als Verständigungsmittel, um Befehle und Hunde über große Distanzen zu lenken. Die Töne waren somit früher eine wichtige Voraussetzung dafür, dass die Jagd in der Gruppe erfolgreich ablaufen konnte.



FOTO: MARGRIT HIRSCH - STOCK.ADOBE.COM



FOTO: JAGDHORNBLÄSER OÖ

Landeshornmeister Franz Kastenhuber

bei Bezirksjägertagen, Hubertusmessen, Jägerbällen oder Jubiläen. Gleichzeitig bringen sie ihre Musik aber auch zu der nicht-jagenden Bevölkerung: bei Weihnachtsmärkten, Genussfesten, Volksmusiktreffen sowie bei Veranstaltungen in den Gemeinden und Pfarren.

Damit leisten sie auch einen wichtigen Beitrag zur Vermittlung des jagdlichen Brauchtums, wie Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner betont: „Die Jagdmusik ist eine wesentliche Säule und Besonderheit der alpenländischen Jagdkultur. Sie drückt aus, dass Jagd so viel mehr ist als Beute zu machen. Die Jagdhornbläser sind somit auch die Botschafter der Jagd in die Gesellschaft.“

Auch Rudolf Kern, Landesobmann der OÖ. Jagdhornbläser, hebt die besondere Rolle der Jagdmusik hervor: „Das Vergnügen und der unermüdliche Einsatz unserer Jagdhornbläsergruppen, sei es in ureigenster Form bei Jagden, aber auch bei kulturellen Veranstaltungen, machen eine Feier zum Fest. Es ist ein edler Brauch und ein wunderbares Kulturgut, das Freude bereitet und Respekt verlangt.“

So ist aus einem einst lebenswichtigen Signalinstrument ein lebendiges Stück oberösterreichischer Volks- und Jagdkultur geworden. Die Hörner begleiten heute nicht nur die Jägerschaft, sondern tragen das jagdliche Brauchtum auch weit über die Grenzen der eigenen Reihen hinaus.

Trachten für jeden Anlass von der Wichtlstube

Einkaufen mit dem größten und familienfreundlichen Sortiment bietet die Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach. Das Team unterstützt umfangreich – so profitieren Kunden von der langjährigen Erfahrung, riesigen Vielfalt und dem verlässlichen Service. Röcke und Dirndl, Lederhosen und Jacken, Hochzeits- und Erstkommunionkleider, Stutzen und Schuhe, Hüte und Schmuck – auf 1400 Quadrat-

meter Verkaufsfläche findet man in der Trachten Wichtlstube immer das passende Outfit. Trachtenbekleidung namhafter Hersteller aus dem In- und Ausland sowie auch Eigenkreationen werden angeboten. Feine österreichische Stoffe, zahlreiche Marken, Trachtenbekleidung für jedes Geldbörserl und für jeden Anlass sind die Zutaten der Familie Holzberger, die im Familienunternehmen für

Qualität, Service, Verlässlichkeit und vertrauensvolle Beratung stehen.

Mehr Informationen bei der Trachten Wichtlstube (Linzerstraße 20, Edt bei Lambach) oder auf der Webseite unter www.wichtlstube.at ANZEIGE



GEWINNSPIEL

Verlost wird

1 Leinendirndl mit Bluse im Wert von 400 Euro

Zeitloses Leinendirndl mit satiniertem Baumwollrock in der Farbe Beere, Baumwoll-Schürze und passende Bluse.

Mitmachen: www.lustaufsland.at/gewinnspiele,
Teilnahmeschluss: 11. September 2026

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



FOTO: WICHTLSTUBE

Herbstfavoriten: Frischer Wind im Kleiderschrank

Die neuen Herbstkollektionen zeigen: Gegensätze ziehen sich an. Unterschiedliche Trends und Materialien werden gekonnt miteinander kombiniert – coole Styles treffen auf kuschelige Elemente, lässige Looks auf feminine Details und seidige Stoffe auf Strick oder Fellimitate. So entstehen vielseitige Outfits mit viel Raum für individuelle Stylings.

Bei den Farben dominieren dunkle Brauntöne, die Wärme und Geborgenheit ausstrahlen. Dazu passen tiefes Weinrot, frische Blautöne, etwas Rose, naturnahe Grüntöne und natürlich Beige bis Wollweiß.

Auch klassische Muster erleben ein modernes Update. Karos, Fischgrät und der beliebte Leoprint begleiten durch die kühle Jahreszeit und präsentieren sich in neuen, spannenden Varianten. Ein besonderes Highlight sind Röcke, Tops und Blusen aus edlem Satin. Sie wirken elegant und sind vielseitig kombinierbar – ob schick für besondere An-



FOTOS: FUSSL

Bei den Modefarben in diesem Herbst dominieren neben dunklem Braun auch zartere Töne wie Blau, Rose, Beige.

lässe oder lässig mit Strick, kurzen Fellwesten und Jeans im Alltag.

Bei den Herren bleibt der Lagenlook ein zentrales Thema. Hemd und Shirt werden mit Pullover oder Overshirt kombiniert und sorgen für einen modernen, unkomplizierten Stil. Jacken aus wolligen Materialien oder leichter Steppqualität sind die idealen

Begleiter für die ersten kühlen Herbsttage.

Neue Outfits für die Kinder

Der Herbst bringt die passende Gelegenheit, den Kleiderschrank von Kindern und Jugendlichen aufzufrischen. Bei den Kleinsten sorgen bunte Motive auf Shirts, Westen und Pullis für gute Laune. Glit-

zerdetails, verspielte Elemente, coole Prints für Abenteurer und süße Tiermotive lassen Kinderherzen höher schlagen. Kuschelige Materialien und bequeme Schnitte garantieren dabei höchsten Tragekomfort. Teenies setzen auf lässige Looks mit Persönlichkeit. Weite Hosen sind das Trendteil der Saison. Mädchen kombinieren angesagte Barrel-Hosen mit

kuscheligen Pullis oder Gilets und setzen auf Leoprint oder College-Styles. Jungs liegen mit Kapuzensweatern und markanten Statementprints voll im Trend.

In der Fussl Modestraße finden Groß und Klein stylische Kollektionen, die Trends, Qualität und Komfort perfekt verbinden – damit der Herbst modisch starten kann. ANZEIGE

NEW
Collection





apunto.
Pulli 29,99
(140 - 164)
Rock 25,99
(134 - 164)

apunto.
Sweater 29,99
(140 - 164)
Jeans 35,99
(134 - 164)