

Österreichische Post AG / Sponsoring, Post 092038246 S



**05 Regionaler Konsum**  
und nachhaltige Entwicklungsziele

**06 Verpackungen**  
Die heikle Frage beim Einkauf

**07 Partnerbetriebe**  
Der Nachhaltigkeit verpflichtet

## Gelebte Nachhaltigkeit

**Unter dem Motto „Fridays For Future“** streiken jeden Freitag weltweit Tausende SchülerInnen. Sie fordern von PolitikerInnen reine Profitinteressen hintanzustellen und sich für effiziente Klimaschutz-Maßnahmen einzusetzen. Ebenso erkennen immer mehr Menschen – quer durch alle Altersgruppen – die Dringlichkeit, bei sich selbst anzusetzen: Mit der Änderung des eigenen Konsumverhaltens sollen auch Betriebe und Unternehmen dazu angehalten werden, ihre Produktionsweisen nachhaltiger zu gestalten.

Mit Blick auf eine stetig wachsende Weltbevölkerung und begrenzte Ressourcen auf

unserer Erde stellt sich die Frage, wie zukünftig der Lebensbedarf von neun Milliarden Menschen gedeckt werden kann. Der Konsum von Produkten beeinflusst immer stärker nicht nur die wirtschaftliche und soziale Situation der Menschen, sondern auch den Zustand der Umwelt. Im Gebrauch und der Herstellung, aber auch im Transport und in der Entsorgung von Produkten, liegt folglich ein großes Potenzial zur Verringerung der Umweltbelastung und zum Schutz unserer Natur und Artenvielfalt.

Der Biosphärenpark Wienerwald ist seit 2005 eine UNESCO-Modellregion für Nach-

haltigkeit. Durch die Auszeichnung zum Biosphärenpark gilt es, den Wienerwald auch für unsere Kinder so lebenswert zu erhalten und die gesamte Region zum Vorteil aller weiter zu entwickeln. Eine intakte Umwelt, die Bewahrung der biologischen Vielfalt, wenig Ressourcenverbrauch und eine hohe Lebensqualität für die Menschen gelten hierbei als Indikatoren.

Nachhaltigkeit ist somit Programm und nachhaltiges Wirtschaften und Konsum in unserer Region voranzutreiben, eine wichtige Aufgabe der Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH. Mit unserem Schwer-

punkthema **„Gelebte Nachhaltigkeit – Wirtschaft und Konsum im Biosphärenpark Wienerwald“** informieren wir über das bereits bestehende Angebot an nachhaltigen Einkaufsquellen in der Region wie z.B. Alternativen zum Supermarkt, Green Events, Repair Cafés oder innovative Bauernmärkte.

In Fachartikeln greifen wir das Thema Ökobilanz von Verpackungen und Beweggründe für regionalen Konsum auf. Außerdem stellen wir unser Konzept der Biosphärenpark-Partnerbetriebe und -WinzerInnen vor, die sich einer nachhaltigen Produktionsweise verschrieben haben.

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

**NATURLAND NIEDERÖSTERREICH**  
Einzigartig. Vielseitig. Schützenswert.

 **Stadt  
Wien**



MIT UNTERSTÜTZUNG VON NIEDERÖSTERREICH UND WIEN UND EUROPÄISCHER UNION



 **Land  
Wien**

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

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



- 03** Erfolgreiche Herbstsaison 2019  
10 Jahre Habichtskauz
- 04** Obstbaumtag  
Vernetzen – Austauschen – Kennenlernen
- 05** Regionaler Konsum
- 06** Die heikle Verpackungsfrage
- 07** Partnerbetriebe schaffen Win-Win-Situation
- 08** Monatsmarkt im LTG  
Bauernmarkt am Yppenplatz
- 09** Repaircafés & Co in Gablitz  
Ball Royale in Baden
- 10** Wein genießen – Arten schützen
- 11** Mehr Pflegezonen
- 12** Fair Play Regeln  
Globale Ziele
- 13** Alternativen zum Supermarkt
- 14** Kinderseite
- 15** Biosphärengebiet Schwäbische Alp
- 16** Genuss- und Wandertipp

## IMPRESSUM

**Herausgeber, Verleger und Medieninhaber:**  
Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH

**Firmensitz:**  
3013 Tullnerbach, Norbertinumstraße 9,  
T 02233/541 87, office@bpww.at, www.bpww.at

**Redaktion:** Monika Kehrer-De Campos

**Beiträge von:**  
Harald Brenner, Andrea Buxbaumer, Christian Diry, Bernhard Haas, Monika Kehrer-De Campos, Gerfried Koch, Nina Kovacs, Sabrina Lichtnegger, Alexander Mrkvicka, Felix Pürstl, Petra Riefler, Alexandra Stavik, Simone Wagner, Andreas Weiß

**Titelfotos:** Thomas Anderl, pixabay\_Braxmaier, pixabay\_Gilbert

**Konzeption & Gestaltung:**  
Breiner & Breiner, 2601 Maria Theresia,  
www.breiner-grafik.com

**Druck:**  
gugler\* print, 3390 Melk/Donau

**November 2019**



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens. gugler\* print, Melk, UWZ-Nr. 609, www.gugler.at

**greenprint\***  
klimapositiv gedruckt

# Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

Ich freue mich sehr, mich Ihnen als neuer Direktor der Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH vorstellen zu dürfen. Nach meinem Studium der Landschaftsökologie an der Universität für Bodenkultur Wien war ich über viele Jahre im Regionalmanagement Niederösterreich und als Geschäftsführer des Regionalverbandes Industrieviertel tätig. Zuletzt leitete ich beim Land Niederösterreich die Verwaltungsbehörde für das EU-Förderprogramm INTERREG Österreich – Tschechische Republik.

Mit Juli habe ich die Leitung des Biosphärenpark Wienerwald übernommen, wo ich von einem engagierten Team herzlich willkommen geheißen wurde. In meinen ersten Wochen als Biosphärenpark-Direktor konnte ich schon mit vielen Bürgermeisterinnen und Bürgermeistern, Bezirksvorstehern und Bezirksvorstehern sowie MeinungsbildnerInnen Gespräche führen und

mir so ein gutes Bild über die Region, über Wünsche, Anliegen und Problembereiche verschaffen.

Ich habe eine spannende Aufgabe übernommen: Gemeinsam mit meinem Team, mit den Gemeinden, Bezirken, Betrieben und AkteurInnen der Region, wollen wir den Biosphärenpark Wienerwald zu einer Modellregion für Nachhaltigkeit weiterentwickeln! Die Bevölkerung soll, ja muss einen Unterschied spüren und stolz darauf sein, in einer Biosphärenpark-Region leben zu dürfen.

Genau darum geht es auch in unserem Schwerpunkt-Thema dieser Ausgabe von „Das Blatt“. Es geht um gelebte Nachhaltigkeit. Denn jede/r Einzelne kann – sei es als KonsumentIn, sei es UnternehmerIn – ihre/seine Entscheidungen im Sinne der Nachhaltigkeit und des Umwelt- und Naturschutzes treffen. Im Blattinneren finden Sie Facharti-



kel zum Thema, aber auch konkrete Anleitungen wie wir Nachhaltigkeit im Alltag leben können. Außerdem stellen wir auch Nachhaltigkeits-Projekte des Biosphärenpark Wienerwald vor – wie beispielsweise unsere Weinprämierung oder unsere Partnerbetriebe – die mithelfen, die Biosphärenpark-Idee ein Stück weiter umzusetzen.

Ihr  
**DI Andreas Weiß**  
Direktor

## Neu im Biosphärenpark-Team



Mit **Anfang September 2019** hat **Nina Kovacs, MSc** die Betreuung von Projekten im Biosphärenpark Wienerwald übernommen – u.a. die Weinprämierung „DER WEIN“, Aktionen rund um das Thema Obst sowie den Ausbau des Partnerbetrieb-Netzwerkes.

Nach dem Bachelorstudium der Biologie an der Universität Wien, absolvierte sie das Eu-

roleague for Life Sciences Masterprogramm Organic Agriculture and Food Systems an der Universität für Bodenkultur in Wien und an der Universität Hohenheim in Stuttgart. In ihrer kürzlich abgeschlossenen Masterarbeit beschäftigte sie sich mit dem Impliziten Wissen landwirtschaftlicher QuereinsteigerInnen.

Ihre Freizeit verbringt sie am liebsten mit Familie und Freunden. Kraft tankt sie außerdem beim Yoga und beim Wandern in den Wiener Hausbergen. Ihre Lieblingsplätze im Wienerwald sind das Gebiet rund um die Perchtoldsdorfer Heide sowie der Lainzer Tiergarten. Eine ganz besondere Leidenschaft hat sie für regionale, biologisch produzierte Lebensmittel aus Direktvermarktung.

Im Rahmen des freiwilligen Umweltjahres unterstützt seit Anfang September auch **Felix Pürstl** das Team des Biosphärenpark Wienerwald. Nach seiner Matura im Jahr 2018 im



Sportzweig des Gymnasiums Josefstraße in St. Pölten, schloss er die Trainerausbildung für Kinder- und Jugendschi-Rennlauf an der Bundessportakademie in Graz ab und leitete unter anderem das Hallentraining für Kinder und Jugendliche bei SK Union West Wien. Neben dem Skifahren bestreitet Felix auch regelmäßig Mountainbike Rennen und ist viel mit dem Rad im Wienerwald unterwegs.



Das Biosphärenpark-Team mit seinem neuen Direktor DI Andreas Weiß.

## Erfolgreiche Herbstsaison 2019

Die **Landschaftspflegeaktionen** im Biosphärenpark Wienerwald sind bereits zur geliebten Tradition geworden. Dabei werden unter Anleitung von erfahrenen BiologInnen gemeinsam mit freiwilligen HelferInnen Büsche geschnitten, Zweige, Nadelstreu oder Schilf von den Flächen entfernt oder aus Schnittgut neue Verstecke für Smaragdeidechse & Co errichtet.

In der Herbstsaison 2019 warteten auf die Biosphere Volunteers nicht nur altbekannte Flächen, sondern auch einige Neuerungen. Die Saison startete gleich mit einem besonderen Highlight: eine geführte Themenwanderung hin zum Pflegeeinsatz auf der

Hohenauer Wiese in Klosterneuburg. Dabei wurden die TeilnehmerInnen durch den Naturschutzbund NÖ Ortsgruppe Klosterneuburg in die Geheimnisse des Wienerwalds eingeweiht. „Mit den Landschaftspflegeterminen im Biosphärenpark Wienerwald bieten wir eine Möglichkeit, sich aktiv für den Naturschutz einzusetzen – denn jeder kann etwas zur Modellregion für nachhaltige Entwicklung beitragen“, so DI Harald Brenner, Teamleiter Naturraummanagement im Biosphärenpark Wienerwald.

Gestärkt durch eine regional-nachhaltige Jause ging es unter fachkundiger Anleitung von Biosphärenpark-Mitarbeiterin Mag.<sup>a</sup> Johanna

Scheiblhofer zur Entfernung von neophytischen Goldruten- und Asterarten. Gemeinsam konnte so ein großer PKW-Anhänger, den das Stift Klosterneuburg zur Verfügung stellte und für die fachgerechte Entsorgung sorgte, befüllt werden.

Eine weitere Premiere wartete auf die freiwilligen HelferInnen am Taglesberg an der Gemeindegrenze zwischen Gablitz und Mauerbach. Auf der acht Hektar großen Fläche eines ehemaligen Altlastenstandorts wurde Tunnel-Ausbruchmaterial angeschüttet und zur Geländemodellierung verwendet. Damit wurde ein für den Wienerwald typisches Relief mit neuen Höhenrücken und Senken geschaffen. Auf dem trockenen Kuppenstandort soll sich ein lichter Waldbestand aus Buchen, Eichen und Kiefern etablieren. Kleingewässer sind für Amphibien wie Gelbbauchunke und Feuersalamander wichtige Laichgewässer. In der Umgebung des dort fließenden Baches haben sich Feuchtstandorte gebildet und Schilf- und Rohrkolbenbestände angesiedelt.

„Das Areal mit einer Verzahnung an unterschiedlichen Lebensräumen stellt ein naturschutzfachlich sehr hochwertiges Biotop für zahlreiche gefährdete Tier- und Pflanzenarten dar und sollte daher unbedingt offen gehalten sowie regelmäßig gepflegt werden“, erklärt Biosphärenpark-Direktor DI Andreas Weiß. Beim Pflegeeinsatz wurden Gebüschaustritte entfernt und Neophyten, wie die Goldrute bekämpft, um den Lebensraum schützenswerter Tier- und Pflanzenarten zu sichern.



Die Landschaftspflegetermine bieten die Möglichkeit, sich aktiv für den Naturschutz einzusetzen.

### INFO

#### PFLEGEJAHR 2019

20 Pflegeeinsätze mit 156 Freiwilligen und 94 Schulklassen

Möchten auch Sie Biosphere Volunteer werden? Wir freuen uns auf viele helfende Hände im Jahr 2020.

Termine finden Sie ab Jänner 2020 auf [www.bpww.at/veranstaltungen](http://www.bpww.at/veranstaltungen)



Highlight: Die geführte Themenwanderung hin zum Pflegeeinsatz auf der Hohenauer Wiese in Klosterneuburg.

## 10 Jahre Habichtskauz – Erste Naturbrut im Wienerwald entdeckt!

Der **Wienerwald** mit seinen Buchen- und Eichen-Hainbuchenwäldern, den verschiedenen Wiesentypen und der Verzahnung von Wald- und Offenflächen bietet die besten Voraussetzungen für die Wiederansiedlung des Habichtskauzes. Als ausgesprochene Waldeule benötigt der Habichtskauz Wälder, die wieder älter werden dürfen, in denen Urwaldriesen mit großen Baumhöhlen entstehen und ihm Platz zur Aufzucht seiner Jungen bieten. In den Kernzonen des Biosphärenparks findet die große Waldeule diese idealen Bedingungen vor.

Seit der Freilassung der ersten Jungkäuze im Biosphärenpark Wienerwald sind mittlerweile zehn Jahre vergangen. Seitdem wurden fünf Freilassungsplätze im Biosphärenpark Wienerwald errichtet und 180 junge Habichtskäuze freigelassen. Mehr als 100 Nisthilfen für den Habichtskauz konnten im Wienerwald mit Zustimmung der Grundeigentümer, wie zum Beispiel den Österreichischen Bundesforsten, dem Stift Schotten oder der Stiftung Fürst Liechtenstein montiert werden und bieten dem Habichtskauz ein Zuhause.



Dass die seltene Eulenart wieder durch die heimischen Wälder gleitet, beweisen die ersten erfolgreichen Bruten im Freiland. Genau zehn Jahre nach der ersten Freilassung wurden 2019 erstmals Naturbruten mehrerer Habichtskauz-Paare im Wienerwald entdeckt. Bezieht man das Wildnisgebiet Dürnstern mit ein, sprechen wir in zehn Jahren von über 60 Bruten im Freiland (in eigens angefertigten Nistkästen) mit mehr als 170 erfolgreich ausgeflogenen Habichtskäuzen.

Die Wiederansiedlung des Habichtskauzes im Wienerwald gilt als ein echtes Erfolgsprojekt: Nicht zuletzt, da die natürliche Baumartenzusammensetzung mit der Buche als dominante Baumart sowie auch der hohe Grad der Naturnähe der Wirtschaftswälder im Gebiet den idealen „Nährboden“ für den Habichtskauz in Mitteleuropa bietet. Dennoch wurde beobachtet, dass es Jahre mit mehr oder solche mit weniger Nachwuchs geben kann.

### BUCHTIPPS



**Habichtskauz Wiederansiedlung in Österreich – Ein Urwaldbewohner kehrt zurück. Bildband**  
ISBN 978-3-200-06370-9

**Annas Weg in die Freiheit**  
von Theresa Walter und Richard Zink  
ISBN 978-3-200-03591-1

Beide Bücher sind bei der Außenstelle der Österreichischen Vogelwarte in Seebarn am Wagram erhältlich ([seebarn@vetmeduni.ac.at](mailto:seebarn@vetmeduni.ac.at)).

So folgt im Biosphärenpark Wienerwald auf Jahre mit einer starken Buchenmast (Bäume mit starkem Fruchtanhang) oft ein Jahr mit sehr erfolgreichen Habichtskauzbruten, wie dies auch im Jahr 2019 der Fall war.

# Obstbaumtag 2019: Obstraritäten und Tipps für den naturnahen Garten

Bei bestem Herbstwetter kamen am 12. Oktober 2019 rund 250 BesucherInnen zum Biosphärenpark Wienerwald-Obstbaumtag. ExpertInnen, wie die Obfrau der ARGE Streuobst, der Verein Regionale Gehölzvermehrung (RGV), Natur im Garten, Herbios u.v.m. standen den BesucherInnen mit Rat und Tat rund um das Thema Obst und nachhaltiges Gärtnern zur Seite und gaben viele Tipps für einen naturnahen Garten zur Förderung der Artenvielfalt. Rund 50 Apfel- und Birnensorten wurden zur Bestimmung abgegeben. Darunter Raritäten wie Kalterer Böh-

mer, Grüner Fürstenapfel und Champagner Renette. Mittels fachkundiger Beratung durch die Baumschulen vor Ort konnte auch die richtige Obstsorte und die passende Baumform für eine Neupflanzung schnell gefunden werden.

## WIR FÜR BIENEN-PREISAUSZEICHNUNG „MEIN BIENENPLATZERL“

Ein Höhepunkt war die Preisverleihung des „Wir für Bienen“-Fotowettbewerbes „Mein Bienenplatzerl“. LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf unterstrich bei der Preisverleihung

die Aktion „Wir für Bienen“: „Mit dieser Initiative wollen wir aufzeigen, wie viel wir in Niederösterreich für die Artenvielfalt leisten und was noch alles gemacht werden muss. Täglich setzen sich unsere heimischen Bäuerinnen und Bauern dafür ein, dass Insekten auf ihren Feldern ein zu Hause finden. Jeder Einzelne kann auch seinen Teil beitragen. Das geht ganz einfach, beispielsweise mit einem Wildbienenhotel. Aber auch „wilde Ecken“ im Garten, Laubhaufen und Altholz sowie Nisthilfen für Insekten bieten oft auch seltenen Arten einen Lebensraum.“

## TIPP

### OBSTBAUMSCHNITTKURS & OBSTBAUMAKTION!

Besuchen Sie doch im Jahr 2020 einen unserer Obstbaumschnittkurse oder nutzen Sie unsere Obstbaumaktion! Alle Infos auf [www.bpvw.at](http://www.bpvw.at).

## SPIEL UND SPASS FÜR DIE GANZE FAMILIE

FeinschmeckerInnen ließen sich die Möglichkeit nicht entgehen, sich mit regionalen Schmankerln aus dem Biosphärenpark Wienerwald zu stärken. Für Unterhaltung sorgte das bunte, themenbezogene Bastel-Rahmenprogramm für die jüngsten BesucherInnen. So konnten die kleinen Gäste sich unter anderem als Junior-PomologInnen versuchen und Äpfel selbst bestimmen. Besonderes Highlight für die Kleinen war dabei die verschiedenen Obstsorten mit allen Sinnen zu entdecken.

## FRÜCHTE-VIELFALT IM BIOSPHÄREN-PARK WIENERWALD

Mehr als 1.000 verschiedene Apfelsorten gibt es in Österreich – dazu zählen unterschiedliche Renetten und Kalville genauso wie verschiedene Mostsorten. Streuobstwiesen und Obstbaumalleen prägten früher auch im Biosphärenpark Wienerwald weite Teile der Landschaft und fanden sich in jedem Garten. „Mit Aktionen wie dem Obstbaumtag unterstützt das Biosphärenpark Wienerwald Management die Artenvielfalt und den Erhalt der Streuobstwiesen im Biosphärenpark Wienerwald“, führt Biosphärenpark-Direktor DI Andreas Weiß aus.



Ein Höhepunkt war die Preisverleihung des „Wir für Bienen“-Fotowettbewerbes durch LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf (rechts im Bild).



Rund 250 BesucherInnen informierten sich am 12. Oktober zum Thema Obst und nachhaltiges Gärtnern.

Fotos (2): BFW/W/N. Novak

# Vernetzen – Austauschen – Kennenlernen

Rund 40 Gäste folgten am 12. Oktober 2019 der Einladung von Biosphärenpark-Direktor DI Andreas Weiß zum Vernetzungstreffen in die Räumlichkeiten des Biosphärenpark-Wienerwald Büros. Unter den Geladenen befanden sich BürgermeisterInnen, BotschafterInnen,

BildungspartnerInnen und WegbegleiterInnen des Biosphärenpark Wienerwald, die sich anlässlich der ersten 100 Tage des neuen Biosphärenpark-Direktors zum Gedankenaustausch und Netzwerken zusammenfanden. Rund zwei Stunden lang wurde an-

geregt geplaudert, diskutiert sowie Ideen und Anliegen für die gemeinsame Weiterentwicklung des UNESCO Biosphärenpark Wienerwald ausgetauscht. Anschließend ließ man das Get-together gemeinsam beim Biosphärenpark-Obstbaumtag ausklingen.



DI Andreas Weiß mit dem Bürgermeister von Alland DI Ludwig Köck

Fotos (8): Norbert Novak



Botschafterin Mag.<sup>a</sup> Manuela Zinöcker mit Botschafter DI Helge Ebner



DI Andreas Weiß hielt eine kurze Rückschau über seine ersten 100 Tage als Biosphärenpark-Direktor.



Botschafterin aus Königsstetten Dr.<sup>in</sup> Gertraud Grabherr



Die Botschafter Leopold Spitzbart und Walter Jaksch mit dem Purkersdorfer Bürgermeister Ing. Stefan Steinbichler



Die Biosphärenpark Botschafter DI Helge Ebner, Leopold Spitzbart und Dr. Hansjörg Preiss (v.l.n.r.)



Rund 40 Gäste folgten der Einladung zu einem zwanglosen Get-together.



Die Leiterin der Wiener Umweltschutzabteilung Dr.<sup>in</sup> Karin Büchl-Kramerstätter im Gespräch mit Christian Diry.

# Regionaler Konsum als Beitrag zur Erreichung der nachhaltigen Wirtschaftsziele



BPWW/B. Wolff

Umfragen zeigen, dass es zwei von drei ÖsterreicherInnen wichtig ist, dass Produkte aus der Region stammen, wie etwa von den Partnerbetrieben des Biosphärenpark Wienerwald.

Wie in der letzten Ausgabe von „Das Blatt“ berichtet, stehen im Zentrum der UN Agenda 2030 17 nachhaltige Entwicklungsziele (Sustainable development goals, SDGs). Diese Ziele geben eine Orientierung für wichtige Handlungsfelder, um unser Wirtschaften ökologisch nachhaltiger und sozial verträglicher zu gestalten. Das SDG 12 fokussiert dabei auf eine nachhaltige Veränderung von Konsum- und Produktionsmuster. Dies ist wichtig, verursacht der private Konsum von Haushalten doch laut Schätzungen zwischen 50 und 80 Prozent des weltweiten Land-, Material- und Wasserverbrauchs sowie 60 Prozent der Treibhausgasemissionen. Der Großteil davon kommt aus den Bereichen Ernährung, individuelle Mobilität und Wohnen. Für die Entwicklung eines ökologischeren Wirtschaftssystems, spielen neben Gesetzgebern und Unternehmen somit auch KonsumentInnen eine zentrale Rolle (vgl. UN 2016).

## KONSUMSTRATEGIEN

Nachhaltiger Konsum wird generell als die Erzeugung, Nutzung und Verwertung von Gütern und Dienstleistungen in einer Weise verstanden, die grundlegende Bedürfnisse befriedigt, die Lebensqualität von Menschen weltweit erhöht und gleichzeitig Rohstoffbedarf, Schadstoffausstoß und Abfallerzeugung über den Lebenszyklus von Produkten hinweg minimiert, um mit Blick auf die Zukunft die Bedürfnisbefriedigung künftiger Generationen nicht zu gefährden.

Verschiedene Konsumstrategien können in Kombination dazu beitragen, den täglichen Konsum nachhaltiger zu gestalten. **Substitution** bedeutet den Ersatz konventioneller Produkte und Dienstleistungen durch umwelt- und sozialverträglichere Alternativen. Beispiele hierfür sind E-Mobilität, Ökostrom, Bio-Plastik oder die Verwendung nachwachsender Rohstoffe wie Holz in Produktionsprozessen. **Reduktion** bedeutet eine Verringerung des Konsums von nicht-nachhaltigen Produkten und Dienstleistungen (was aktuell gerne anhand des Fleischkonsums diskutiert wird). Genauso wie die Verringerung der Anzahl an Waren im Umlauf – etwa durch gemeinschaftliche Nutzung – und die Verlängerung der Nutzungsdauer von Produkten durch Reparatur oder Weiterverkauf. **Verzicht** stellt das höchste Maß an Reduktion und bedeutet die bewusste Entscheidung, Waren und Dienstleistungen, die ökologisch oder sozial nicht verträglich sind, gar nicht zu konsumieren. Im kleinen Maß kann Verzicht bedeuten, Lebensmittel außerhalb der Saison nicht zu kaufen. Im größeren Maß bedeutet es eine Umstellung von Lebens-, Arbeits- und Freizeitkonzepten. Der rezente Trend zu regionalem Urlaub ist eine erste, zarte Blüte in diese Richtung. Verzicht ist in der breiten Gesellschaft häufig negativ besetzt, etwa im Sinne der Einschränkung der eigenen Freiheit, und findet daher politisch und gesellschaftlich noch wenig Resonanz. Verzicht scheint lang-

fristig für die Erreichung von Klima- und Nachhaltigkeitszielen jedoch unumgänglich und findet sich beispielsweise auch in der aktuellen Strategie der Bioökonomie des österreichischen Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus wieder (BMNT et al. 2019).

In diesem Zusammenhang erleben regionale Produkte, wie etwa von ProduzentInnen im Biosphärenpark Wienerwald, aktuell eine wahre Renaissance. Umfragen zeigen, dass es zwei von drei ÖsterreicherInnen wichtig ist, dass Produkte aus der Region stammen (Statista.de, 2016) und dass sie dafür auch einen höheren Preis zu akzeptieren bereit sind. Was regional ist, wird jedoch sehr unterschiedlich verstanden. Für etwa die Hälfte der VerbraucherInnen sind Produkte, die nicht weiter als 100 km entfernt produziert wurden, regional. Ein Drittel orientiert sich an politischen Grenzen und versteht regionale Produkte als solche, die aus dem eigenen Bundesland oder Österreich kommen.

## MOTIVATION FÜR REGIONALEN EINKAUF

Die zugrundeliegende Motivation für den Kauf regionaler Lebensmittel sind jedoch nicht immer der Klima- und Naturschutz. Regionale Produkte werden mit multiplen Eigenschaften verbunden. Wesentlich ist das hohe Vertrauen in heimische Produktionsstandards. Was heimisch ist, wird als ge-

## ZUR AUTORIN



BOKU/Pichlbauer

Univ. Prof. Dr. Petra Riefler leitet das Institut für Marketing und Innovation am Department für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften der BOKU Wien. Sie forscht zu den Themen nachhaltiger Konsum, Regionalität und Suffizienz im Rahmen des SDG 12.



sünder wahrgenommen – etwas, das KonsumentInnen in anderen Ländern über ihre heimischen Lebensmittel genauso sagen (Gineikiene et al. 2016). Ein weiterer Beweggrund ist der Wunsch, den Wirtschaftsstandort und die heimischen Unternehmen zu unterstützen. Auch Identitätsstiftung spielt eine Rolle – regionale Produkte werden im Vergleich zu globalen Produkten als authentischer wahrgenommen. Bezüglich Nachhaltigkeit punkten regionale Produkte aus KonsumentInnenansicht vor allem durch kürzere Transportwege und damit verbunden geringere CO<sub>2</sub>-Emissionen (Pearson et al., 2011). Wenngleich die Öko-Bilanz heimischer Produkte, etwa bei Lebensmittelproduktion außerhalb der Saison, nicht zwingend positiv ausfallen muss.

Regionaler Konsum ist aus mehrfacher Perspektive wünschenswert und kann einen Beitrag zu nachhaltigem Konsum leisten. Insgesamt wird es jedoch einer größeren, gemeinsamen Anstrengung von KonsumentInnen, Unternehmen und Politik brauchen, um die Ziele des SDG 12 erreichbar zu machen.



pixabay\_couleur

Im kleinen Maß kann Verzicht bedeuten, Lebensmittel wie beispielsweise Erdbeeren, außerhalb der heimischen Saison (Mai bis Juni) nicht zu kaufen.



pixabay\_Domenik & Frederike Schneider

Regionale Produkte werden mit multiplen Eigenschaften verbunden – wesentlich ist das hohe Vertrauen in heimische Produktionsstandards.

# Die heikle Verpackungs-Frage beim Einkauf!



**Biomilch wird ab 2020 auch bei den großen Handelsketten in der nachhaltigen Milch-Mehrwegflasche erhältlich sein.**

**Bewusst und umweltfreundlich** einkaufen und das auch bei der Verpackung. Aber wie? Es gibt viele Aspekte, die man beim umweltbewussten Einkauf von Getränken und Lebensmitteln beachten sollte. Regionalität, Saisonalität, biologische Landwirtschaft, fairer Handel, aber eben auch die Verpackung spielt hierbei eine große Rolle. Allein im Bereich von Getränkeverpackungen gibt es eine große Vielfalt und es ist nicht einfach die ökologisch beste Entscheidung zu treffen. Glas, Aluminium oder Plastik? Flasche, Dose oder doch Getränkeverbundkarton?

## AM BESTEN OHNE VERPACKUNG

Grundsätzlich ist es die nachhaltigste Variante Verpackungen generell zu vermeiden. Das Leitungswasser in Österreich gehört nicht nur zu den besten weltweit, sondern ist auch die umweltfreundlichste Variante, wenn in die eigene Mehrwegflasche oder ins Glas gefüllt. Sirups und Trinkwasser-

sprudler können dem Leitungswasser verpackungsarm zusätzlichen Kick verleihen. Würden alle ÖsterreicherInnen von verpacktem Wasser auf Leitungswasser umsteigen, würde das jährlich knapp 70.000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente einsparen. Damit könnte man mit einem Auto zehntausend Mal die Erde umrunden (Quelle: Umweltberatung).

## WENN VERPACKUNG – DANN BITTE MEHRWEG

Wenn sich die Getränkeverpackung nicht vermeiden lässt, dann ist die Mehrwegflasche die umweltfreundlichste Variante. Woher wissen wir das? Für den ökologischen Vergleich von Getränkeverpackungen eignen sich Ökobilanzen, welche die Umweltwirkungen von Verpackungen gegenüberstellen. Diese Studien vergleichen alle Ressourcen und Umweltwirkungen (Abfälle, Emissionen etc.) die bei Produktion, Transport, Verwendung und Entsorgung von Ver-



**Eine Mehrwegflasche, die 40-mal wieder befüllt wird, spart 39 Einwegflaschen.**

packungen entstehen. Ökobilanzen zeigen, dass Mehrwegflaschen (PET und Glas) auch über Transportdistanzen von mehreren hundert Kilometern umweltfreundlicher als Einweggetränkeverpackungen sind. Grund hierfür ist der hohe Ressourcenaufwand in der Produktion von Verpackungen. Eine Mehrwegflasche, die 40-mal wieder befüllt wird, spart 39 Einwegflaschen inklusive deren negative Umweltwirkungen in der Produktion und Entsorgung ein. Mehrwegflaschen sind auch die einzigen Getränkeverpackungen, die für das Österreichische Umweltzeichen zugelassen sind. Der Anteil an Mehrwegflaschen im Handel hat sich jedoch in den letzten Jahren von ursprünglich 70 Prozent auf 20 Prozent reduziert. Durch die geringe Mehrwegquote ist die Wahlfreiheit, vor allem im Bereich von Fruchtsäften und Wein, häufig nicht gegeben.

## EINWEGVERPACKUNGEN IM RANKING

Unter den Einwegverpackungen haben PET Flaschen aus recyceltem Material („Pet to Pet“) die beste Umweltbilanz. Wichtig ist, dass PET Flaschen nach der Verwendung getrennt gesammelt und recycelt werden. Getränkeverbundkartons (auch umgangssprachlich Tetrapacks) können ökologisch ähnlich eingestuft werden wie die Einweg-PET-Flasche, sofern diese über den gelben Sack bzw. die gelbe Tonne getrennt gesammelt und recycelt werden.

Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist Glas die hochwertigste Getränkeverpackung, da kein Stoffaustausch zwischen Getränk und Verpackungstoff entsteht. Glas ist geschmacksneutral und hat eine gute Dichtigkeit gegenüber Kohlensäure. Einweg-Glasflaschen stellen jedoch gemeinsam mit Aluminiumdosen die ökologischen Schlusslichter unter Berücksichtigung durchschnittlicher Transportdistanzen in Österreich dar. Trotz der hohen Recyclinganteile von Glasflaschen (bis zu 2/3 der Flasche besteht aus recyceltem Altglas), ist der Energieaufwand bei der Produktion sehr hoch. Die Einweg-Glasflaschen, welche seit 2018 vermehrt in den Regalen des Handels zu finden sind, sind demnach keine nachhaltige Alternative zu

## ZUR AUTORIN



### DI<sup>n</sup> Sabrina Lichtnegger

ist Mitarbeiterin der pulswerk GmbH – dem Beratungsunternehmen des Österreichischen Ökologie-Instituts im Bereich Ressourcenmanagement, Veranstaltungsorganisation und nachhaltige Entwicklung.

Mehrweg-Glasflaschen oder Getränkeverbundkartons. Positive Nachrichten – aufgrund der großen Kritik von Umweltorganisationen werden die Milchflaschen mit Jahreswechsel auf Mehrweg-Glasflaschen umgestellt. Biomilch wird also ab 2020 auch bei den großen Handelsketten in der nachhaltigen Milch-Mehrwegflasche erhältlich sein.

Getränkedosen haben zwar ein geringeres Transportgewicht als Glas, verbrauchen jedoch viele Ressourcen in der Produktion. Hinzu kommen hohe Umweltbelastungen und Risiken bei der Bauxitgewinnung, welche für die Aluminiumproduktion nötig ist. Diese Umweltbelastungen können durch den Einsatz von Recyclingmaterial in der Dosenproduktion deutlich verringert werden. In Hinsicht auf den Klimaschutz sind Dosen und Einweg-Glasflaschen wegen des hohen Energieverbrauchs die nachteiligste Option. Beispielsweise sind Bierdosen 3-mal klimaschädlicher als Mehrwegflaschen.

## SELBSTVERANTWORTUNG IST GEFRAGT!

Egal ob Mehrweg- oder Einwegverpackung, die Selbstverantwortung der KonsumentInnen ist das Um und Auf einer nachhaltigen Gesellschaft. Nur wer die Mehrwegflasche wieder zurückbringt und die Einwegverpackungen getrennt sammelt, trägt zu einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft bei.

## GLOSSAR



### Österreichisches Umweltzeichen

Das Österreichische Umweltzeichen ist das staatliche Gütesiegel für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen. Es zeichnet Mehrwegsysteme, die eine Mindestumlaufzahl von zwölf erreichen, aus.



### Mehrweg

Verpackung zur mehrmaligen Nutzung. Mehrwegverpackungen werden nach Gebrauch zum Händler zurückgebracht, gereinigt und wieder befüllt. **Hinweis:** Achten Sie beim Flaschenkauf darauf, ob es sich um eine Mehrwegflasche (erkennbar am Logo) handelt und bringen Sie die Mehrwegflaschen wieder zurück.



### Recycling

Die stoffliche Verwertung von Altstoffen (Glas, Kunststoff, Papier) zu einem neuen (Sekundär-)Rohstoff der wieder in die Produktion eingebracht wird. Sowie die Kompostierung von biologischem Material zu Huminstoffen. **Hinweis:** Verpackungen mit diesem Logo sind recyclingfähig und sollten in den dafür vorgesehenen Behältern getrennt gesammelt werden.

### Pet to Pet

Aus alten PET-Flaschen werden neue: Alte PET-Flaschen werden zu Kunststoffgranulat verarbeitet und für die Produktion neuer PET eingesetzt.

# Partnerbetriebe schaffen Win-Win Situation

**Die Auszeichnung** „Biosphärenpark Wienerwald Partnerbetrieb“ wird an Betriebe vergeben, die die Idee des Biosphärenparks – ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit – leben und sich zu einer verstärkten Zusammenarbeit mit und in der Biosphärenpark Wienerwald Region bekennen.

Aktuell gibt es im Biosphärenpark Wienerwald rund 20 Partnerbetriebe aus den Bereichen „Landwirtschaft mit Direktvermarktung“ sowie „Gastronomie und Beherbergung“. Diese Betriebe müssen bestimmte Nachhaltigkeits- und Qualitätskriterien erfüllen, die mit den Zielen und Aufgaben des Biosphärenparks in Einklang stehen. Merkmale wie verantwortungsvolles Wirtschaften, Erhalt der Kulturlandschaft, Naturschutz und eine besondere Produktqualität spielen dabei eine wichtige Rolle. Letztendlich fungieren Partnerbetriebe mit ihren Angeboten und Produkten als MultiplikatorInnen für die Entwicklung des Biosphärenpark Wienerwald zu einer Modellregion für Nachhaltigkeit.

## VORTEILE FÜR KONSUMENTINNEN

Für die KonsumentInnen bietet der Einkauf bei einem Biosphärenpark Partnerbetrieb verschiedene Vorteile: Zum einen kennt er den Produzenten/die Produzentin und kann in direktem Kontakt mehr über Produktionsweisen, Rohstoffe, Herkunft usw. erfahren. Außerdem schont er natürlich Ressourcen – es fallen in etwa kurze Transportwege an, wodurch sich die Ökobilanz der Produkte stark verbessert. Außerdem werden auch regionale AnbieterInnen unterstützt, was sich wiederum positiv auf die Regionalentwicklung einer Gemeinde bzw. eines Gebietes auswirkt.

## VORTEILE FÜR PARTNERBETRIEBE

Aber auch Betriebe haben als Biosphärenpark-Partnerbetriebe Vorteile: Zertifizierte Partnerbetriebe erhalten durch das Biosphärenpark Management Unterstützung bei der Vermarktung ihrer Produkte und Serviceleistungen und werden über verschiedene Medien beworben. Außerdem darf die geschützte Wort-Bild-Marke, das Biosphärenpark-Logo kostenlos genutzt werden.

Zudem bietet der Biosphärenpark Wienerwald für Betriebe in der Region einen triftigen Grund für nachhaltiges Handeln. Die Modellregion unter dem Dach einer gemeinsamen „Biosphärenpark Wienerwald“-Marke nachhaltig zu gestalten, wird sich in Zeiten, in denen KonsumentInnen wieder stärker auf einen bewussten und nachhaltigen Einkauf setzen, positiv auswirken. Dabei zeigt sich, dass nachhaltiges und finanziell erfolgreiches Wirtschaften einander nicht mehr ausschließen.

## VORTEILE FÜR DIE NATUR

Der Biosphärenpark Wienerwald hat die Aufgabe, die Natur- und Kulturlandschaft außerhalb der Kernzonen zu erhalten: Diese struktur- und artenreiche Landschaft ist über Jahrhunderte durch nachhaltige landwirtschaftliche Bewirtschaftung entstanden. Die hohe Biodiversität, die der Region das Prädikat Biosphärenpark eingebracht hat und durch Bewirtschaftung durch den Menschen entstanden ist, ist heute teilweise durch Bewirtschaftungsänderungen oder Nutzungsaufgabe gefährdet.

## INFO

Alle unserer Partnerbetriebe finden Sie auf unserer Website unter [www.bpww.at/partner/partnerbetriebe](http://www.bpww.at/partner/partnerbetriebe)

Möchten Sie Partnerbetrieb des Biosphärenpark Wienerwald werden? Dann schreiben Sie uns eine E-Mail an [office@bpww.at](mailto:office@bpww.at) oder rufen Sie uns an: 02233/54 187.

Durch die Unterstützung nachhaltiger Landwirtschaft soll der Fortbestand traditioneller sowie nachhaltiger Bewirtschaftungsweisen gesichert werden und die Artenvielfalt in der Kulturlandschaft erhalten bleiben. Die Biosphärenpark-Produkte sind gewissermaßen Botschafter, die die Biosphärenpark-Idee verbreiten und genussvoll erlebbar machen.



BPWW/W. Lemberger

Aktuell gibt es im Biosphärenpark-Partnernetzwerk acht Imkerbetriebe, die neben Honig auch Bienenwachs, Propolis, Honigwein Met, Hautcremen, Haarwachs etc. in Bio-Qualität anbieten.



BPWW/W. Wolff

Der Partnerbetrieb Biobauernhof Annahof der Familie Schabbauer in Laab im Walde erzeugt neben Milch und Milchprodukte auch Fleisch, Eier, Getränke sowie Obst und Gemüse in Bio-Qualität.

## KOMMENTARE

In **Niederösterreich** setzen wir uns in verschiedensten Projekten im Sinne der Nachhaltigkeit ein: Besonders stolz sind wir auf die mit den NÖ Umweltverbänden ins Leben gerufene Initiative „Sauberhafte Feste“ – ein umweltfreundliches Programm zur Abfallvermeidung bei Veranstaltungen, wo jährlich mehr als 30 Geschirrmobile sowie Leihgeschirrspüler, Mehrweggeschirr und -becher von privaten und kommunalen Veranstaltern angeboten werden.

Ein Herzensanliegen im Sinne einer nachhaltigen Landwirtschaft ist mir das vor wenigen Monaten ins Leben gerufene Regionalplanungsprojekt „Grüner Ring“, mit dem wir die aktuellen und zukünftigen Siedlungs- und Nutzungserfordernisse rund um Wien nachhaltig steuern und Natur- und Grünräume erhalten wollen. Dazu leistet der Biosphärenpark Wienerwald einen wesentlichen Beitrag, denn mit der neuen Verordnung der Pflegezonen ist es uns gelungen, gemeinsam mit den Gemeinden und den InteressensvertreterInnen die Erhaltung wertvoller landschaftlicher Ressourcen zu sichern.



Weinfranz

**Dr. Stephan Pernkopf**  
LH-Stellvertreter in der  
Niederösterreichischen Landesregierung



PID / Votava

**Mag.ª Ulli Sima**  
Stadträtin  
für Umwelt und Wiener Stadtwerke

**Nachhaltig zu wirtschaften** und zu konsumieren spielt in der Stadt Wien seit vielen Jahren eine wichtige Rolle. Schon seit 1998 werden im Magistrat Produkte möglichst umweltfreundlich und nachhaltig über das Beschaffungsprogramm „ÖkoKauf Wien“ eingekauft. Die wichtigsten Kriterien dabei sind: Schonung der Ressourcen, ökologische Produktion, Energieeffizienz, Reparaturfähigkeit, Vermeidung von Emissionen sowie toxischer Materialien.

Mit dem Umweltpreis macht die Stadt Wien unternehmerisches Engagement für die Umwelt einer breiten Öffentlichkeit sichtbar und schafft damit einen Anreiz für Betriebe, umweltrelevante Maßnahmen zu setzen. Außerdem unterstützt die Stadt Wien mit der Initiative „natürlich weniger Mist“ Projekte zur Müllvermeidung und Schonung wertvoller Ressourcen. Nicht zuletzt sorgen 700 Gemüse- und Ackerbaubetriebe, Gärtnereien und Weingüter sowie die Wiener Märkte dafür, dass sich die Wiener Bevölkerung mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln versorgen kann.

# Projekte, Initiativen & Aktivitäten aus den Gemeinden

## Die Biosphärenpark-Idee umsetzen



Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien

### Monatsmarkt im Lainzer Tiergarten

#### Natur erleben, schmecken und genießen

Seit April 2019 findet jeweils am letzten Sonntag im Monat von 10 bis 16 Uhr der Monatsmarkt im Biosphärenpark-Bezirk Hietzing, genauer gesagt im Lainzer Tiergarten, mit einer vielfältigen Auswahl an saisonalen Produkten aus der Region, großteils in BIO-Qualität, statt! Natur, Erholung und Einkauf nachhaltiger Produkte lassen sich somit hervorragend mit einem Spaziergang im Hermesvillapark oder dem Besuch des großen Spielplatzes vereinen. Die Anreise kann umweltschonend mit der Buslinie 55A von Hietzing erfolgen.

Beim Monatsmarkt des Forst- und Landwirtschaftsbetriebes der Stadt Wien bieten Betriebe aus der Region nachhaltig produzierte Produkte wie in etwa saisonale Obst- und Gemüsesorten, Pflanzen, Kräuter und Blumen, Schaf- und Schafmilchprodukte sowie Honig in Bio-Qualität, Wild- und Fischspezialitäten, handwerklich gebrautes Bier und handgefertigte Seifen.

Die Marktstände befinden sich direkt gegenüber des beliebten Kinderspielplatzes und nahe dem idyllischen Hohenauer Teich in der „Hauptallee“ im Hermesvillapark.

Die Idee zu einem eigenen Monatsmarkt im Lainzer Tiergarten entstand auf Anregung zahlreicher BesucherInnen, die sich nach Veranstaltungen wie dem jährlichen Früh-

lingsfest, den Tagen der Artenvielfalt 2016 und 2018 sowie den Obstbaumtagen des Biosphärenpark Wienerwald ein regelmäßiges Angebot an nachhaltigen Köstlichkeiten wünschten. Also beschloss der Forstbetrieb der Stadt Wien, einen Monatsmarkt im Lainzer Tiergarten zu organisieren.

Die Vorarbeiten gestalteten sich durchaus aufwändig. So musste beispielsweise ein Wochentag gefunden werden, an dem nicht nur viele BesucherInnen im Lainzer Tiergarten unterwegs sind, sondern auch die ProduzentInnen Zeit haben, den ganzen Tag ihre Produkte zu präsentieren und zu verkaufen. Nach über einem Jahr an Vorarbeiten konnten auch AnbieterInnen für eine breite Palette an Produkten gefunden werden – einige davon aus dem Kreis der Biosphärenpark Wienerwald Partnerbetriebe. Ausdrücklich nicht erwünscht waren reine Gastronomiebetriebe. Als bester Wochentag wurde schließlich der Sonntag auserkoren, da viele der Betriebe an Samstagen bereits bei anderen Märkten stehen.

Seit der Monatsmarkt Ende April 2019 erstmals abgehalten wurde, war das Interesse der BesucherInnen anhaltend groß. Mit Ende Oktober 2019 wurden die Hütten abgebaut und über die Wintermonate eingelagert, bevor der Markt im April 2020 wieder seine Pforten öffnet.



Thomas Anderl

### Bauernmarkt der Zukunft am Yppenplatz in Ottakring

Der Brunnenmarkt ist mit seinen über 72.000 BesucherInnen wöchentlich der meistbesuchte Markt Wiens. Jeden Freitag und Samstag gibt es einen am Yppenplatz abgehaltenen Bauernmarkt. Vor allem regionale und kleinbäuerliche LandwirtInnen und VerarbeiterInnen haben sich dort seit vielen Jahren zum Ziel gesetzt, regionale und biologische Produkte aus der Region anzubieten. Es finden sich hier neben Bäckereibetrieben und Fleischhauer viele Obst- und GemüsegärtnerInnen sowie kleinbäuerliche LandwirtInnen mit einem breiten Sortiment an Wein, Säften, Marmeladen, Honig u.v.m.

Die Stadt Wien hat mit der neuen Marktordnung für ganz Wien die Märkte zukunftsfit gemacht und unterstützt natürlich auch die positive Entwicklung am Yppenplatz.

Am Yppenplatz funktioniert die Zusammenarbeit zwischen den engagierten StandlerInnen, der Bezirksvorstehung, dem Marktbeirat und dem Marktamt der Stadt Wien hervorragend und die gemeinsamen Kraftanstrengungen zeigen Früchte. Der Bauernmarkt und die Örtlichkeit rund herum konnten bereits belebt werden und sich noch mehr in Richtung Nachhaltigkeit, Regionalität und Ausweitung des biologischen Angebotes entwickeln.

Dazu wurden im Jahr 2019 bereits zwei Themenmärkte als Versuch konzipiert, um eine höhere Kundenfrequenz zu erreichen und den Markt für verschiedene Bevölkerungsgruppen attraktiver zu gestalten. Das Thema des Marktes im Juni 2019 war der Biosphärenpark Wienerwald, wodurch der Regionalitätsanspruch des Marktes zusätzlich unterstrichen wird. In Zukunft sollen auch vermehrt ProduzentInnen aus der Biosphärenpark Wienerwald Lebensregion bzw. Partnerbetriebe des Biosphärenpark Wienerwald gewonnen werden, die ihre Produkte am Yppenplatz einer urbanen Bevölkerung näherbringen.

Innovative Kräfte denken noch viel weiter und sehen den Yppenplatz und seinen Bauernmarkt im Jahre 2050 als vibrierenden und beliebten Platz in Ottakring, der sich durch ein lebendiges Marktgeschehen, betrieben durch nachhaltige und ökologische Wirtschaftstreibende aus dem Bezirk und aus der Region, auszeichnet. Der Transport von Gütern und Personen soll vorwiegend nachhaltig und ökologisch durch ein optimiertes Transportsystem bestehend aus Fahrrädern und E-Mobilen abgewickelt werden. Der Markt auf dem Yppenplatz soll über die Bezirksgrenzen hinaus als nachhaltiger und innovativer Markt Bekanntheit erlangen.



Thomas Anderl

# & Bezirken und leben



Tauschkreis Wienerwald

## Gablitz repariert und beschafft nachhaltig

**Bereits zweimal** wurde in Gablitz, aufbauend auf Erfahrungen aus der Nachbargemeinde Purkersdorf, ein sogenanntes Reparaturcafé abgehalten. Organisiert wurde das von der Gemeinde unterstützte Vorhaben vom Tauschkreis Wienerwald und dem Dorferneuerungsverein Gablitz. Freiwillige HelferInnen stellten sich dabei kostenlos als Coaches zur Verfügung und zeigten den BesucherInnen, wie sie ihre kaputten Dinge – meist elektrische und elektronische Kleingeräte – wieder selbst in Schuss bringen können. Im Dauerbetrieb befand sich der Stand zum Messer- und Scherenschleifen, wo auch Kettensägen geschliffen und eine Stichsäge wieder in Gang gesetzt wurde. Auch die Nähwerkstatt war immer gut besucht: Jeans, Leiberl, Jacken und andere Kleidungsstücke wurden geflickt und geändert. Es wurde auch ein Tisch wieder zusammengeleimt und einige Eltern lernten die Haare des Nachwuchses selbst zu schneiden.

Insgesamt konnte in Gablitz eine gut 70 prozentige Erfolgsquote erzielt werden. Reparaturcafés haben auch eine kommunikative Komponente: Für etwaige Wartezeiten wurde Kaffee und selbstgemachter Kuchen kredenz und so kam man mit anderen BewohnerInnen zum Plaudern und Austauschen.

### GABLITZ BESCHAFFT NACHHALTIG

Die Marktgemeinde Gablitz verfügt auch über ein eigenes Beschaffungskonzept. Ein erster Vorläufer entstand schon 1997 mit rein ökologischen Kriterien. Die Gemeinde Gablitz wollte mit ihren vielfältigen Beschaf-

fungsvorgängen (Gemeindeamt, Bauhof, Schule, Kindergarten, Infrastruktur etc.) und als eine der größten EinkäuferInnen in der Gemeinde ein Zeichen setzen.

In der Überarbeitung im Jahr 2012 sind auch verstärkt soziale Komponenten miteinbezogen worden, da die Gemeinde seit 2009 als Fair Trade Gemeinde bei der Beschaffung auch auf die soziale Verträglichkeit der Produkte achtet. Weiters ist Gablitz seit 2000 Klimabündnis-Gemeinde und hat sich damit verpflichtet, die Klimaschutzziele mitzutragen.

Inhaltlich fußen die Kriterien auf dem österreichischen Aktionsplan für nachhaltige Beschaffung ([www.nachhaltigebeschaffung.at](http://www.nachhaltigebeschaffung.at)). Dieser Aktionsplan richtet sich an alle öffentlichen AuftraggeberInnen in Österreich und soll über eine Vereinheitlichung von Kriterien und Definitionen Rechtssicherheit herstellen und den BeschafferInnen konkrete Anleitungen zum nachhaltigen Handeln bieten. Auch die BBG (Bundesbeschaffungsgesellschaft), über die viele Gemeinden ihre Produkte beziehen, richtet sich danach.

Darüber hinaus ist die Marktgemeinde Gablitz eine familienfreundliche Gemeinde, gesunde Gemeinde, Mitglied im Netzwerk „vielfalt leben“, Natur im Garten-Gemeinde, Bodenbündnisgemeinde und Partnerin beim Radl-Grundnetz und nextbike. Mit diesen und anderen Aktivitäten ist die Gemeinde bemüht, das umfassende Konzept der Biosphärenpark-Idee konkret in die Praxis umzusetzen.



Tourismus Baden/Christian Dusek

## Stadt Baden als Green Event-Vorreiter

**In vielen Bereichen** zeigt die Biosphärenpark Stadtgemeinde Baden bereits seit Jahren Verantwortung für eine lebenswerte und nachhaltige Zukunft: pestizidfreie Gärten, Photovoltaik auf Gemeindegebäuden, FAIR-TRADE-Gemeinde, umweltfreundliche Mobilität. Ein Schulprojekt in Baden zum Klimaschutz und zum nachhaltigem Lebensstil, das 2018 den Österreichischen Klimaschutzpreis erhalten hat, gab schlussendlich den Anstoß weiter zu denken: Ein nachhaltiger Lebensstil muss und sollte auch bei gesellschaftlicher Unterhaltung nicht aufhören. So hat sich das Ball-Komitee – gemeinsam mit dem Energiereferat und dem Tourismusreferat der Stadt Baden, sowie dem Casino Baden – dazu entschlossen, den Ball Royale zur ersten großen Ballveranstaltung in Niederösterreich zu machen, die offiziell den Kriterien des österreichischen Umweltzeichens für Green Events entspricht.

### EIN GREEN EVENT – VIELE KRITERIEN

Für ein Green Event sind für die OrganisatorInnen viele zusätzliche Aspekte zu berücksichtigen: So wurden am Ball Royale 2019 vorwiegend regional erzeugte Köstlichkeiten, wenn möglich in Bioqualität, angeboten. Auf Getränke in Aludosen wurde verzichtet. Die bunte Blütenpracht wurde vom lokalen Unternehmen Floristik Modern mit regional oder nach FAIRTRADE-Kriterien erzeugten Blumen arrangiert. Mit der Damenspende wird ein besonderes Bekenntnis zu globaler Verantwortung gesetzt. Damit nicht genug!

Auch im Hintergrund muss einiges bedacht werden: Dazu zählen eine umweltfreundliche Beschaffung, die Reduzierung von Abfallmengen, sowie der umweltfreundliche Druck der Werbemittel oder die Bewerbung einer umweltverträglichen An- und Abreise rund um den Ball. Das alles zählt zu den Kriterien, die für die Auszeichnung als Green Event berücksichtigt werden. Begleitet wurde das Ballkomitee am Weg zur Zertifizierung dabei vom Beratungsunternehmen Pulswerk.

### EIN GREEN EVENT – VIELE POSITIVE ASPEKTE

Neben der enormen Herausforderung für die VeranstalterInnen zieht die Organisation eines Green Events auch eine Reihe positiver Aspekte nach sich: So wird durch die Zusammenarbeit mit vielen ansässigen PartnerInnen die regionale Wirtschaft gefördert, ein wichtiger Beitrag zum Klima- und Umweltschutz geleistet und gleichzeitig Bewusstseinsbildung bei BallbesucherInnen und der Bevölkerung betrieben.

In Österreich haben es bis zur Ballsaison 2018/2019 erst zwei Bälle geschafft, dieses Qualitätssiegel zu erhalten. Neben der Opernredoute in Graz und dem HTL-Ball in Salzburg, war der Ball Royale der dritte in dieser illustren Runde. Die Stadt Baden bekennt sich damit klar zur ökologischen, ökonomischen und sozio-kulturellen Nachhaltigkeit und übernimmt Verantwortung für die Zukunft.



Tourismus Baden/Christian Dusek

# Wein genießen – Arten schützen

**Nachhaltig wirtschaftenden WinzerInnen** waren daher aufgerufen, jeweils maximal drei Weiß-, Rot- sowie Süß-, Schaum- und Roséweine zur Blindverkostung einzureichen. Unter der Leitung von Johannes Kleedorfer bewertete die Fachjury insgesamt 132 eingereichte Weine nach internationalen Kriterien.

Rund siebzig WinzerInnen aus der Großlage Klosterneuburg, Wien und der Thermenregion

waren daher aufgerufen, jeweils maximal drei Weiß-, Rot- sowie Süß-, Schaum- und Roséweine zur Blindverkostung einzureichen. Unter der Leitung von Johannes Kleedorfer bewertete die Fachjury insgesamt 132 eingereichte Weine nach internationalen Kriterien.

Bei der Präsentation der Siegerweine am 6. November auf der Summerstage in Wien wurden den ausgezeichneten WinzerInnen außerdem die Patenschaften für Tier- und

Pflanzenarten übertragen, die in den schonend bewirtschafteten Weingärten ihren Lebensraum finden. Nachtigall, Schlingnatter, Segelfalter und Co profitieren von vielfältigen Landschaftselementen, wie etwa schutz bietenden Feldgehölzen, wärmenden Steinmauern und strukturreichen Waldrändern.

Genießen und dabei zum Erhalt der Artenvielfalt beitragen – darauf kann man anstoßen!



Julia Herzog (rechts im Bild) mit ihren Eltern Franz und Susanna Herzog ist derzeit in Umstellung auf biologische Landwirtschaft und wird 2021 die erste offizielle Bio-Ernte verarbeiten.

## Nachhaltiger Weinbau – ein Interview

Mit dem Weingut Herzog aus Bad Vöslau bereichert seit Mitte 2019 ein Winzerbetrieb in Umstellung auf biologische Landwirtschaft das Partnernetzwerk des Biosphärenpark Wienerwald. „Das Blatt“ hat Jungwinzerin Julia Herzog zum Interview über Vorbilder, nachhaltige Weine und künftige Herausforderungen geladen.

**Frau Herzog, warum haben Sie bzw. Ihre Familie sich entschlossen auf biologischen Weinanbau umzusteigen? Welche Motivation steht hier dahinter?**

**Julia Herzog:** „Vorbilder“ sind die Motivation. Vorbilder, die ich im Laufe der Zeit während und vor allem nach meiner Ausbildung an der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg kennen gelernt habe. Ohne jetzt irgendjemanden in eine Schublade stecken zu wollen, waren für mich die, die sich mit Bioweinbau beschäftigen immer die, die vorausschauender denken, mit mehr Bewusstsein an die Sache rangehen und mehr Idealismus im Blut haben. Und neben den „Vorbildern“ ist es der Idealismus, der uns als Familienbetrieb dazu bewegt hat, mit vol-

ler Motivation und Zuversicht auf die biologische Bewirtschaftung umzusteigen, trotz Mehraufwand.

**Was bedeutet diese Umstellung zunächst für Sie als Weinbäuerin? Wie haben Ihre Kundinnen und Kunden diese Umstellung aufgenommen?**

**Julia Herzog:** Die Umstellung bedeutet Lernen, Fragen stellen, Lernen. Ich besuche regelmäßig Weiterbildungskurse rund um das Thema „Bioweinbau“. Wir haben zwar auch die Jahre vor der offiziellen Umstellung in diese Richtung gearbeitet und schon ein Gefühl für den Bio-Pflanzenschutz im Weingarten etc. entwickelt, trotzdem ist es dann nochmal was anderes, wenn Nägel mit Köpfen gemacht werden.

Unsere Kunden haben wir damit noch gar nicht direkt konfrontiert. Mein Zugang war: Zuerst tun und dann, wenn alles passt, drüber reden. Wobei wir es natürlich auch nicht verheimlichen und die einen oder anderen schon drauf aufmerksam geworden sind. Das Interesse ist definitiv da – ich bin vor

kurzem „beauftragt“ worden, bei einer Weingartenwanderung und Verkostung über die „Herausforderung Bioweinbau“ zu plaudern.

**Was bedeutet es einerseits für den Winzerbetrieb biologischen Weinbau zu betreiben und andererseits für die Konsumentinnen und Konsumenten Bio-Wein zu kaufen? Worin liegen hier die Vorteile und wo etwaige Nachteile?**

**Julia Herzog:** Uns ist es besonders wichtig, unsere Weingärten so zu bewirtschaften, dass sie Grundlage für viele weitere Generationen sein können. Die nachhaltige Wirtschaftsweise bringt nicht nur Lebensqualität für uns selbst, sondern auch Lebensraum für eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt und Qualität für die Trauben, die Grundlage für unsere Weine sind. Letztendlich geht es immer um ein gutes Tröpfel, das am Ende des Tages dann in geselliger Runde, bei guten Gesprächen im Glas landet. Und das muss gut sein. Und wir sind davon überzeugt, dass für uns dieser Schritt ein Weg Richtung „noch besser“ ist.

### INFO

#### DIE SIEGERWEINE 2019

**Sieger in der Kategorie Perl- und Schaumwein**  
Weingut Herzog & Brunnngassenheuriger  
Rosé Frizzante, 2018  
Sankt Laurent, Pinot Noir

**Sieger in der Kategorie Roséwein**  
Hauerhof 99  
Rosalie, 2018  
Gemischter Satz Rosé

**Sieger in der Kategorie Weißwein leicht**  
Weingut Schaflerhof  
Gemischter Satz Klassik, 2018

**Sieger in der Kategorie Weißwein schwer ohne Holz**  
Weinbau Drexler-Leeb  
Ried Höllriegel, 2018  
Chardonnay

**Sieger in der Kategorie Weißwein schwer mit Holz (ex aequo)**  
Weingut Hannes Hofer  
Rotgipfler Kreuzweingarten, 2018

Wein & Heuriger Pferschy-Seper  
Weißburgunder Reserve, 2018

**Sieger in der Kategorie Rotwein ohne Holz**  
Wein & Heuriger Pferschy-Seper  
Pinot Noir, 2017

**Sieger in der Kategorie Rotwein mit Holz**  
Weingut Schaflerhof  
Igeln, 2017  
Cabernet Sauvignon, Merlot

**Sieger in der Kategorie Süßwein**  
Weingut Hannes Hofer  
Beerenauslese, 2017  
Zierfandler, Rotgipfler



# Mehr Pflegezonen im Biosphärenpark Wienerwald

**Mitte des Jahres 2019** wurden durch eine Novellierung die Pflegezonen des niederösterreichischen Teils des Biosphärenparks ausgeweitet und somit ein wichtiger Schritt für eine nachhaltige Bewirtschaftung unserer Kultur- und Landschaftsformen und den Erhalt von Lebensräumen für wertvolle Tier- und Pflanzenarten gelegt. Die Pflegezonen konnten durch die Novellierung vergrößert werden und nehmen nun 31 Prozent der Gesamtfläche des Biosphärenpark Wienerwald ein.

Ein Biosphärenpark ist eine Modellregion für nachhaltige Entwicklung. Um durch die UNESCO als Biosphärenpark anerkannt zu werden, mussten und müssen zahlreiche internationale Kriterien erfüllt werden. Ein wesentlicher Punkt dabei ist die Zonierung in Kern-, Pflege- und Entwicklungszone. Im Biosphärenpark Wienerwald ist – räumlich verteilt – eine Vielzahl an Kern- und Pflegezonen festgelegt. Das Österreichische „Man and the Biosphere (MAB)“-Nationalkomitee präzisiert dazu: „Kernzonen müssen mindestens 5 Prozent, die Summe aus Pflege- und Kernzone zusammen mindestens 20 Prozent der Gesamtfläche einnehmen.“

Die Pflegezonen beinhalten vorrangig Offenlandflächen, in denen eine erstaunlich hohe Artenvielfalt besteht. Diese Vielfalt ist durch die Nutzung durch den Menschen und seine Nutztiere entstanden und wird auch dadurch erhalten. In den Pflegezonen steht der Erhalt der arten- und strukturreichen Kulturlandschaft im Vordergrund. Gemeinsam mit den BewirtschafterInnen von beispielsweise Wiesen- oder Weinbauflächen, werden in diesen Bereichen Wege und Methoden für eine nachhaltige Bewirtschaftung gesucht. Die Gewässer und ihre begleitenden Ufergehölze sind ebenso Teil der Pflegezone, wie auch Pufferbereiche um die einzelnen Kernzonenflächen, die diese vor Beeinträchtigungen abschirmen sollen.

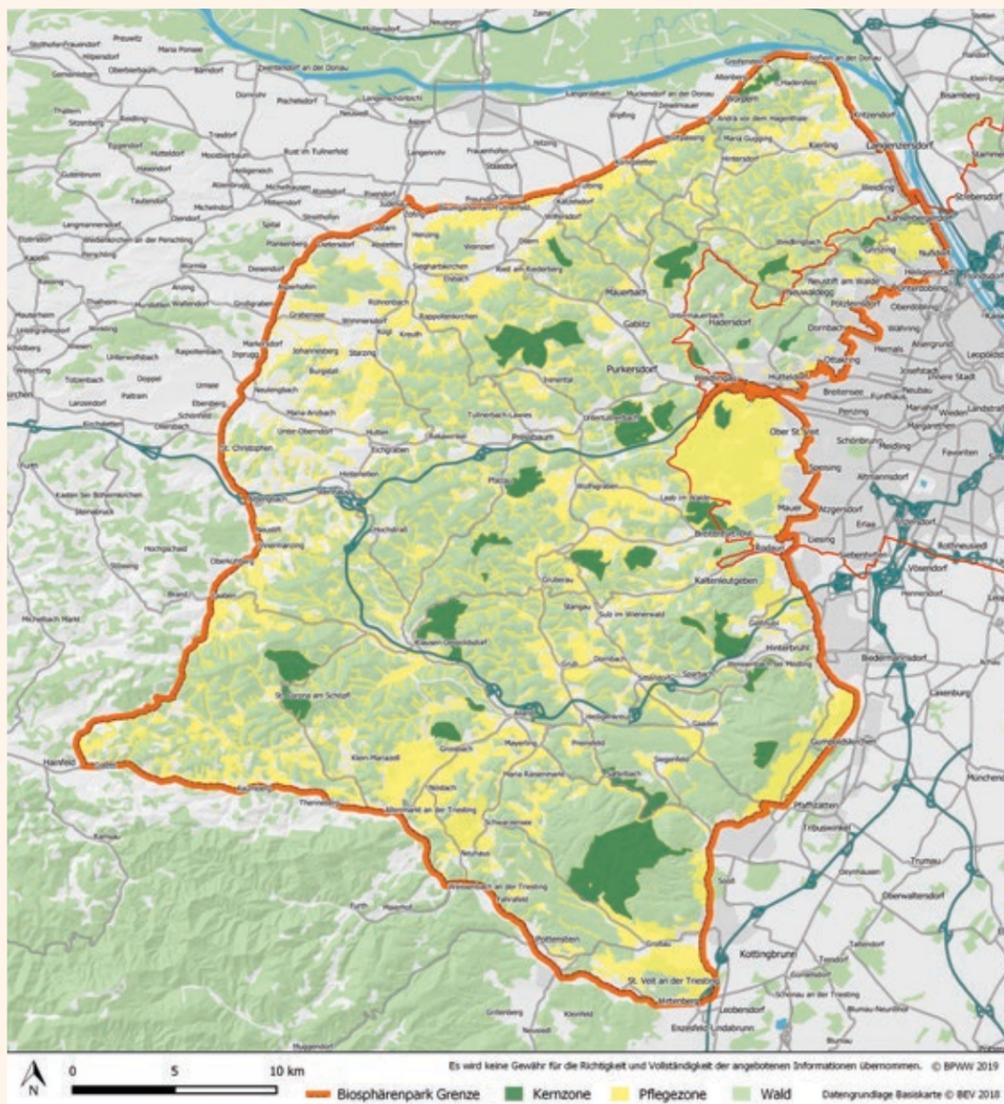
Rechtlich verankert sind die Pflegezonen in den Zonierungsverordnungen der

Länder Niederösterreich und Wien. Die Pflegezonen wurden für den niederösterreichischen Teil des Biosphärenparks am 25. Juni 2019 mittels Landtagsbeschluss novelliert.

## HINTERGRÜNDE ZUR NOVELLIERUNG DER PFLEGEZONEN

Anlass für die Novellierung waren unterschiedliche Datenbestände, die jetzt vereinheitlicht und auf den neuesten Stand gebracht wurden. Um eine einheitliche Datenbasis zu schaffen, führte das Biosphärenpark Wienerwald Management in einem Zeitraum von zwei Jahren eine flächendeckende Vegetationskartierung des Offenlandes im Biosphärenpark durch. Dazu wurden sämtliche Flora-Fauna-Habitat (FFH)-Typen

des Grünlands sowie bachbegleitende Gehölze im Offenland erhoben und durch eine Kartierung von Vögeln, Heuschrecken, Amphibien und Reptilien ergänzt. So entstand eine fundierte und aktuelle Fachdatengrundlage für die Novellierung der Pflegezonen. Neben der ökologisch wertvollen Kulturlandschaft (z.B. bestimmte Wiesen, Weiden, Weingärten) umfassen die Pflegezonen auch Gewässer mit einem Begleitstreifen von 50 Metern beiderseits der Gewässerachse. Gemeinsam mit der Raumordnungsabteilung des Landes Niederösterreich bearbeitete und finalisierte das Management des Biosphärenparks die kartierten Daten aus raumordnungsfachlicher und rechtlicher Sicht.



## INFO

Die Novelle der Zonierungsverordnung teilt die gesamte BPWW Fläche in:

5% Kernzonen, 31% Pflegezonen und 64% Entwicklungszone. Die Pflegezonen in Niederösterreich haben durch die Novelle zugenommen und betragen nun 29.060 ha, in Wien 3.510 ha und insgesamt eine Gesamtfläche von 32.570 ha.

DI<sup>in</sup> Christine Scholly-Bachinger, Biosphärenpark-Koordinatorin des Landes Niederösterreich, erklärt dazu: „Wir haben unter Berücksichtigung der raumordnerischen Entwicklungskonzepte die Wünsche und Bedürfnisse der Gemeinden abgestimmt, mit dem Ziel, wertvolle Kulturlandschaft zu erhalten. Mit der Vergrößerung der Pflegezonenfläche wird dem gesetzlichen Auftrag an den Biosphärenpark entsprochen. Sowohl der Prozess, als auch das Ergebnis der Novellierung unterstützen die Ziele des Biosphärenpark Wienerwald – nämlich den Schutz und die Nutzung der Kulturlandschaft zu verbinden und zu gewährleisten.“

## WIE WIRKEN SICH PFLEGEZONEN AUS?

Der Rechtstitel der Pflegezone wirkt sich auf die örtliche Raumordnung aus: So sind die Pflegezonenflächen weitgehend vor Verbauung geschützt und es sind hier nur bestimmte Grünlandwidmungsarten erlaubt. Die zulässigen Grünlandwidmungsarten, beispielsweise Land- und Forstwirtschaft, sind explizit im Gesetzestext angeführt. Die land- und forstwirtschaftliche Bewirtschaftung ist in der Pflegezone nicht eingeschränkt.

Durch die Ausweitung der Pflegezonen und den weitestgehend rechtlichen Schutz vor Verbauung kann das Biosphärenpark Management gemeinsam mit GrundeigentümerInnen wie Weinbaubetrieben oder LandwirtInnen noch besser an der Fortführung und Weiterentwicklung innovativer und nachhaltiger Bewirtschaftungsmethoden arbeiten und so helfen, Arten und Lebensräume langfristig zu erhalten.

## BEMERKENSWERTE ARTEN IM WIENERWALD

### Weinhähnchen (*Oecanthus pellucens*)

Das unauffällige Weinhähnchen ist der einzige Vertreter der Blüthengrillen in Mitteleuropa und wird nur etwa 15 mm lang. Umso auffälliger sind aber die Rufe der Männchen. Von Mitte Juli bis in den September hinein ist in warmen Nächten der typische Gesang der Männchen zu hören: ein melodisches „drü-drü“ fast im Sekundentakt. Erzeugt werden diese Laute durch ein aneinander reiben der steil zu einem „Schalltrichter“ aufgestellten, zarten Vorderflügel.

Die Tiere selbst sind schwer zu finden, selbst wenn sie singen – freilich nur für uns, nicht für die durch den Gesang angelockten Weibchen.

Der typische Lebensraum des Weinhähnchens sind wärmebegünstigte Lebensräume wie Trockenrasen, lockere Hecken und Einzelbüsche auf Weingartenböschungen. Im Wienerwald sind sie an der Thermenlinie besonders häufig und durch den biologi-

schen Weinbau gefördert. Ganz wichtig ist es für Weinhähnchen und viele andere Arten, bei der Pflege von Weingartenböschungen und Trockenrasen nicht alle Büsche auf einmal ratzekahl zu schneiden, sondern regelmäßig einzelne Büsche zu entfernen, um das Zuwachsen der wertvollen Lebensräume zu verhindern. Pflegeaktionen im Rahmen des Biosphere Volunteer Projektes kommen dieser Grillenart zugute.



Hectonichus\_Wiki/C\_CCBYSA3.0

# Globale Ziele für eine gerechtere und nachhaltige Zukunft

**Jeden Tag** stehen wir vor der Entscheidung, wo, wie und was wir in unseren Einkaufskorb legen. Für uns KonsumentInnen ist es eine Selbstverständlichkeit geworden jederzeit Zugang zu jeglicher Art von Produkten zu haben, während in den sogenannten Entwicklungsländern oft bereits die Beschaffung von Nahrungsmitteln und sauberem Wasser eine Herausforderung darstellt.

Um eine bessere und gerechtere Zukunft für alle zu gestalten, entwickelten die Vereinten Nationen daher 17 nachhaltige Entwicklungsziele, die sogenannten Sustainable Development Goals (SDGs). Diese betreffen sämtliche Lebensbereiche und sind nicht nur als Auftrag an die Politik, sondern auch an die Gesellschaft zu verstehen, gemeinsam die Zukunft gerechter zu gestalten. Jede/r Einzelne kann einen Beitrag leisten, um die Welt ein bisschen besser, nachhaltiger und lebenswerter zu machen.

Im nachfolgenden Artikel werden jene Entwicklungsziele vorgestellt, die sich mit nachhaltigen Wirtschaftsweisen und Lebensmittelproduktion auseinandersetzen.

## 2 – KEIN HUNGER

2  
KEIN  
HUNGER



Zwar ist die Versorgungslage in Österreich gesichert, dennoch ist Hunger und der fehlende Zugang zu Nahrungsmitteln ein zentrales Problem der Weltpolitik. Während in Entwicklungsländern der Fokus auf das Ende des Hungers und damit verbunden den

ganzjährigen Zugang zu sicheren, nährstoffreichen und ausreichend Nahrungsmitteln liegt, spielen in den entwickelten Ländern die nachhaltige Produktion sowie die Einkommen der LebensmittelproduzentInnen eine wesentliche Rolle. Dabei gilt es die genetische Vielfalt von Saatgut, Kulturpflanzen aber auch von Nutz- und Haustieren sowie Wildtieren zu bewahren und im Gegenzug auf den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen zu verzichten. Im Biosphärenpark Wienerwald beispielsweise können unsere Projekte wie „DER WEIN“, die Obstbaumaktion und die Biosphärenpark-Partnerbetriebe unter dieses Ziel eingeordnet werden.

## 8 – MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM



In diesem SDG geht es darum, ein dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle zu fördern. Dazu gehört unter anderem der Schutz von Arbeitsrechten, ein konstantes Wirtschaftswachstum in den Entwicklungsländern aber auch die nachhaltige Produktion und die Förderung von nachhaltigem Tourismus, um Arbeitsplätze zu schaffen und die lokale Kultur bzw. Produkte zu fördern. Bis 2030 soll etwa die weltweite Ressourceneffizienz in Konsum und Produktion Schritt für Schritt verbessert und die Entkoppelung von Wirtschaftswachstum und Umweltzerstörung angestrebt werden. Im Biosphärenpark Wienerwald wollen

wir mit unseren Partnerbetrieben nachhaltiges Wirtschaften, nachhaltigen Tourismus und nachhaltigen Konsum fördern.

Darüber hinaus gehört auch das SDG 12 – Verantwortungsvoller Konsum und Produktionsmuster zu jenen globalen Zielen, die wegweisend für nachhaltiges Wirtschaften sind. Lesen Sie dazu mehr im Artikel auf Seite 5.



pixabay\_Gerd Altmann

## INFO

Weiterführende Informationen zu den SDGs finden Sie in etwa unter folgenden Links:

<https://www.bundeskanzleramt.gv.at/themen/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030.html>  
<https://www.un.org/sustainable-development/sustainable-development-goals/>

# Mountainbiken im Einklang mit der Natur



NO Werbung GmbH/L. Himsel

**Der Wienerwald** ist ein sehr abwechslungsreiches und hügeliges Gebiet und mit einem Streckennetz von mehr als 1.000 km ein idealer Erlebnisraum für MountainbikerInnen. Kaum eine Sportart hat in den letzten Jahren einen derartigen Aufschwung erlebt wie das Mountainbiken. Nicht zuletzt durch die Entwicklung der Fahrräder selbst, hat sich ein breites Spektrum an unterschiedlichen Interessen für das „Radfahren im Waldgebiet“ entwickelt.

Das nicht mehr zeitgemäße Angebot und die zunehmende Anzahl an Freizeitnutzenden führten zu häufigen Nutzungs- und Interessenkonflikten, sowie zur vermehrten illegalen Nutzung der Gebiete im Wienerwald. Zudem sollten im Biosphärenpark Wienerwald Mensch und Natur im Einklang sein. Dies bedeutet auch, dass der Schutz des Naturraumes einen hohen Stellenwert hat und bei der Schaffung von neuen Strecken darauf Rücksicht genommen werden muss.

Mit dem neuen Leitfaden konnte in ganz Niederösterreich eine fachliche Grundlage für nachhaltiges, faires und attraktives Mountainbiken geschaffen werden. In Anlehnung an diesen Leitfaden hat der Wienerwald Tourismus unter Einbindung aller wichtigen Player ein komplexes Projekt für den Biosphärenpark Wienerwald auf die Beine gestellt, um MountainbikerInnen auch in dieser Region ein attraktives Angebot bieten zu können.

Dabei soll das qualitativ hochwertige Angebot an Mountainbike-Wegstrecken künftig allen Ansprüchen sämtlicher Nutzergruppen gerecht werden. Ziel ist es bei diesem Projekt aber nicht nur, eine attraktive regionale Naherholungs-Infrastruktur zu schaffen, sondern vor allem Interessenskonflikte aller Freizeitnutzenden zu minimieren und dies unter Schutz und Wahrung des Naturraums! Ein operatives Streckenmanagement unterstützt dabei nicht nur die Wartung, die Instandhaltung und die Beschilderung der Strecken, sondern dient auch zur Verbesserung der Kommunikation zur nachhaltigen Vermeidung dieser Nutzungskonflikte. Zusätzlich wurden Fair-Play-Regeln definiert – durch die Einhaltung dieser ist jeder einzelne Mountainbiker angehalten seinen Beitrag dazu zu leisten.

## INFO

### BIKER FAIR PLAY

1. Die Benützung der markierten Radrouten ist nur in den vertraglich fixierten Zeiträumen gestattet: März bzw. Oktober von 9.00 bis 17.00 Uhr, im April bzw. September von 8.00 bis 18.00 Uhr, von Mai bis August von 7.00 bis 19.00 Uhr.
2. Respektvoller Umgang mit GrundbesitzerInnen, Jagd- und Forstpersonal!
3. Rücksichtnahme auf andere WaldbenutzerInnen!
4. Fahren auf halbe Sicht mit kontrollierter Geschwindigkeit.
5. Vorsicht bei Arbeitsmaschinen, Holz oder Schlaglöchern auf der Fahrbahn, Weidevieh und Kraftfahrzeugverkehr (Forststraßen sind Betriebsflächen und Arbeitsplatz)
6. Beachten der Straßenverkehrsordnung!
7. Radfahren abseits der Routen und außerhalb der freigegebenen Zeiten ist illegal. Beachten von Fahrverboten und Sperrern!

# Alternativen zum Supermarkt!

**Freitagnachmittag** irgendwo im Wienerwald. Der Wocheneinkauf steht vor der Tür und die Lebensmittel für die Einkaufsliste sind wohl geplant. Noch die Baumwolltasche unter den Arm geklemmt und schon kann es losgehen. In den Supermarkt? Nein, heute nicht!

Der Biosphärenpark Wienerwald steht für nachhaltiges Leben, Wirtschaften, Bilden und Forschen. Daher ist die nachhaltige Wirtschaftsweise im Biosphärenpark Wienerwald ein erklärtes Ziel. Um die regionale Landwirtschaft zu stärken und möglichst wenig Lebensmittel zu verschwenden, möchten wir Ihnen eine Auswahl an Alternativen zum herkömmlichen Einkauf im Supermarkt vorstellen. In vielen Gemeinden und Bezirken im Biosphärenpark Wienerwald sind diese bereits zu finden.

## INFO

Adressen und weiterführende Infos zum Thema gibt es u.a. hier:

[www.soschmecktnoe.at/bauernmaerkte](http://www.soschmecktnoe.at/bauernmaerkte)

[www.stadt-wien.at/wien/maerkte.html](http://www.stadt-wien.at/wien/maerkte.html)

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

[www.garteln-in-wien.at](http://www.garteln-in-wien.at)

[www.naturimgarten.at/unser-angebot/gemeinschaftsgaertnerinnen.html](http://www.naturimgarten.at/unser-angebot/gemeinschaftsgaertnerinnen.html)

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

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

[www.leila.wien](http://www.leila.wien)

## WOCHEN- UND BAUERNMÄRKTE

In vielen Gemeinden und Bezirken werden in regelmäßigen Abständen Bauernmärkte abgehalten, wo vor allem biologische, regionale und/oder saisonale Produkte angeboten werden. Schon alleine über den Markt zu schlendern und das Flair zu genießen ist ein Einkauf wert.



Thomas Anderl



pixabay\_PierreGilbert

## GEMEINSCHAFTSGÄRTEN

Die beste Alternative zum Einkaufen ist selbst anzubauen! Wenn man selbst aber keinen Garten hat oder der Balkon zu wenig Platz bietet? Da ist der Gemeinschaftsgarten die beste Möglichkeit, um mit Gleichgesinnten gemeinsam Obst und Gemüse anzubauen und später zu ernten.

## FOODCOOPS

Foodcoops oder auch Lebensmittelkooperative sind Zusammenschlüsse von Personen, die gemeinsam ihre Lebensmittel von regionalen (Bio)LandwirtInnen beziehen. Auch im Biosphärenpark Wienerwald gibt es die Möglichkeit bei diversen Foodcoops mitzumachen.



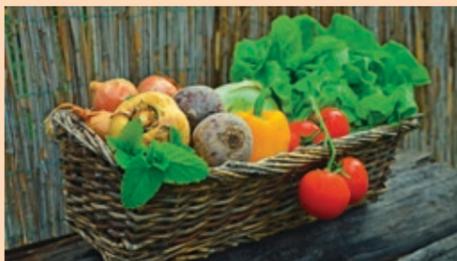
pixabay\_MabeleAmber

## REPAIR-CAFES

Reparieren statt Wegwerfen ist die Devise von Repair-Cafes. Bei Kaffee und Kuchen wird kaputten Gegenständen wieder Leben eingehaucht. Technisch versierte Personen helfen einander den kaputten Toaster, das zerrissene T-Shirt oder das zerbrochene Tischbein wieder herzustellen. Repair-Cafes sind außerdem eine gute Gelegenheit Gleichgesinnte kennenzulernen und neue Kontakte zu knüpfen.

## FOODSHARING – FAIRTEILER

In Wien ist Foodsharing bereits gelebter Alltag. Mitmachen darf Jede/r, der sich auf der Website [www.foodsharing.at](http://www.foodsharing.at) registriert. Danach können Lebensmittel an den dafür vorgesehenen Stellen geteilt werden. Hier gilt – Sei fair und teile nichts, was du nicht selbst essen würdest! Ausgenommen sind leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel und zubereitetes Essen. Die genauen Regeln finden Sie auf der Website der Fairteiler.



pixabay\_congerdesign

## SONSTIGES

Biokistl, Bioläden, CSA (Community Supported Agriculture)-Betriebe, Bücherschränke, Leihläden etc. bieten weitere Möglichkeiten für den ressourcenschonenden, regionalen und saisonalen Einkauf.



foodsharing Gleßen

**BASTEL-TIPP:  
BOCKERL-ENGEL**

**Für einen Engel brauchst du:**

- 1 Bockerl
- 1 Kastanie
- 1 weißes Blatt A4
- 50 cm helle Wolle
- 15 cm dünner Spagat
- kleines Stück Karton
- wasserfester, schwarzer Stift
- flüssigen Kleber
- Schere

**So geht's:**

Die Wolle in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Dann mit Kleber oben an der Kastanie befestigen. Das sind die Haare. Das Stück Karton rund zuschneiden – das ist der Heiligenschein! Diesen über den Haaren festkleben. Fertig ist der Kopf! Jetzt kannst du deinem Engel noch mit dem schwarzen Stift ein Gesicht aufmalen!

Das weiße A4 Blatt ziehharmonikaartig falten. Dann nochmal in der Mitte falten. Das sind die Flügel. Diese seitlich am Bockerl mit Kleber befestigen.

Den Kopf am stumpfen Ende des Bockerls ankleben. Den Spagat zusammenbinden und rund um den Kopf legen. Jetzt kannst du ein nettes Plätzchen für deinen Bockerl-Engel suchen!



Nina Kovacs

**Fruchtleder aus Äpfeln**



Alle Fotos (4): Simone Wagner

**Zutaten**

(am besten in Bio-Qualität):

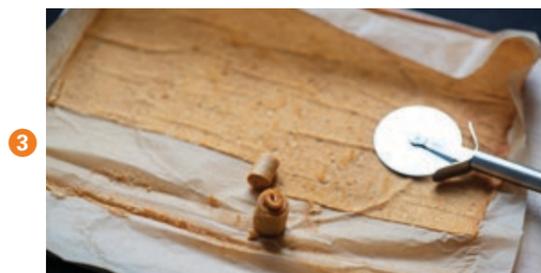
- 4 große Äpfel (600-800g)
- 6-10 EL Apfelsaft
- 2 EL Zitronensaft

**So geht's:**

**1** Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und sie in kleine Würfel schneiden. Die Würfel gemeinsam mit dem Apfelsaft und dem Zitronensaft in einem Standmixer (oder mit dem Stabmixer) pürieren bis ein feines Mus entstanden ist.

**2** Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Mus in einer ca. 6 mm dicken Schicht darauf verteilen. Das Blech ins Backrohr schieben und bei 70 Grad (Umluft) 3-4 Stunden backen (im normalen Backrohr die Temperatur etwas höher schalten). Etwa jede halbe Stunde kannst du das Backrohr kurz öffnen, um die Feuchtigkeit austreten zu lassen. Das Fruchtleder ist fertig, wenn du es mit den Fingern angreifen kannst, ohne dass es klebrig ist.

**3** Mit einem Pizzaroller oder einem scharfen Messer in Streifen schneiden, zusammenrollen und genießen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält es gut 14 Tage.

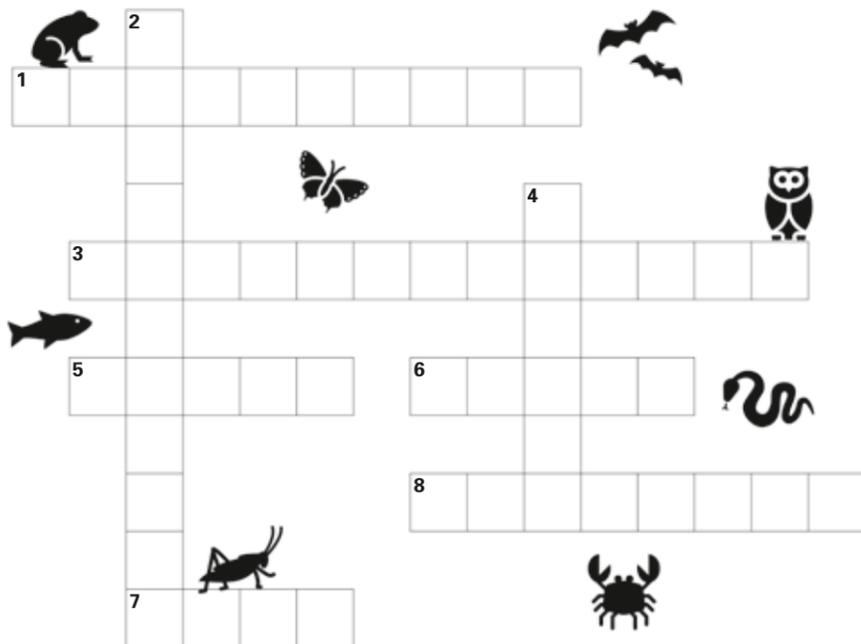


**Kreuzworträtsel**

Welche Tiere verstecken sich in unserem Kreuzworträtsel?  
Ein kleiner Tipp: Die Tiere, die wir suchen, tummeln sich im Bild.

**Wer...**

- 1** jagt im Flug?
- 2** kann sehr weit springen?
- 3** hat bunte Flügel?
- 4** quakt im Teich?
- 5** knackt mit seinen Scheren?
- 6** atmet mit Kiemen?
- 7** schläft am Tag?
- 8** sonnt sich am warmen Stein?



**Schneegestöber!**

Neun Schneeflocken wirbeln doppelt durchs Bild – nur eine tanzt allein umher. Kannst du sie finden?





# Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Alle Fotos (5): Biosphärengebiet Schwäbische Alb

**INFO**

**Lage:** Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb liegt rund 50 km südöstlich von Stuttgart. Beteiligt sind 29 Städte und Gemeinden aus zwei Regierungsbezirken und drei Landkreisen. Die Biosphärengebietskulisse hat eine rund 40 km lange Nord-Süd-Ausdehnung und erstreckt sich damit vom Albvorland bis an die Donau im Süden.

**UNESCO-Anerkennung:** 2009

**Gesamtfläche:** 85.268,73 ha

**Zonierung:**  
**Kernzone:** 2.644,82 ha  
**Pflegezone:** 35.409,93 ha  
**EinwohnerInnen:** 150.000

<https://jubilaum.biosphaerengebiet-alb.de/>

**Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb** hat eine rund 40 km lange Nord-Süd-Ausdehnung und erstreckt sich damit vom Albvorland über den nordwestlich ausgerichteten Steilabfall der Schwäbischen Alb (Alptrauf) und die Albhochfläche bis an die Donau im Süden. Ein wichtiger Bestandteil ist auch der ehemalige Truppenübungsplatz Münsingen, welcher zentral in der Gebietskulisse liegt. Den „Gutsbezirk Münsingen“ nutzten außer dem Militär in den letzten hundert Jahren nur SchäferInnen mit über 20.000 Schafen in traditioneller Hütelhaltung. Als Folge wird dort auch künftig eine für die Albhochfläche des 19. Jahrhunderts typische Offenlandschaft bewahrt. Im Jahr 2017 fand die erste internationale SchäferInnentagung im Biosphärengebiet Schwäbische Alb statt.

**LANDSCHAFTLICHE VIELFALT**

In keinem anderen Biosphärenreservat in Deutschland gibt es eine so hohe Vielfalt der Landschaft, insbesondere im Strukturreichtum der Wald- und Offenlandbereiche. Unterschiedliche geologische Gegebenheiten, variierende klimatische Bedingungen sowie eine weit zurückreichende Form traditioneller Landnutzung (u.a. Schafzucht, Streuobstwiesen)

sen) sind Gründe für diese Vielfalt. Einzigartige Bedeutung besitzen die Hangbuchenwälder, die Schlucht- und Blockwälder sowie die Steppenheidewälder an den Steilhängen des zergliederten Alptraufs mit seinen Tälern und den Donau-Seitentälern. Im Offenland sind die durch Wanderschäferie entstandenen Wacholderheiden in ihrer Ausprägung als Kalkmagerweiden, Kalkmagerrasen und Trockenrasen eine Besonderheit. Weiterhin beeindruckend die Streuobstwiesen des Albvorlandes. Sie sind mit ihren großen Flächen und dem national vergleichsweise guten Erhaltungszustand als wertvolle Kulturlandschaftselemente von deutschlandweiter Bedeutung. Die hohe Biodiversität der Schwäbischen Alb, sowohl der Flora als auch der Fauna, hängt gerade von der Vielfalt der Lebensräume ab. Durch die UNESCO-Auszeichnung ist die Region, die vormals nur als Rand der Stuttgarter Metropolregion galt, selbst ins Zentrum der Öffentlichkeit gerückt. Viele Unternehmen vermarkten Alb-Spezialitäten. Das UNESCO-Biosphärenreservat Schwäbische Alb hat über 100 Partnerbetriebe, die in der Partner-Initiative zusammengefasst sind. Diese Betriebe unterwerfen sich strengen Kriterien, die Umweltverträgliches Handeln, Engagement im Naturschutz, Regionale

Wirtschaftskreisläufe, Servicequalität und die Informationsvermittlung an Gäste als klar definierte Zielsetzung haben. Die Partner-Initiative im Biosphärengebiet Schwäbische Alb ist eine Erfolgsgeschichte, die maßgeblichen Anteil daran hat, dass 2017 das Biosphärengebiet den Bundeswettbewerb „Nachhaltige Tourismusdestinationen“ gewinnen konnte.

**PARTNERBETRIEBE IM BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB**

Die Partnerbetriebe des Biosphärenparks haben sich unter der Regionalmarke „ALB-GEMACHT“ zusammengeschlossen. Ziel ist es, die biologische Vielfalt auf den Wiesen und Äckern zu erhalten und zu fördern. Unter dieser neuen Marke werden Lebensmittel in einem modernen und aussagekräftigen Markenauftritt vereint und für die KundInnen gut sichtbar gemacht. Gleichzeitig wird auf den landwirtschaftlichen Flächen ein verbindlicher Beitrag zur biologischen Vielfalt durch die Landwirtschaft umgesetzt. Eine Gruppe von LandwirtInnen, verarbeitenden Betrieben und VermarkterInnen aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb haben im November 2017 den Verein Alb-gemacht e. V. gegründet. Der Verein hat das

Ziel Lebensmittel auf den Markt zu bringen, die „mehr als nur regional“ sind. Anhand kontrollierter Kriterien tragen die Produkte unmittelbar dazu bei, Streuobstwiesen und Wacholderheiden zu schützen und sorgen für mehr blühende Wiesen und artenreiche Äcker.

Aktuell besteht der Verein aus den acht aktiven Mitgliedern Hofmolkerei Schmid GmbH, Weingärtnergenossenschaft Metzgingen-Neuhausen eG, Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck eG, Metzgerei Oskar Zeeb GmbH, Schäferie Kräuterlamm GbR, Lichtensteiner Mühle GmbH, REWE Südwest und REWE Widmann Ehingen. Darüber hinaus gibt es drei Fördermitglieder sowie eine Reihe weiterer InteressentInnen. Der Verein ist ausdrücklich offen für weitere LandwirtInnen, ProduzentInnen, Verarbeiter- und VermarkterInnen!

Das Grundgerüst der Marke bilden Kriterien, die in sieben Säulen eingeordnet sind. Diese Kriterien werden über eine externe Kontrollstelle jährlich überprüft.

Die Kriterien berücksichtigen die regionale Herkunft, die Erzeugung ohne Gentechnik, das Tierwohl, die möglichst schonende und natürliche Verarbeitung sowie die Fairness und die Qualitätssicherung.



- 1 Bunte Blumenwiesen zieren im Sommer Teile des Biosphärengebiets. Neben Wiesen-Salbei, Schafgarbe oder Wiesen-Labkraut sind Margeritten oder Klappertopf bereits von Weitem zu sehen.**
- 2 Die Märzenbecherblüte (auch Frühlings-Knotenblume) ist im Frühjahr ein ganz besonderes Schauspiel. Tausende von weißen Blüten leuchten aus dem Wald.**
- 3 Die Silberdistel steht beinahe schon als Wahrzeichen für die Schwäbische Alb.**
- 4 Ein weißes Blütenmeer lädt im Frühjahr zahlreiche WanderInnen, SpaziergängerInnen oder RadfahrerInnen zu einem Besuch in die Streuobstwiesen ein.**

## Produkte der Caritas Gärtnerei Am Himmel



In der Caritas Gärtnerei Am Himmel, einem praxisnahen Inklusionsprojekt im landwirtschaftlichen Umfeld, finden Menschen mit Behinderung eine sinnvolle Beschäftigung im Kreislauf der Natur. Ein Stück unterhalb des Lebensbaumkreises Am Himmel werden in Bio-Landwirtschaft Obst, Gemüse, Beeren etc. angebaut, geerntet und anschließend eine Menge qualitativ hochwertiger Produkte, aber auch Balkonblumen, Heil-

kräuter und Teepflanzen produziert. Alles, was an Obst- und Gemüseprodukten geerntet wird, wird weiter verarbeitet. Nicht nur die Marmeladen, sondern auch die Säfte, Chutneys und Sirupe sind köstlich! Kaufen kann man die Produkte Ab-Hof direkt bei der Caritas Gärtnerei am Himmel (Gspöttgraben 5, 1190 Wien), in den Caritas-Shops auf der Mariahilfer Straße und am Yppenplatz, sowie auf verschiedenen Märkten.

<https://www.stadtlandwirtschaft.wien/betrieb/4877055/caritas-gaertneri-am-himmel>

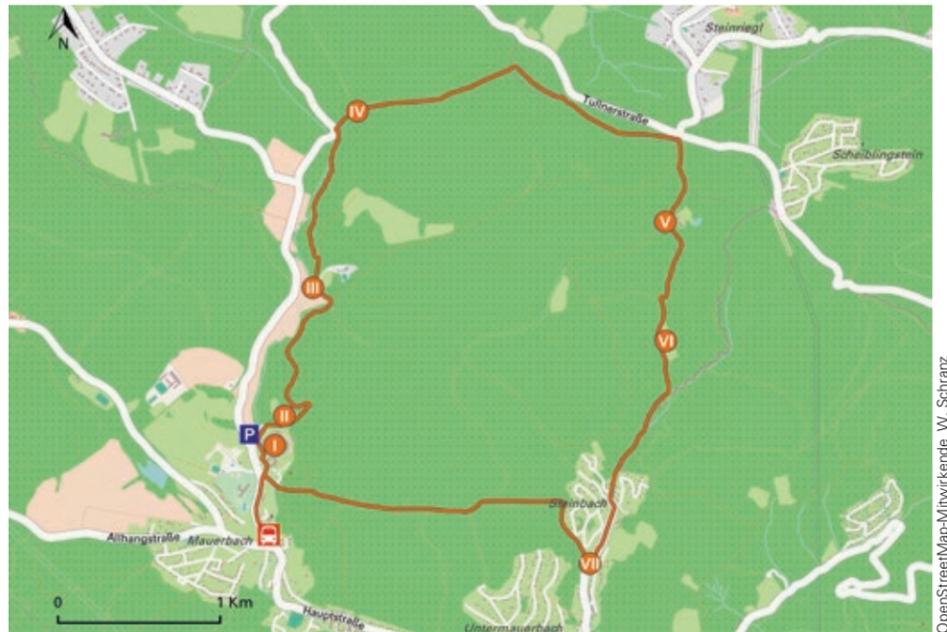
## Barocke Pracht: Wandertipp Mauerbach

**Erster Höhepunkt** der Wanderung ist die Mauerbacher Karause (I), die jedenfalls einen Besuch wert ist. Weiter geht es am „Tut Gut Weg“ bis zum Friedhof (II). Über verschiedene Wege führt die Wanderung steil bergauf durch einen Buchenhochwald. Weitere Höhepunkte der Wanderung sind die Passauer Wiese (VI) mit einem schönen Ausblick über den Wienerwald und fast am Ende der Strecke der Allerheiligenberg, von dessen Hang Sie einen schönen Blick auf die Kartause Mauerbach haben. Die Landschaft um Mauerbach ist von Rotbuchen-Wäldern geprägt, die häufig Arten wie Waldmeister, Europäischer Sanikel, Mandel-Wolfsmilch und Frühlings-Platterbse

beherbergen. Entlang der Bachläufe und Gräben wachsen u.a. das Gelbe Windröschen, die Gefleckte Taubennessel und Waldtümpel dienen Gelbbauch-Unken oder Erdkröten als Laichplätze.

### INFO

Die genaue Beschreibung der Wanderung finden Sie in unserem Wanderbuch „Natur, Wandern und Genuss II – im nördlichen Wienerwald“. Das Wanderbüchlein gibt es auch als Download auf [www.bpww.at](http://www.bpww.at).



### ABO-INFORMATIONEN

Sie möchten regelmäßig über die Aktivitäten und Veranstaltungen im Biosphärenpark Wienerwald informiert werden?

Registrieren Sie sich für Ihr kostenloses Abo unserer Informationszeitschrift „Das Blatt“ (zweimal pro Jahr) und den elektronischen Newsletter unter [www.bpww.at](http://www.bpww.at).

Haben Sie Fragen oder Anliegen zum Biosphärenpark?

Auf [www.bpww.at](http://www.bpww.at) finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen. Oder kontaktieren Sie uns per E-Mail an [office@bpww.at](mailto:office@bpww.at).

### VERANSTALTUNGEN IM BPWW

#### Obstbaumschnittkurse

**Samstag, 8. Februar 2020, 1140 Wien**

**Samstag, 22. Februar 2020, Breitenfurt/NÖ**

Praxiskurse für den fachgerechten Obstbaumschnitt. Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen pro Kurs beschränkt.

#### Info & Anmeldung:

Biosphärenpark Wienerwald Management, 02233/54 187 [office@bpww.at](mailto:office@bpww.at)

#### Tierspuren im Winterwald

**Sonntag, 16. Februar 2020, 13.00 Uhr, Klosterneuburg**

Im Winter sind mehr Tiere unterwegs als man als WaldbesucherIn glauben würde. Um welche Tiere handelt es sich? Wir begeben uns auf Spurensuche.

#### Info & Anmeldung:

Österreichische Bundesforste, Forstbetrieb Wienerwald, 02231/633 41-7171, [biospaerenpark@bundesforste.at](mailto:biospaerenpark@bundesforste.at)

#### Biosphere Volunteer

**Samstag, 21. März 2020, 10.00–15.00 Uhr, Mukental, 1190 Wien-Döbling**

Gemeinsam werden Büsche geschnitten, um das Zuwachsen dieser bunt blühenden Trockenrasen zu verhindern.

#### Info & Anmeldung:

Biosphärenpark Wienerwald Management, 02233/54 187 [office@bpww.at](mailto:office@bpww.at)

#### Trockensteinmauerkurs

**Donnerstag, 26. März bis Samstag, 28. März 2020, Traiskirchen/NÖ**

In einem dreitägigen Praxiskurs wird die jahrhundertealte Handwerkskunst des Trockensteinmauer-Baus erlernt.

#### Info & Anmeldung:

Biosphärenpark Wienerwald Management, 02233/54 187 [office@bpww.at](mailto:office@bpww.at)

### PARTNER-ORGANISATIONEN, MIT DENEN WIR AKTUELL ZUSAMMENARBEITEN ODER PROJEKTE DURCHFÜHREN



ALLE UNSERE PARTNER UND LINKS DAZU FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE [WWW.BPWW.AT](http://WWW.BPWW.AT)