



**06** Wie werde ich Partnerbetrieb?  
Maßnahmenkatalog &  
SDGs

**08** Partnerbetriebe auf einen Blick  
Nachhaltig einkaufen  
im Biosphärenpark

**13** „eingekocht & ausgepresst“  
Erfolgreiches  
Kooperationsprojekt

## regional – nachhaltig – Partnerbetrieb

**Als der Wienerwald** im Jahr 2005 von der UNESCO als Biosphärenpark ausgezeichnet wurde, ging damit auch der Auftrag einher, eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung in der Region zu fördern. Der Aufbau eines Partnernetzwerkes – bestehend aus produzierenden, verarbeitenden und vermarktenden Betrieben - zielte auf die Stärkung regionaler Produkte und Dienstleistungen sowie die Steigerung der regionalen Wertschöpfung ab. Das Netzwerk aus Betrieben soll Qualitätskriterien erfüllen, welche einerseits über-

prüfbar und transparent sind und andererseits mit den Zielen und Aufgaben des Biosphärenparks in Einklang stehen. Und diese Biosphärenpark-Partnerbetriebe wiederum sollen als Multiplikatoren in der Region wirken, die die Biosphärenpark-Idee mittragen und im täglichen Wirtschaften umsetzen.

Lag der Schwerpunkt in der ersten Projektphase auf den Bereichen Gastronomie und Beherbergung und auf Landwirtschaft mit Direktvermarktung, wurden nun in einem

nächsten Schritt die Kriterien in einem partizipativen Prozess mit VertreterInnen aus unterschiedlichen Betrieben und Stakeholdern der Region überarbeitet und für neue Branchen geöffnet!

Den Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetrieben wird durch die Einbindung in ein Netzwerk mit gleichgesinnten Wirtschaftstreibenden eine Plattform für Erfahrungsaustausch und Zusammenarbeit geboten, und so die Entwicklung und Umsetzung von Ide-

en zu nachhaltigen Wirtschaften unterstützt. Außerdem machen diese Vorzeigebetriebe in Sachen Nachhaltigkeit die Biosphärenpark-Idee in der Region erlebbar: Sie bieten der Bevölkerung Möglichkeiten für einen bewussten Einkauf und schaffen Bewusstsein für nachhaltiges Wirtschaften und Handeln. Das Biosphärenpark Wienerwald Management ist bestrebt, das Netzwerk ständig zu erweitern und neue Betriebe als Biosphärenpark-Partnerbetriebe auszuzeichnen!

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



## INHALT

- 03 Gemeinsam für die Natur  
Obstbaumpflanzung auf Schiene
- 04 7 Siegerweine & 5 Top-Weinbaubetriebe
- 05 Die neuen Kriterien
- 06 Wie werde ich Partnerbetrieb?
- 07 Nachgefragt im Partnernetzwerk
- 08 Partnerbetriebe auf einen Blick
- 10 Alte Obstsorten und neue Partner
- 11 Interview Tulbingerkogel
- 12 Zu Besuch beim Klosterbauern
- 13 Kooperationsprojekt „eingekocht & ausgepresst“
- 14 Kinderseite
- 15 Biosphärenreservat Entlebuch
- 16 Genusstipp & Handwerk

## 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:**  
Monika Kehrer-De Campos, Lél Csomor,  
Heino Konrad, Nina Kovacs, Alexander Mrkvicka,  
Alexandra Stavic, Andreas Weiß

**Lektorat:** Johanna Scheibhofer

**Titelfoto:** BPWW/N. Novak

**Konzeption & Gestaltung:**  
Breiner & Breiner, office@breiner-grafik.com

**Druck:** Druckerei Gugler

November 2021



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

## INTERN

# Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

mit der UNESCO Anerkennung des Wienerwaldes als UNESCO Biosphärenpark erging auch der Auftrag, den Wienerwald zu einer Modellregion für Nachhaltigkeit zu entwickeln. Für die Umsetzung dieses ambitionierten Zieles braucht das Biosphärenpark Management PartnerInnen aus den verschiedensten Bereichen an seiner Seite!

Eine ganz zentrale Rolle nehmen hier die Partnerbetriebe des Biosphärenpark Wienerwald ein. Als Vorzeigebetriebe für nachhaltiges Wirtschaften leisten sie einen wesentlichen Beitrag, die Biosphärenpark-Idee in die Region zu tragen.

In den letzten Monaten haben wir im Biosphärenpark Wienerwald Management viel Arbeit und Zeit eingesetzt, um unser Partnernetzwerk auszubauen und für neue Branchen zu öffnen. Dazu wurden in einem

gemeinschaftlichen Prozess mit AkteurInnen aus der Region neue Kriterien für Partnerbetriebe entwickelt, die transparent und flexibel auf verschiedene Branchen anwendbar sind. Diese orientieren sich an den 17 Nachhaltigen Entwicklungszielen (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) der Vereinten Nationen und bieten den Betrieben eine gute Übersicht an Maßnahmen für nachhaltiges Wirtschaften.

Diese Ausgabe unserer Zeitung „Das Blatt“ steht ganz im Zeichen unserer Partnerbetriebe. Auf den folgenden Seiten können Sie sowohl langjährige, als auch neue Partnerbetriebe näher kennenlernen und über ihre Motivation und konkreten Projekte im Sinne der Nachhaltigkeit lesen. Außerdem stellen wir Ihnen unsere neuen Kriterien vor und berichten über erfolgreiche Kooperationen, Möglichkeiten für gegenseitiges Lernen, und



geben einen Einblick darüber, was es heißt, ein Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetrieb zu sein.

Ihr

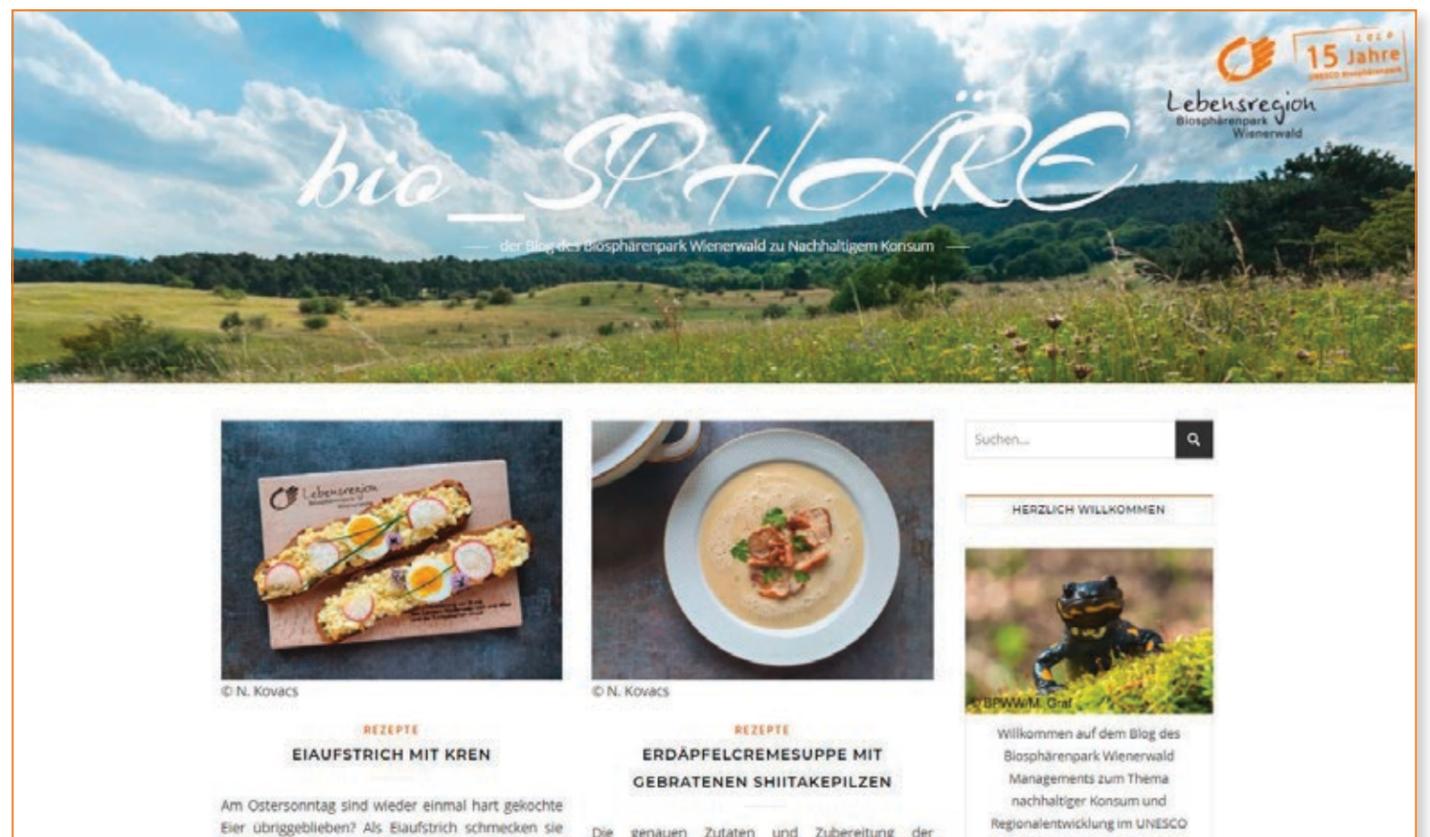
**DI Andreas Weiß**  
Direktor

## Mehr am Blog bio\_SPHÄRE

Auf unserem Biosphärenpark-Wienerwald Blog bio\_SPHÄRE werden regelmäßig ausgewählte ProduzentInnen und Produkte aus dem Biosphärenpark Wienerwald vorgestellt. Es geht um nachhaltige, regionale Produkte, aber auch um die Menschen dahinter

und ihre Arbeitsweisen, Ansichten und Motivation. Zu einigen dieser Partnerbetriebe, die in dieser Ausgabe von „Das Blatt“ vorgestellt werden, gibt es auch bereits am Blog nähere Informationen zu unterschiedlichen Aspekten ihrer nachhaltigen Arbeitsweise. In

den nachfolgenden Seiten sind diese Betriebe am Stempel „Mehr am Blog“ erkennbar.



## Freiwilliges Umweltjahr

Seit Anfang Oktober 2021 unterstützt Lél Csomor für zehn Monate den Biosphärenpark Wienerwald im Rahmen des freiwilligen Umweltjahres. Nach seiner Zeit beim Biosphärenpark Wienerwald plant der Absolvent des BRG6 Marchettigasse ein Studium an der Universität für Bodenkultur. Von sei-

nem freiwilligen Umweltjahr erwartet sich der vielseitig interessierte Maturant nicht nur einen guten Einblick in die Arbeitswelt, sondern auch in den Umweltbereich zu bekommen. In seiner Freizeit geht Lél regelmäßig schwimmen, laufen und radfahren. Außerdem spielt er Geige und Klavier.



# Gemeinsam für die Natur – Das war die Herbstsaison 2021

**Nach einer kurzen Sommerpause** starteten die freiwilligen HelferInnen in eine abwechslungsreiche Landschaftspflege-Herbstsaison im UNESCO-Biosphärenpark Wienerwald. Los ging es am 31. Juli 2021 mit einer Wanderung, gemeinsam mit dem Naturschutzbund Niederösterreich Ortsgruppe Klosterneuburg, durch artenreiche Buchenwälder hin zum Landschaftspflegeeinsatz auf die Hohenauer Wiese in Klosterneuburg.

Mit Gummistiefeln und Rechen ging es am 13. August zur Feuchtwiesenpflege auf die Naturdenkmalwiese in Heiligenkreuz und am 4. September auf zur Zichtelwiese in Breitenfurt. Einen besonders schönen Ausblick konnten die freiwilligen HelferInnen am 18. September im Tieftal in Gumpoldskirchen genießen, während mit Ast- und Gartenschere und Krampen die bunt blühenden Trockenrasen von den Gebüschern befreit wurde.

Ein besonderes Highlight gab es für die MitarbeiterInnen von Sky Österreich bei ihrem Firmen-Pflegetermin am 9. September: Sie wurden für ihren Einsatz für die Natur mit der Sichtung einer nur selten vorkommenden Mauereidechse im Steinbruch Eichkogel in Wien-Liesing belohnt! Zum Abschluss der Saison wartete noch ein weiteres Naturerlebnis auf unsere freiwilligen HelferInnen: Denn am 23. Oktober ging es zum ersten Landschaftspflegeeinsatz auf die Seewiese in Kaltenleutgeben - ein Wiesengebiet, das zu den naturschutzfachlich wertvollsten Landschaften im Wienerwald zu zählen ist! Die regelmäßigen Pflegeeinsätze stellen sicher, dass diese einmaligen Lebensräume und die Artenvielfalt im UNESCO-Biosphärenpark Wienerwald weiterhin erhalten bleiben!



Bei den 21 Pflegeeinsätzen im Jahr 2021 setzten sich knapp 190 Freiwillige für besondere Lebensräume ein. Bei den Schulpflegeterminen waren mehr als 1.800 SchülerInnen im Einsatz.



Die wärmeliebende Mauereidechse lebt u.a. in den aufgelassenen Steinbrüchen am Eichkogel und Zugberg in Wien-Liesing.

## Obstbaumpflanzung auf Schiene

**Anlässlich des Welt-Umwelttages**, der seit 1972 jährlich am 5. Juni stattfindet, initiierten die Wiener Lokalbahnen, besser bekannt als Betreibergesellschaft der Badner Bahn, eine Baumpflanzung mit kulinarischem Mehrwert.

Tag für Tag ermöglicht die Badner Bahn umweltfreundliche Mobilität für tausende Menschen im Südraum von Wien. Mit der Pflanzung von Obstbäumen wird nun Bewusstsein für Klima- und Umweltschutz geschaffen, und zwar bei einem Projekt, das direkt vor der eigenen Haustüre umgesetzt wird.

### MIT 50 OBSTBÄUMEN BEWUSSTSEIN SCHAFFEN

Und so wurden entlang der Bahnstrecke, die vom Wiener Karlsplatz bis nach Baden führt, an drei verschiedenen Standorten insgesamt knapp fünfzig Obstbäume gepflanzt! Das Biosphärenpark Wienerwald Management unterstützte das Vorhaben mit fachlichem Know-How. „Im Biosphärenpark Wienerwald Management haben wir einen ausgezeichneten Partner für diese Aktion gefun-

den, der einerseits die Betriebe in der Region kennt und andererseits das nötige Wissen rund um alte Obstsorten sowie die fachgerechte Pflege der Bäume mitbringt“, freut sich die Geschäftsführerin der Wiener Lokalbahnen Monika Unterholzner.

Auf den Flächen des Weinguts Fuchs-Steinklammer in Wien Mauer, entlang der Außenmauer des ehemaligen Klosters St. Gabriel in Maria Enzersdorf und auf den Flächen des Weinguts Stadlmann in Traiskirchen – die alleamt im Biosphärenpark Wienerwald-Gebiet liegen – wurden im Rahmen der Aktion insgesamt 26 verschiedene Obstsorten gepflanzt. Unter der Obhut der BewirtschafterInnen sollen die jungen Bäumchen, die klingende Namen wie „Große Germersdorfer“, „Rote Reichenauer“, oder „Rodauner Goldapfel“ tragen, nun zu stattlichen Obstbäumen heranwachsen. In ein paar Jahren werden sie nicht nur geschmackvolle Früchte in allen Formen und Farben liefern und ganz nebenbei das Landschaftsbild verschönern, sondern auch zum Erhalt der Obstsortenvielfalt in der Region beitragen.



Voller Einsatz für alte Obstsorten: (v.l.n.r.): DI Andreas Weiß, Direktor Biosphärenpark Wienerwald; LAbg. Christoph Kainz, Aufsichtsrats-Vorsitzender Biosphärenpark Wienerwald Management; Monika Unterholzner, Geschäftsführerin der Wiener Lokalbahnen; Klosterbauer Johannes Kleedorfer; Andreas Babler, MSc., Bürgermeister Stadtgemeinde Traiskirchen und Winzer Bernhard Stadlmann bei der Auspflanzung der ersten Obstbäume am Rande der Weingärten des Weingut Stadlmann in Traiskirchen.



# 7 Siegerweine & 5 Top-Weinbaubetriebe

BPWW/N. Kovacs

**Das Biosphärenpark Wienerwald Management** zeichnete bei der Weinprämierung „DER WEIN 2021“ am 18. Oktober 2021 im Pavillon der Wiener Summerstage die besten Wienerwald-Weine aus. Das Besondere: Alle eingereichten Tropfen stammen aus nachhaltiger Bewirtschaftung! Im feierlichen Rahmen gratulierten Wiener Klima- und Umweltstadtrat Mag. Jürgen Czernohorszky und LH-Stellvertreter von Niederösterreich Dr. Stephan Pernkopf den SiegerInnen und überreichten gemeinsam die Auszeichnung „DER WEIN 2021“.

## 154 WEINE VON 28 WEINBAUBETRIEBEN VERKOSTET

Die faszinierende Vielfalt der Weinbaulandschaft zu erhalten, ist eines der Ziele des UNESCO-Biosphärenpark Wienerwald. Dabei spielt eine extensive, nachhaltige Produktionsweise eine wichtige Rolle. Zum Wettbewerb einreichen durften deshalb ausschließlich kontrolliert biologische und zertifiziert nachhaltige Betriebe, Betriebe in Umstellung sowie Betriebe, die an der ÖPUL 2015-2020 Maßnahme „Pflanzenschutzmittelverzicht Wein“ teilnehmen.

Zwei unabhängige Fachjurys bewerteten insgesamt 154 Weine von 28 Weinbaubetrieben in einer Blindverkostung. Insbesondere die Sortenvielfalt bei den eingereichten Weißweinen spiegelt den Facettenreichtum der drei Weinbauregionen mit Anteil am Biosphärenpark Wienerwald, nämlich Großlage Klosterneuburg, Wien und Thermenregion Wienerwald, wieder.

Neben den Siegerweinen wurden auch heuer wieder jene Betriebe als „TOP-Weinbaubetriebe“ ausgezeichnet, die mit mindestens drei eingereichten Weinen überdurchschnittliche Bewertungen erreichten.

## ARTENVIELFALT UND WERTVOLLE KULTURLANDSCHAFTEN ERHALTEN

Allen prämierten Betrieben wird eine **Patenschaft** für eine besondere Tier- oder Pflanzenart verliehen, die auf ihren Flächen erhalten wird. Durch die nachhaltige Bewirtschaftung und den verantwortungsvollen Umgang mit der Weinbaulandschaft wird wertvoller Lebensraum für bedrohte und seltene Arten bewahrt.

Im Vergleich zu anderen großen Weinbaugebieten sind die Weingärten im Wienerwald kleinflächig angelegt. Dazwischen bereichert eine Vielzahl von Strukturen wie Böschungen, Raine, Hecken und Feldgehölze, vielfältige Brachen, Obstbäume und Trockensteinmauern die Landschaft. Viele seltene Tier- und Pflanzenarten finden durch diese Vielfalt einen Lebensraum.



BPWW/N. Novak

**Die 5 Top-Weinbaubetriebe 2021:** Forstdirektor der Stadt Wien DI Andreas Januskovec (ganz links), Wiener Klima- und Umweltstadtrat Mag. Jürgen Czernohorszky (3.v.l.), LH-Stellvertreter von Niederösterreich Dr. Stephan Pernkopf (4.v.r.) und Biosphärenpark Direktor DI Andreas Weiß (ganz rechts) gratulieren den fünf Top-Weinbaubetrieben 2021: (v.l.n.r.) Weingut Biegler, Heurigenweingut Frühwirth, Wein und Heuriger Pferschy-Seper, Weingut Herzog und Brunnngassenheuriger und Weingut Familie Auer (nicht im Bild).

„Biowein macht glücklich! Und noch glücklicher sind wir Bioweinbauern, im Biosphärenpark Wienerwald Management einen Partner gefunden zu haben, der versteht, wie wichtig der Kreislauf des Lebens und die Bedeutung der Artenerhaltung ist.“

Preisträgerin Hannah Ubl-Doschek vom gleichnamigen Weingut und BP-Partnerbetrieb

## DIE SIEBEN SIEGER-WEINE 2021

### Kategorie Perl- & Scharnwein

#### Mathäi Reserve Brut, 2018

Weingut Stift Klosterneuburg, Patenschaft: Kirschrachtkäfer (*Anthaxia candens*)



feine Perlage | Zitrus- und Hefenoten | sehr eleganter Körper | passt zu Feierlichkeiten aller Art

### Kategorie Roséwein

#### Rosé Blaifränisch, 2020

Weingut Ubl-Doschek, Kritzendorf, Patenschaft: Wiener Nachtpfauenaug (*Saturnia pyri*)



leuchtendes Lachsrosa | frische Aromatik nach Himbeeren und Erdbeeren | leichtfüßiger, trotzdem seriöser Rosé | passt zu Salaten und Süßwasserfischen

### Kategorie Weißwein leicht

#### Sauvignon Blanc Klosterneuburg, 2020

Weingut Stift Klosterneuburg Patenschaft: Echt-Pastinak (*Pastinaca sativa*)



strahlendes Zitronengelb | ausgeprägter Duft nach Stachelbeere, Holunder und Kiwi | besonders aromatischer Sortenvertreter | perfekt zu asiatischer Küche

### Kategorie Weißwein kräftig

#### Sauvignon Blanc Reserve, 2020

Weinbau Barbach, Perchtoldsdorf, Patenschaft: Feldschwirl (*Locustella naevia*)



intensives Strohgelb | tropische Aromatik nach Maracuja und Litschi | am Gaumen extrem cremig und würzig | opulente, nicht aufdringliche Stilistik | passt zu intensiv gewürzten Speisen

### Kategorie Gemischter Satz

#### Ried Steinberg – Grinzling 1ÖTW, Wiener Gemischter Satz DAC, 2020

Weingut Wien Cobenzl, Wien Patenschaft: Eselsdistel (*Onopordum acanthium*)



helles Goldgelb | vielschichtige Nase | harmonischer Gaumen | kräftig, ohne an Eleganz einzubüßen | universeller Speisenbegleiter zur Wiener Küche

### Kategorie Rotwein

#### Cuvee Noir Reserve, 2018

Weingut Schneider, Tattendorf, Patenschaft: Fiebers Plumpschrecke (*Isophya camptoxypha*)



helles Granatrot | sehr elegante Nase nach roten, reifen Früchten, Würze und Unterholz | seidige Struktur | passt als Rotwein auch zu Fisch, außerdem zu jungem Fleisch

### Kategorie Süßwein

#### Spätrot Rotgipfler Beerenlese, 2020

Weingut Hannes Hofer, Gumpoldskirchen Patenschaft: Echt-Osterluzei (*Aristolochia clematitis*)



brillante, klare Frucht: frisch und schön nach Mandarine und Marille | perfekt abgestimmtes Süß- und Säurespiel | passt gut zu fruchtbetonten Desserts

# Von Betrieben für Betriebe: Die neuen Kriterien

Mit der **UNESCO Auszeichnung** des Wienerwaldes zum Biosphärenpark soll eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung in der Region gefördert werden. Dazu braucht es PartnerInnen aus verschiedenen Bereichen! Mit der Etablierung eines aktiven Partnerbetriebsnetzwerkes verfolgt das Biosphärenpark Wienerwald Management vor allem zwei Ziele: Einerseits wird den Mitgliedern des Netzwerkes, also den Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetrieben, eine Plattform für Erfahrungsaustausch und Zusammenarbeit geboten und so die Entwicklung und Umsetzung von Ideen zu nachhaltigem Wirtschaften unterstützt. Andererseits wird – gemeinsam mit den Partnerbetrieben, die Vorzeigebetriebe in Sachen Nachhaltigkeit sind - die Biosphärenpark-Idee für die Bevölkerung erlebbar gemacht und an die BewohnerInnen der Region vermittelt. Deshalb wird daran gearbeitet, das Netzwerk ständig zu erweitern und neue Betriebe als Biosphärenpark-Partnerbetriebe auszuzeichnen.

## ÜBERARBEITUNG NOTWENDIG

Bevor aber neue Partnerbetriebe in das Netzwerk aufgenommen werden konnten, mussten erst neue Kriterien für eine Aufnahme erarbeitet werden. Für die Branchen „Landwirtschaft mit Direktvermarktung“ sowie „Gastronomie und Beherbergung“ wurden bereits vor einigen Jahren Kriterien entwickelt – diese konnten aktualisiert und erweitert werden. Für andere Branchen, wie etwa „sozialökonomische Betriebe“, mussten wiederum gänzlich neue Kriterien geschaffen werden. Die Herausforderung war, ein Regelwerk zu entwerfen, mit dem die Vielfalt an Betrieben in der Lebensregion Wienerwald abgebildet werden kann.

## PARTIZIPATIVER PROZESS

Bei der Neuerarbeitung der Kriterien stand von Anfang an das Anliegen im Vordergrund, möglichst viele verschiedene AkteurInnen in den Prozess einzubeziehen, um so einerseits von ihren vielfältigen Erfahrungen lernen zu können und um andererseits am Ende eine Lösung zu finden, die von einer großen Mehrheit mitgetragen wird.

## SCHRITT FÜR SCHRITT

Im Spätwinter 2020 trafen sich rund vierzig bestehende Partnerbetriebe sowie Interessierte zu einem Auftaktworkshop unter Leitung von Dr. Ute Ammering von der Universität Innsbruck, die den Biosphärenpark Wienerwald bereits zuvor im Rahmen des Projektes ENESUS (siehe Infokasten) untersucht hatte. Diese Veranstaltung ermöglichte ein erstes „Reinhören in die Region“, das dabei half, ein Gefühl für die unterschiedlichen Standpunkte aller Beteiligten zu bekommen. Dabei wurde schnell klar, dass die Betriebe einerseits hohe Qualitätsansprüche an sich selbst und andere Partnerbetriebe haben, und sich andererseits mehr Möglichkeiten für Austausch und Vernetzung wünschen.

Aufbauend auf diesen Ergebnissen trafen sich die Arbeitsgruppen im Abstand von einigen Monaten noch zwei weitere Male. Ideen wurden ent- und auch wieder verworfen,



Bei der Erarbeitung der neuen Kriterien für Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetriebe wurden von Beginn an möglichst viele AkteurInnen in den Prozess miteinbezogen.

Szenarien durchgespielt, Vor- und Nachteile abgewogen, Lösungsmöglichkeiten diskutiert – solange bis die weitere Vorgehensweise beschlossen werden konnte.

Im nächsten Schritt sammelten die Betriebe in einem sogenannten „Self-Assessment“, also einem Selbst-Check, alle Maßnahmen, die sie selbst in ihrem Betrieb im Sinne der Nachhaltigkeit setzen. So konnten Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen den verschiedenen Betrieben und Branchen aufgedeckt werden. Der Vorschlag, den Selbst-Check durchzuführen, kam übrigens von einem engagierten Teilnehmer. Bereits im Prozess der Neuerarbeitung der Kriterien zeigte sich also die große Stärke des Netzwerkes: Im Austausch mit anderen entstehen viele gute Ideen!

## HOHE ERWARTUNGEN

Neben den Betrieben, also den ProduzentInnen, sollte auch die Meinung der KonsumentInnen in die Neuerarbeitung der Kriterien einfließen. Die Basis dafür wurde von einer Studierenden-Gruppe eines Projektseminars zum Thema „Gebietsschutzpolitik“ (Leitung ao. Univ.-Prof. Mag. Dr. Martin Heintel und ao. Univ.-Prof. Dr. Norbert Weixlbaumer, Universität Wien), das im Herbst 2020 stattfand, gelegt.

In einer anschließenden Online-Umfrage im Frühjahr 2021 wurden die KonsumentInnen hinsichtlich ihrer Erwartungen an einen Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetrieb befragt, im Sinne von „Was macht einen Betrieb zu einem Biosphärenpark-Betrieb?“

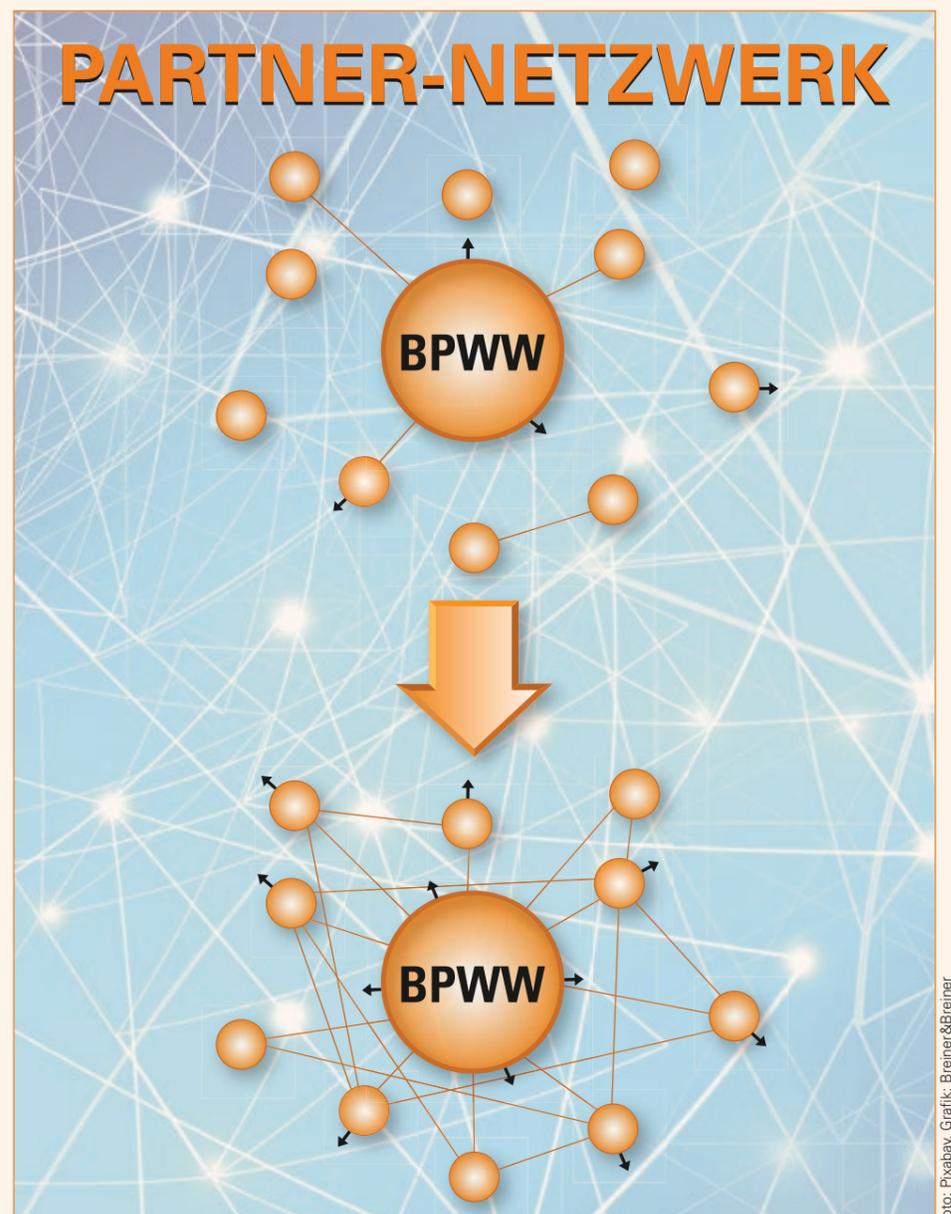
Die überwiegende Mehrheit der Teilnehmenden war sich einig, dass ein Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetrieb auf artgerechte Tierhaltung achten muss, und auch der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel war für fast alle Teilnehmenden ein so genanntes „must“. Aber auch die Verwendung regionaler Rohstoffe, kurze Transportwege, die Schonung von Ressourcen und die Förderung der Artenvielfalt standen ganz oben auf der Prioritätenliste. Weiters wurde deutlich, dass die Auszeichnung „Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetrieb“ nur an Vorbilder in Sachen Nachhaltigkeit vergeben werden soll, denn drei Viertel der Teilnehmenden meinten, dass ein Partnerbetrieb kontrolliert biologisch oder ähnlich hochwertig arbeiten muss.

## ZUSAMMENFASSUNG

Im letzten Schritt des Prozesses wurden die Ergebnisse aus den Workshops, dem Selbst-Check und der KonsumentInnen-Befragung zusammengefasst und in eine leicht handzuhabende Form gegossen. Das Ergebnis sind nun Kriterien für Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetriebe (siehe Seite 6), die einerseits die Einhaltung hoher Standards auf Seite der Betriebe erfordern, und andererseits flexibel genug hinsichtlich unterschiedlicher Branchen sind, sodass viele neue Betriebe in das Netzwerk aufgenommen werden können, um gemeinsam die Biosphärenpark-Idee der Nachhaltigkeit weitertragen können.

## ENESUS-Projekt:

Im Rahmen des internationalen Forschungsprojektes ENESUS (kurz für „Experimental Networks for Sustainability“) wurden die Partnernetzwerke von vier Biosphärenparks, sowie der Beitrag dieser Netzwerke zur nachhaltigen Entwicklung untersucht. Der Endbericht ist unter [www.austriaca.at:8080/0xc1aa5576\\_0x003b82e4.pdf](http://www.austriaca.at:8080/0xc1aa5576_0x003b82e4.pdf) abrufbar.



Die Idee des Partnerbetriebsnetzwerkes: Das Biosphärenpark Wienerwald Management schafft eine Plattform, auf der sich die Betriebe treffen und austauschen können. Die Betriebe wiederum helfen, die Biosphärenpark-Idee in die Region hinauszutragen.

# Wie werde ich Partnerbetrieb?

**Die neuen Kriterien** für angehende Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetriebe wurden gemeinsam mit verschiedenen AkteurlInnen aus der Region in einem mehrere Monate dauernden Prozess erarbeitet (siehe Seite 5). Hier werden die Eckpunkte der Anforderungen an Betriebe, die Biosphärenpark-Partnerbetrieb werden wollen, vorgestellt:

Um auf die unterschiedlichen Bedingungen verschiedener Betriebsarten besser eingehen zu können, wurden für **folgende acht Branchen** eigene Kriterien entwickelt: Landwirtschaftliche Betriebe, Lebensmittelverarbeitende Betriebe, Lebensmittelhandel, Gastronomiebetriebe, Nächtigungsbetriebe, Handwerksbetriebe, Sozial-ökonomische Betriebe und Sonstige. Allen gemein ist, dass ein **Schwerpunkt der betrieblichen Aktivität** im Gebiet des Biosphärenpark Wienerwald liegen muss.

## MASSNAHMENKATALOG DER NACHHALTIGKEIT

Der im Rahmen eines intensiven Austausch-Prozesses entwickelte Maßnahmen-

katalog enthält aktuell 114 einzelne Maßnahmen, die Betriebe im Sinne eines nachhaltigen Wirtschaftens setzen können. Diese Maßnahmen sind – auf Wunsch der Betriebe – nach den 17 nachhaltigen Entwicklungszielen der Vereinten Nationen (kurz SDGs) sortiert: Dem nachhaltigen Entwicklungsziel Nr. 4 „Hochwertige Bildung“ ist also beispielsweise die Maßnahme „Angebot von Praktikumsplätzen“ zugeordnet, dem Entwicklungsziel Nr. 2 „Kein Hunger“ ist etwa die Maßnahme „Anbau alter Nutzpflanzen-Sorten“ zugewiesen usw.

Aus diesem Maßnahmenkatalog müssen – abhängig von der Branche – bestimmte einzelne Maßnahmen **verpflichtend** erfüllt werden. Zusätzlich muss eine gewisse Anzahl an Maßnahmen aus bestimmten SDGs gewählt werden. Und dann muss außerdem noch eine bestimmte Anzahl an Maßnahmen erfüllt werden, die aus allen verbleibenden Maßnahmen im Katalog frei gewählt werden können. Es gibt also sozusagen **Pflicht-, Wahlpflicht- und Freifächer**.

Der Maßnahmenkatalog ist flexibel erweiterbar, wodurch zu jedem Zeitpunkt neue Maß-



nahmen in die Sammlung aufgenommen werden können.

## TRANSPARENZ FÜR KONSUMENTINNEN

Die von den einzelnen Partnerbetrieben getroffenen Maßnahmen werden auf den jeweiligen **Partnerbetrieb-Profilen** auf der Biosphärenpark Wienerwald-Website veröffentlicht. So haben die KonsumentInnen die Möglichkeit, sich ganz genau zu informieren,

was sie bei den einzelnen Partnerbetrieben an nachhaltigem Handeln und Wirtschaften erwarten können.

Zum besseren Verständnis werden die Kriterien anhand zwei konkreter Partnerbetriebe aus verschiedenen Branchen erklärt. Dafür werden jeweils einige nachhaltige Entwicklungsziele exemplarisch herausgegriffen und ausgewählte Beispiele für die zugehörigen Maßnahmen angeführt.

## Die Kriterien am Beispiel Landwirtschaft mit Direktvermarktung



### Biohof Edibichl – Partnerbetrieb seit 2013

Am Betrieb der Familie Kocher in Altenmarkt an der Triesting werden neben Rindern, Schweinen und Geflügel auch Bisons gezüchtet.

Zentral ist in der Arbeitsweise am Biohof Edibichl die immer noch durchgeführte Hauschlachtung, die zum Erreichen des Ziels Nr. 2 „**Kein Hunger**“ beiträgt. Die Schlachtung der Tiere direkt am Betrieb spart nicht nur CO<sub>2</sub>, das beim Transport der Tiere in einen Schlachthof anfallen würde, sondern ist auch mit weniger Stress für die Tiere verbunden – das wirkt sich direkt auf die Fleischqualität aus. Auch die überdurchschnittlich lange Weidehaltung trägt nicht nur zum Tierwohl, sondern auch zur Qualität des Fleisches bei. Durch die regelmäßige Bewegung der Tiere auf der Weide wird weniger Wasser im Muskel eingelagert, wodurch das Fleisch beim Braten weniger zusammenschrumpft.

Das Ziel Nr. 6 „**Sauberes Wasser und Sanitärversorgung**“ wird ebenfalls groß geschrieben, denn das Wasser für den Betrieb stammt aus der hauseigenen Quelle.

Alternative Formen der Energiegewinnung sind Teil des Ziels Nr. 7 „**Bezahlbare und saubere Energie**“ – deshalb hat Familie Kocher vor ein paar Jahren einige Solarpaneele auf dem Betriebsgelände installiert. Mit dem von diesen erzeugten Sonnenstrom kann ein Teil des Energiebedarfs des Betriebes gedeckt werden.

„Die lange Liste an Maßnahmen, die von vielen verschiedenen Betrieben zusammengetragen wurde, hilft bei der Orientierung, in welchen Bereichen der Nachhaltigkeit wir uns als Betrieb noch weiter engagieren könnten und gibt Ideen, welche Maßnahmen wir zusätzlich umsetzen könnten.“

## Die Kriterien am Beispiel Sozial-ökonomischer Betrieb



### Ausbildungszentrum Dorothea – neuer Partnerbetrieb

Das Ausbildungszentrum Dorothea bietet an seinen beiden Standorten Laab im Walde und Gablitz Jugendlichen mit Beeinträchtigung ein Arbeitsvorbereitungstraining in verschiedenen Bereichen und unterstützt sie bei der Eingliederung am Arbeitsmarkt.

Dem Ziel Nr. 3 „**Gesundheit und Wohlergehen**“ wird mit dem täglichen Angebot eines frisch gekochten, vegetarischen Mittagessens mit Produkten aus der eigenen Demeter-zertifizierten Biogemüse-gärtnerei Rechnung getragen.

Das Ziel Nr. 4 „**Hochwertige Bildung**“ ist sozusagen das Herzstück der Arbeit des Ausbildungszentrums: Jugendliche mit Beeinträchtigung, für die das reguläre Ausbildungssystem keine optimale Betreuung darstellt, erhalten eine individuelle, fachlich fundierte Schulung zu den Schwerpunkten Gemüsebau, Grünraumpflege, Haustechnik oder Hauswirtschaft und Soziales im Bereich Altenpflege oder Kinderbetreuung.

Das Ziel Nr. 13 „**Maßnahmen zum Klimaschutz**“ wird berücksichtigt, indem die Anreise der betreuten Jugendlichen mit öffentlichen Verkehrsmitteln aktiv gefördert wird. Das ist nicht nur gut für die CO<sub>2</sub>-Bilanz, sondern fördert auch die Selbständigkeit der jungen Menschen. Die nachhaltige Anbau- und Wirtschaftsweise fördert aktiv Bodengesundheit und Fruchtbarkeit sowie die Biodiversität, womit auch vielfältige Lebensräume für Flora und Fauna geschaffen werden, was wiederum das Ziel Nr. 15 „**Leben an Land**“ adressiert.

„Es freut uns, dass durch die Erweiterung des Partnerbetriebsnetzwerkes die Vielfalt der angesiedelten Betriebe und ihre Bedeutung für die Nachhaltigen Entwicklungsziele abgebildet wird.“

# Nachgefragt im Partnernetzwerk



M. Egger

„ Mit unserem Partnerbetriebsnetzwerk verfolgen wir zwei Ziele: Zum einen verstehen wir uns als zentrale Anlaufstelle für die Mitglieder des Netzwerkes. Wir möchten ihnen eine aktive Plattform bieten, auf der sie sich regelmäßig treffen, ihre Erfahrungen austauschen, unterschiedliche Standpunkte diskutieren und gemeinsam neue Ideen entwickeln können. Zum anderen möchten wir gemeinsam mit unseren Partnerbetrieben die Idee des Biosphärenparks, nämlich die nachhaltige Entwicklung, für die Menschen in der Lebensregion erlebbar machen.“

**Nina Kovacs,**  
Projektleitung „Partnerbetriebe“  
beim Biosphärenpark Wienerwald Management



Winkelberghof

„ Unsere artenreichen Wienerwald-Kräuterwiesen laden zu interessanten Naturführungen ein - wir agieren hier als Biodiversitätsvermittler und sind Kräuterpädagogik-zertifiziert. Die Bio-zertifizierten Wiesen und Weideflächen liefern zudem das wertvolle, gesunde Futter für unsere Waldschafe, einer vom Aussterben bedrohten alten Rasse, die wie unsere Hühner extensiv gehalten werden. Wir bieten saisonale Bio-Fruchtaufstriche und Kräuterprodukte an, und unsere Produkte vom Waldschaf sind über Direktvertrieb mittels Vorbestellung erhältlich. Unser Familienbetrieb trägt mit Stolz die Auszeichnung „Biosphärenpark-Partnerbetrieb“ und ist sich seiner damit verbundenen Verantwortung stets bewusst.“

**Karl Breitenseher,**  
Betreiber des langjährigen Partnerbetriebes „Winkelberghof“



grafik.at

„ Regional einkaufen macht Sinn. Transportwege werden kurz gehalten und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Umso besser, wenn es Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetriebe sind. Denn da kann ich mir sicher sein, dass die Qualität stimmt und auf Nachhaltigkeit Wert gelegt wird. Als Bildungspartnerin des Biosphärenpark Wienerwald freue ich mich, einerseits von diesem Netzwerk profitieren und andererseits selbst meinen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung in dieser Region leisten zu können.“

**Irene Obetzhofer,**  
Biosphärenpark-Bildungspartnerin und Kundin  
von Biosphärenpark-Partnerbetrieben



privat

„ Partnerbetriebe befinden sich im Einklang mit den Zielen von Biosphärenparks und informieren aus erster Hand. Sie haben diesbezüglich eine Schnittstellenfunktion zwischen ansässiger Bevölkerung, Gast und Biosphärenpark Management inne. Als Unternehmen vor Ort tragen sie dazu bei, die oftmals visionären Ziele zu erden. Die Philosophie der Partnerbetriebe stellt insbesondere für Biosphärenparke ein zentrales Element zukunftsfähiger Entwicklung dar.“

**Norbert Weixlbaumer,**  
Institut für Geographie und Regionalforschung  
der Universität Wien



Manuela Hoizer-Horny

„ Unser Hof wurde 1321 erstmals urkundlich erwähnt, d. h. er besteht bereits seit 700 Jahren! Es ist uns wichtig, nachhaltig zu wirtschaften, um unseren Betrieb an die nächste Generation weitergeben zu können. Er ist unsere Grundlage, um gesunde Lebensmittel erzeugen zu können, die mit Handarbeit und nicht industriell produziert werden. Wir sind stolz, Teil des Biosphärenpark-Partnernetzwerks zu sein, verbunden mit anderen Betrieben, die ähnlich denken wie wir.“

**Anna Dorer,**  
Biosphärenpark-Botschafterin von Kaumberg und Betreiberin  
des neuen Partnerbetriebes „Gänswoad“

## KOMMENTARE

**Die Stärkung eines nachhaltigen Lebensstils,** u.a. durch Verwendung regionaler Lebensmittel, und damit verbunden der Schutz unterschiedlicher Naturräume und Arten, sind uns in Niederösterreich ein großes Anliegen! Es gibt unzählige engagierte Personen, Betriebe und Organisationen, die sich seit vielen Jahren mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandersetzen.

Auch zum Partnernetzwerk des Biosphärenpark Wienerwald gehören viele Betriebe aus unterschiedlichen Branchen, die sich dem Nachhaltigkeitsgedanken verschrieben haben. Transparent, regional, nachhaltig – so die Schlagwörter, mit denen sich die Partnerbetriebe des Biosphärenparks gut umschreiben lassen. Dieses stetig wachsende Netzwerk an nachhaltigen, regionalen Betrieben ermöglicht den Konsumentinnen und Konsumenten der Region immer bessere Möglichkeiten zum bewussten Einkauf. Denn jede und jeder Einzelne kann einen Beitrag zum Erhalt der natürlichen Ressourcen leisten und durch einen nachhaltigen Lebensstil mehr Lebensqualität gewinnen.



Weinfranz

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



Pertramer

**Mag. Jürgen Czernohorsky**  
Stadtrat für Klima, Umwelt,  
Demokratie und Personal

**Über 1.300 Wiener Betriebe** nehmen am Programm von OekoBusiness Wien teil, mit dem die Stadt Wien Unternehmen bei der Umsetzung umweltschonender Maßnahmen unterstützt. Außerdem werden nun mit der neuen Regionalmarke ‚Stadternte Wien‘ hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus Wien gekennzeichnet. Mit diesen und vielen anderen Initiativen geht Wien konsequent seinen Weg als Umweltmusterstadt weiter und kommt auch dem immer drängenderen Wunsch der Bevölkerung nach umweltschonend produzierenden Betrieben einerseits und regionalen Lebensmitteln andererseits nach.

In der Region des Biosphärenpark Wienerwald, zu der die westlichen sieben Wiener Gemeindebezirke gehören, wird die Entwicklung und der Ausbau eines Partnernetzwerkes als Motor für eine nachhaltige Regionalentwicklung eingesetzt. Für die beteiligten Betriebe ist damit die Möglichkeit der Vernetzung und Kooperation mit Gleichgesinnten gegeben, und für die Bevölkerung ein guter Überblick über nachhaltige Einkaufsmöglichkeiten in der Region geschaffen.

# BPWW-Partnerbetriebe

## Annahof

Klostergasse 11, 2381 Laab im Walde  
[www.annahof-laab.at](http://www.annahof-laab.at)  
 Betreiber: Familie Schabbauer

1

## Bioimkerei Der Bienenfreund

Tischlerweg 5, 3051 St. Christophen  
[www.derbienenfreund.at](http://www.derbienenfreund.at)  
 Betreiber: Dkfm. Ron Richter

2

## Imkerei Mauer – Mag. Ernst Hüttel

Am Spiegeln 34, 1230 Wien  
 Betreiber: Mag. Ernst Hüttel

3

### Mehr am Blog

## APIS-Z

Wasserzeile 13, 3400 Klosterneuburg  
[www.apis-z.at](http://www.apis-z.at)  
 Betreiber: Roland Berger und  
 Wolfgang Schmidt

4

### Mehr am Blog

## Bioschafhof Sonnleitner

Sonnleitn 341, 2754 Wopfing  
[www.bioschafhof-sonnleitner.at](http://www.bioschafhof-sonnleitner.at)  
 BetreiberIn: Renate und Erich Frank

5

## Bio-Imkerei Sonia & Christan Schmid

Stollwiese 14, 2391 Kaltenleutgeben  
[www.bienenschmid.at](http://www.bienenschmid.at)  
 BetreiberIn: Sonia & IM  
 Ing. Christan Schmid

6

## Bio-Gärtnerei AustroPalm

Teichgasse 30, 2353 Guntramsdorf  
[www.austropalm.at](http://www.austropalm.at)  
 Betreiberin: Mag.a Sabine Watzer

7

## Demeter-Bio-Imkerei Hinterhölzl

Heuweg 7, 3420 Kritzendorf  
 Betreiber: Mag. Robert Hinterhölzl

8

## Imkereimeisterbetrieb Fridau

Linke Bachgasse 9, 3443 Elsbach  
 BetreiberIn: Edmund und Regina Fridau

9

## Biohof Edibichl

Thenneberg 23, 2571 Altenmarkt  
[www.meinfleisch.at](http://www.meinfleisch.at)  
 Betreiber: Familie Kocher

10

## Hof Karakul

Laaberstraße 8-10, 2386 Breitenfurt  
[www.karakul.at](http://www.karakul.at)  
 Betreiber: Nikolaus Lichnofsky

11

## Bioimkerei & Bienenschule 4 Kids

Camillo-Sitte-Gasse 1/9, 1150 Wien  
[www.bienenschule.at](http://www.bienenschule.at)  
 Betreiber: DI Dietmar Niessner

12

## natürlich & wild

Hauptstraße 96, 2384 Breitenfurt  
[www.natuerlichwild.at](http://www.natuerlichwild.at)  
 Betreiberin: Renate Weber

13

## Hotel Restaurant Höldrichsmühle

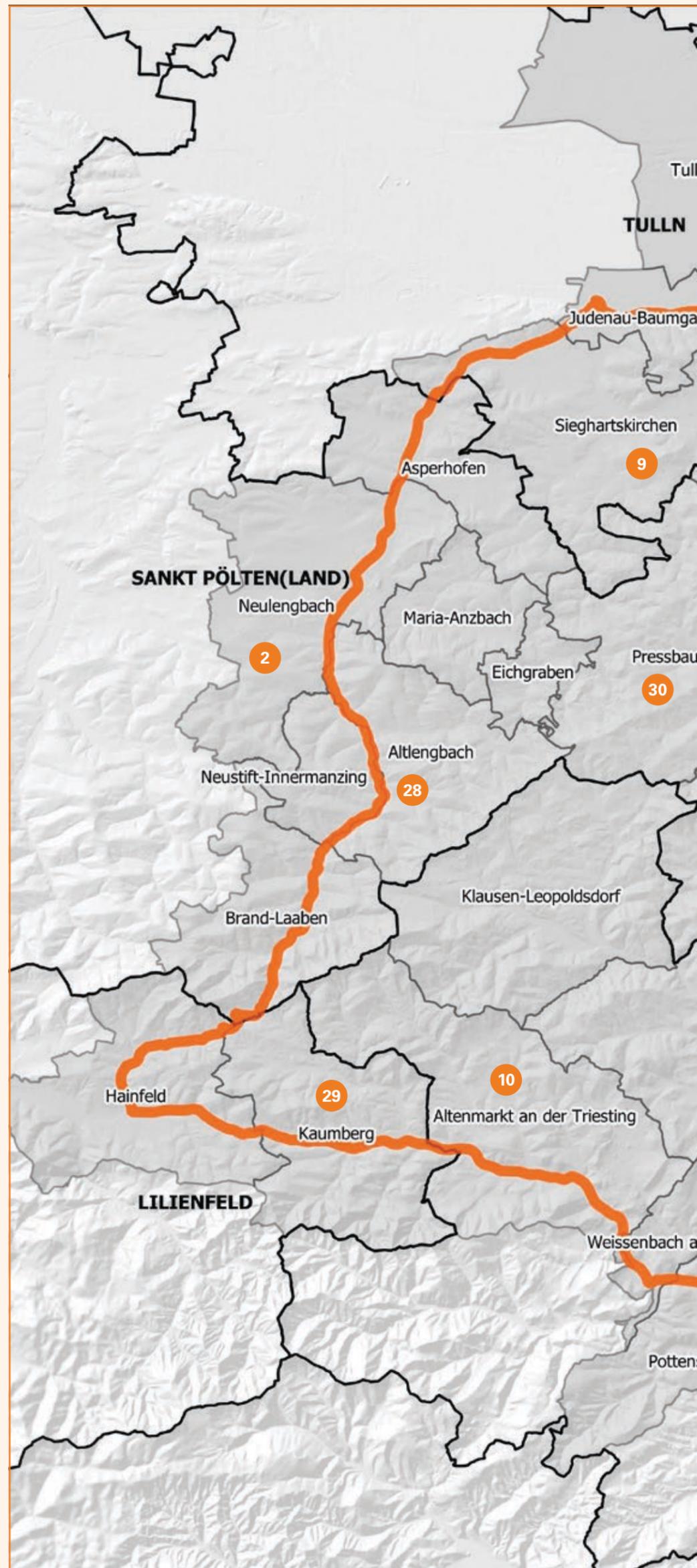
Gadnerstraße 34, 2371 Hinterbrühl  
[www.hoeldrichsmuehle.at](http://www.hoeldrichsmuehle.at)  
 Betreiber: Familie Moser

14

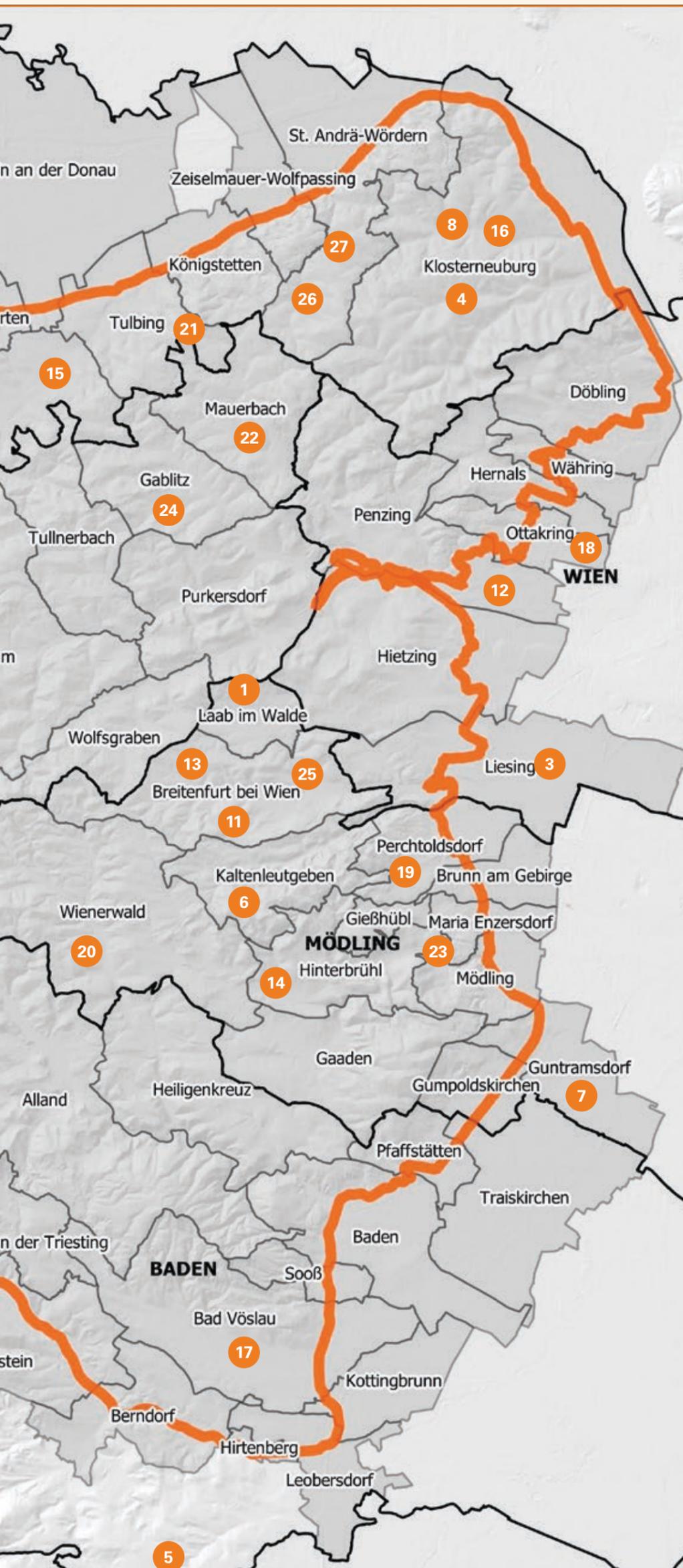
## Poyerhof

Hauptstraße 41,  
 3004 Ried am Riederberg  
[www.poyerhof.at](http://www.poyerhof.at)  
 Betreiber: Markus Poyer

15



# auf einen Blick



## Mehr am Blog

### Weingut Herzog & Brunnngassenheuriger <sup>17</sup>

Brunngasse 43, 2540 Bad Vöslau  
[www.weingut-herzog.at](http://www.weingut-herzog.at)  
 Betreiberin: Julia Herzog

### Weingut Ubl-Doschek <sup>16</sup>

Schelhamnergasse 64,  
 3420 Kritzendorf  
[www.ubl-doschek.at](http://www.ubl-doschek.at)  
 Betreiber: Familie Ubl-Doschek

### Umwelthotel Gallitzinberg <sup>18</sup>

Johann-Staud-Straße 32, 1160 Wien  
[www.umwelthotel.at](http://www.umwelthotel.at)  
 Betreiber: Familie Komarek

### Stepping woods <sup>19</sup>

Eichendorffgasse 16,  
 2380 Perchtoldsdorf  
[www.steppingwoods.at](http://www.steppingwoods.at)  
 Betreiber: Mag. Heinz Peikert

### Winkelberghof <sup>20</sup>

Winkelberggasse 18,  
 2392 Grub im Wienerwald  
 Betreiber: Familie Breitenseher

### Berghotel Tulbingerkogel <sup>21</sup>

Tulbingerkogel 1, 3001 Mauerbach  
[www.tulbingerkogel.at](http://www.tulbingerkogel.at)  
 Betreiber: Familie Bläuel

### Bioimkerei Harald Kicker <sup>22</sup>

3001 Mauerbach  
[www.bioimkerei.wien](http://www.bioimkerei.wien)  
 Betreiber: Harald Kicker

## Mehr am Blog

### Klosterbauer <sup>23</sup>

Grenzgasse 111/11/1,  
 2340 Maria Enzersdorf  
[www.klosterbauer.at](http://www.klosterbauer.at)  
 Betreiber: Johannes Kleedorfer

## Mehr am Blog

### Ausbildungszentrum Dorothea <sup>24</sup>

Linzer Straße 165b, 3003 Gablitz  
[www.ausbildungszentrum-dorothea.com](http://www.ausbildungszentrum-dorothea.com)  
 Betreiber: Verein zur heilpädagogischen Förderung von Jugendlichen

## Mehr am Blog

### Dorfgemeinschaften Wienerwald <sup>25</sup>

Hauptstraße 99, 2384 Breitenfurt  
[www.dg-wienerwald.at](http://www.dg-wienerwald.at)  
 Betreiber: Karl-Schubert-Bauverein

## Mehr am Blog

### Dorfplatz St. Andrä Wördern <sup>26</sup>

Josef-Karner-Platz 1,  
 3423 St. Andrä-Wördern  
[www.dorfplatz-staw.net](http://www.dorfplatz-staw.net)  
 Betreiber: Verein Dorfplatz

## Mehr am Blog

### Gärtnerhof Distelfink <sup>27</sup>

Schredengasse 31,  
 3423 St. Andrä-Wördern  
[www.distelfink.bio](http://www.distelfink.bio)  
 Betreiber: Daniel, Julian, Jürgen,  
 Michael, Ralph

### Drechserei Josef Gutscher <sup>28</sup>

Lengbachstraße 19, 3033 Altlingbach  
[www.drechserei-gutscher.at](http://www.drechserei-gutscher.at)  
 Betreiber: Josef Gutscher

## Mehr am Blog

### Gänswoad-Hof <sup>29</sup>

Untertriesting 17, 2572 Kaumberg  
[www.gaenswoad.at](http://www.gaenswoad.at)  
 Betreiber: Familie Dorner

## Mehr am Blog

### Natur.Gut Brabec <sup>30</sup>

Rauchengern 3, 3021 Pressbaum  
[www.naturgut-brabec.at](http://www.naturgut-brabec.at)  
 Betreiber: Familie Brabec-Wolf

# Alte Obstsorten und neuer Partner

Am 16. Oktober 2021 veranstaltete das Biosphärenpark Wienerwald Management seinen jährlich stattfindenden Obstbaumtag – heuer mit einem neuen sozial-ökonomischen Partnerbetrieb an seiner Seite: Die Dorfgemeinschaften Wienerwald mit ihren zwei Standorten in Breitenfurt und Purkersdorf, sind Orte, an dem Menschen mit Unterstützungsbedarf dauerhaft selbstbestimmt leben und arbeiten können.

Mit seinen breit gefächerten Angeboten am Obstbaumtag informierte das Biosphärenpark Wienerwald Management über die Vielfalt alter Obstsorten und den wertvollen Lebensraum, den schonend bewirtschaftete Streuobstwiesen für unzählige Tier- und Pflanzenarten bieten. So konnten Kinder nicht nur verschiedene Apfelsorten verkosten, DI<sup>n</sup> Katharina Varadi-Dianat, Pomologin und Expertin für alte Obstsorten, bestimmte auch 35 verschiedene Apfelsorten, die die BesucherInnen mitbrachten – mit dabei waren auch Raritäten wie „Gelber Edelapfel“, „Batullenapfel“, oder „Berner Rosenapfel“.

Mehr am Blog

## NEUER PARTNERBETRIEB ALS GASTGEBER

Den Dorfgemeinschaften Wienerwald wurde im Rahmen des Obstbaumtages als erstem Betrieb in der Sparte „sozial-ökonomisch“ die Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetriebs-Urkunde überreicht!

Schon im Vorfeld waren die BewohnerInnen der Dorfgemeinschaften in die Organisation und Ausrichtung der Veranstaltung eingebunden: So bereiteten zum Beispiel die BäckermeisterInnen aus dem Backatelier Gebäck

und Mehlspeisen für die Verköstigung der BesucherInnen vor. In den Werkstätten wurde eine Fotostation mit lustigen Früchten gebaut und das Holz zurechtgeschnitten, mit dem die jungen Obstbaumtag-BesucherInnen Nützlingshotels bastelten. „Für unsere BewohnerInnen ist es sehr wertvoll, in Projekte wie diese eingebunden zu sein und aktiv zum Gelingen der Veranstaltung beizutragen. Wir freuen uns sehr auf die weitere Zusammenarbeit mit dem Biosphärenpark Wienerwald“, so Michael Mullan, Vereinsvorsitzender der Dorfgemeinschaften Wienerwald.

Die Dorfgemeinschaften teilen das Verständnis einer Wechselwirkung von Mensch und Umwelt. Das Partnernetzwerk des Biosphärenpark Wienerwald sehen sie als Chance zur regionalen und ökosozialen Zusammenarbeit mit PartnerInnen, die über den Teller rand ihres Betriebes hinausschauen, und als weitere Öffnung zu Menschen unterschiedlicher sozialer Gruppen.

Als Biosphärenpark-Partnerbetrieb ist auch die ökologische Nachhaltigkeit ein großes Thema: So wurden die Gebäude am neuen Standort in Purkersdorf mit nachhaltigen Baustoffen errichtet und erneuerbare Energiequellen wie Photovoltaik und Solartechnologie als Basis für naturnahes Wohnen eingesetzt. Auch die Verwendung biologischer Produkte, sowohl in der Versorgung mit Lebensmitteln, als auch bei Pflege- und Reinigungsmitteln, hat bei den Dorfgemeinschaften lange Tradition. Die Streuobstwiese, die die Dorfgemeinschaften 2019 mit Bäumchen aus der Biosphärenpark-Obstbaumaktion neu anlegte, bildet als gemeinsamer

Lebens- und Erlebensraum das Herzstück der Anlage und ist ein Beitrag zum Erhalt wertvoller Kulturlandschaften. Sie soll von den BewohnerInnen in den nächsten Jahren

unter fachlicher Anleitung gepflegt und bewirtschaftet werden – so wie es das Schutz- und Entwicklungskonzept UNESCO-Biosphärenpark vorsieht.



Biosphärenpark-Direktor DI Andreas Weiß heißt Michael Mullan von den Dorfgemeinschaften Wienerwald im Biosphärenpark-Partnernetzwerk willkommen.



Rund 45 verschiedene Apfelsorten bestimmte die Pomologin DI<sup>n</sup> Katharina Varadi-Dianat für die Obstbaumtag-BesucherInnen.

## Wildes Obst im Biosphärenpark Wienerwald

Mit dabei am Obstbaumtag waren auch MitarbeiterInnen vom Bundesforschungszentrum für Wald, die den BesucherInnen des Obstbaumtages ein – u.a. in Kooperation mit dem Biosphärenpark Wienerwald und vom Waldfonds der Republik Österreich – gefördertes Projekt zum Thema „Wildobst“ näher brachte. Hierbei handelt es sich um ein Vorhaben zur Sicherung und Erhaltung der biologischen Vielfalt seltener, gebietseigener Wildobstgehölze in Österreich.

Die Baumarten Wildbirne, Elsbeere und Speierling werden generell aufgrund ihrer essbaren Früchte als Wildobst bezeichnet. In Niederösterreich kommen sie zerstreut, aber doch weit verbreitet vor. In Zukunft könnte ihre Bedeutung als Wirtschaftsbaumarten deutlich zunehmen, da sie wertvolles Holz liefern und gut mit den zu erwartenden Klimaveränderungen zurecht kommen. Ihr künftig weiter verbreiteter Anbau wird auch einen wichtigen positiven Einfluss auf die Biodiver-

sität in Österreich haben, da alle drei Arten Nahrung und Lebensraum für eine sehr hohe Anzahl an Organismen bieten. Gleichzeitig muss allerdings darauf geachtet werden, dass geeignetes klimafittes genetisch-vielfältiges Pflanzgut zur Anwendung kommt. Dadurch soll sichergestellt werden, dass die genetische Anpassungsfähigkeit dieser Baum-



Der Speierling zählt zum so genannten „Wildobst“ und wird in seiner Bedeutung als Wirtschaftsbaumart künftig weiter steigen.

arten auf Klimaänderungen langfristig erhalten bleibt. Die derzeitigen Vorkommen befinden sich oft weit verstreut und sind möglicherweise bereits genetisch verarmt.

Im Projekt mit dem vollständigen Titel „WILDOBST – Management von Wildobst in Österreich als Chance für Waldbau und Biodiversität in Zeiten des Klimawandels“ sollen Verfahren zur Messung der genetischen Variation dieser Waldbaumarten angewendet werden. Somit kann über ihre Eignung als Saatguterntebestand bzw. als Generhaltungswald entschieden werden.

Dies wird zunächst durch die Kartierung und Beprobung der größten verfügbaren Populationen erreicht. Mit den so gewonnenen Daten zur Populationsstruktur und Genfluss wird eine Strategie entwickelt, um die bestehenden Populationen nachhaltig zu vernetzen und so abzusichern. Eine wichtige Modellregion dafür wird der Biosphärenpark Wienerwald sein.



MitarbeiterInnen vom Bundesforschungszentrum für Wald (BFW) informierten die interessierten BesucherInnen über das neue Wildobst-Projekt.

Aus den bekannten und neu erarbeiteten Verbreitungsdaten wird über Klimamodellierung auch das künftige geeignete Anbaugelände in Österreich bestimmt. Die gewonnenen Daten werden schließlich verständlich und anschaulich an die Praxis kommuniziert, um die Umsetzung der Ergebnisse zu beschleunigen.

# „Die Natur um uns ist uns wichtig“!



Das **Berghotel Tulbingerkogel** liegt eingebettet in der Biosphärenpark-Gemeinde Tulbing, unweit der Stadt Wien. Seit 2010 trägt das Familienunternehmen das Österreichische Umweltzeichen für Beherbergungsbetriebe, und seit Sommer 2021 zählt der Betrieb zum Partnernetzwerk des Biosphärenpark Wienerwald. In den vergangenen Jahren wurde intensiv am Umweltgedanken gearbeitet. Egal ob beim Energieverbrauch, beim Einkauf oder der Anreise der Gäste. Wir sprachen mit dem Geschäftsführer Kommerzialrat Frank Bläuel und seiner Tochter Linda Bläuel über ihre Motivation, über Herausforderungen beim Umweltzeichen und ihre besondere Verbindung zur Natur.

Das Berghotel Tulbingerkogel wurde heuer Partnerbetrieb des Biosphärenpark Wienerwald. Was bedeutet dies für Sie und Ihre Gäste?

**Familie Bläuel:** Unsere Besucherinnen und Besucher schätzen den Blick in den Wienerwald, den sie bei uns genießen können! Die Natur ist ein wichtiger Teil des Gesamterlebnisses, das wir unseren Gästen bieten. Die erholende Wirkung des Waldes ist ja auch schon wissenschaftlich bewiesen und dies zu bewahren, ist uns ein großes Anliegen. Als Partnerbetrieb des Biosphärenpark Wienerwald wollen wir die Bedeutung dieser von der UNESCO ausgezeichneten Lebensregion unseren Gästen und nachfolgenden Generationen näherbringen.

Seit 2010 trägt ihr Familienunternehmen das österreichische Umweltzeichen für Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe.



(v.l.n.r.) Mitglied des Biosphärenpark Wienerwald Regionalforums LAbg. STR Christoph Kaufmann, MAS, Biosphärenpark-Direktor DI Andreas Weiß, Bürgermeister KR Thomas Buder und Geschäftsführer des Wienerwald Tourismus Christoph Vielhaber (v.l.) gratulierten KR Frank Bläuel und Ingrid Bläuel (Mitte) vom Berghotel Tulbingerkogel zur Auszeichnung „Biosphärenpark Wienerwald Partnerbetrieb“.

Was steht hinter diesem Umweltzeichen? Welche konkreten Maßnahmen sind damit verbunden?

**Familie Bläuel:** Rund 420 Auflagenpunkte waren mit der Erlangung des österreichischen Umweltzeichens verbunden. Manche waren einfacher, manche aufwändiger umzusetzen. Wichtig ist uns auch darauf hinzuweisen, dass das Umweltzeichen mit Kosteneffizienz verbunden ist. Durch die Umsetzung vieler Maßnahmen konnten wir in vielen Bereichen Ressourcen sparen und Kosten reduzieren: Das reicht von der Umstellung auf ökologische Reinigungsmittel, die einen viel geringeren Verbrauch auf-

weisen als herkömmliche Mittel, über den auf LED-Beleuchtung umgestellten Energiehaushalt bis zur Umstellung von einer Ölheizung auf Hackgut. Die Emissionsreduktion aus dem Ersatz von Heizöl entspricht der jährlichen Menge an CO<sub>2</sub>, die von etwa 70 mittelmäßig gedämmten Einfamilienhäusern bei einer Beheizung mit Heizöl ausgestoßen wird!

Gibt es sonst noch weitere Bereiche, wo im Betrieb nachhaltiges Handeln gelebt wird?

**Familie Bläuel:** Wir sind ständig dabei, uns im Bereich Nachhaltigkeit weiterzuentwi-

ckeln: So haben wir auch einen E-Fuhrpark angeschafft und eine Solaranlage am Dach montiert. Durch die thermische Fassadensanierung des mittleren Hoteltraktes konnten wir 72 Prozent des Energieaufwandes reduzieren! Auch unsere Wiesen werden von unserem Pächter Andreas Radlherr schonend bewirtschaftet, wofür dieser auch schon einige Wiesenmeister-Titel vom Biosphärenpark Wienerwald verliehen bekam.

Unsere Bemühungen wurden auch mit einigen weiteren Auszeichnungen honoriert: So durften wir uns im Jahr 2013 für unser Nachhaltigkeitskonzept über den Sterne Award der Wirtschaftskammer Österreich freuen, 2014 folgte die Auszeichnung Klima Aktiv für ökologische und energieeffiziente Gebäude und 2016 die Auszeichnung Klima Aktiv mobil. Im Jahr 2014 bekamen wir nach dem Umbau von Öl auf Hackgut und Solar außerdem den Energieeffizienzpreis Helios.

Was steht hinter dieser Motivation Ihren Betrieb nachhaltig zu führen? Woher kommt dieser Sinn für nachhaltiges Handeln?

**Familie Bläuel:** Die Natur ist unser USP, unser Unique Selling Proposition, unser Luxus, den wir unseren Gästen bieten können. Durch diese einzigartige Lage unseres Hotels, ist uns die Liebe und das Verständnis für die Natur quasi in die Wiege gelegt worden. Als Kinder war es für uns ganz normal, dass wir über jeden Baum und jeden Vogel, die bei uns beheimatet sind, Bescheid wussten. Und so wollen wir das auch an die nachfolgenden Generationen weitergeben.

## BEMERKENSWERTE ARTEN IM WIENERWALD

### Schmalbienen (*Lasioglossum*)

Die meisten der etwa 600 Wildbienenarten in Wien und Niederösterreich leben solitär, das heißt alleine. Die Weibchen legen nur wenige Nester im Boden, in alten Bäumen oder trockenen Halmen an, versorgen die Brut mit Pollen und Nektar und sterben danach. Die „jungen“ Bienen schlüpfen erst im nächsten Jahr.

Schmalbienen vertrauen hingegen auf die Vorteile der Wohngemeinschaft. Sie gra-

ben ihre Nester auf offenen Bodenstellen an sonnigen Waldrändern, auf Feldwegen oder im Siedlungsbereich. Häufig sind mehrere oder sogar hunderte Nester auf kleinem Raum zu finden.

Die Weibchen überwintern gemeinsam in den Nestern, in denen sie aufgewachsen sind. Im zeitigen Frühling schwärmen sie aus und bauen neue Nester. Die Nester, die oberirdisch wie kleine Maulwurfshaufen aussehen, sind

in der Erde weit verzweigt und werden auch von den Bienen laufend erweitert.

Vom „Vorzimmer“ zweigen viele kürzere Gänge ab, in denen jeweils von einem Weibchen Pollen von bestimmten Pflanzen als Proviant für ihre Larven eingelagert wird. Im Gegensatz zu Honigbienen werden die Larven nicht gepflegt und gefüttert, sie müssen mit dem auskommen, was ihnen beim Anlegen der Brutzelle von der Mutter mitgegeben wurde. Das kann besonders dann schwierig sein, wenn in der Nähe Honigbienen sind, da die bis zu 40.000 Honigbienen pro Stock eine starke Konkurrenz um Nahrung für Wildbienen sind.



# Partnerbetriebe zu Besuch beim Klosterbauern

Das Biosphärenpark Wienerwald Management bietet den Mitgliedern seines Partnerbetriebsnetzwerkes verschiedene Möglichkeiten, um sich untereinander zu vernetzen und Erfahrungen auszutauschen – so zum Beispiel im Rahmen von Betriebsbesuchen. Dabei lädt einer der PartnerInnen Interessierte zu sich in den Betrieb ein. Direkt vor

Ort können so verschiedene Fragestellungen besprochen, unterschiedliche Standpunkte diskutiert, Ideen entwickelt und gemeinsam Lösungen gefunden werden.

An einem windigen Herbstnachmittag fand der erste Betriebsbesuch für Biosphärenpark-Partnerbetriebe und Interessierte beim Klosterbauern in Maria Enzersdorf statt. Der

ökologisch vorbildlich arbeitende Betrieb produziert Freilandgemüse, Köstlichkeiten von der Streuobstwiese und Eier von glücklichen Hühnern.

Zwischen LandwirtInnen, LebensmittelhändlerInnen, KonsumentInnen und Studierenden wurde also gefachsimpelt, was das Zeug hält. Dabei wurden etwa Fragestellungen

wie „Welche alternativen Vermarktungswege sind für meinen Betrieb sinnvoll?“, „Wie passe ich meinen Betrieb am besten an den Klimawandel an?“, „Welche Vor- und Nachteile hat die biologische Zertifizierung meines Betriebes?“ oder „Mit welchen Maßnahmen Sorge ich für ein ökologisches Gleichgewicht auf meinem Betrieb?“ besprochen.



**Immer hereinspaziert:** Klosterbauer Hannes Kleedorfer begrüßt die Teilnehmenden des ersten Betriebsbesuchs für Biosphärenpark Wienerwald-Partnerbetriebe. In der Vorstellungsrunde finden sich alte und neue Gesichter.



**Im ökologischen Gleichgewicht:** Bei einer Runde über das Betriebsgelände erfahren die Teilnehmenden alles rund um die Produktion von Gemüse und Obst im Einklang mit der Natur. „Hinter diesem augenscheinlichen ‚Nichtstun‘ steckt eigentlich ein ‚sehr viel Tun‘, erklärt Hannes.



**Karotten ernten, will gelemt sein!** Hannes zeigt, wie man die orangenen Wurzeln richtig aus der Erde zieht.



**Vielfalt, die schmeckt:** Selbstverständlich gab es für die Gäste auch frisch geerntete Kostproben der verschiedenen Obst- und Gemüsesorten, die gerade Saison haben.



**Erntezeit** – viele der unterschiedlichen Apfelsorten sind jetzt genau richtig reif, um vom Baum geholt zu werden ...



... anschließend wandert ein Teil der Früchte in die Presse. Kathy zeigt vor, wie aus den Äpfeln frischer Saft gemacht wird.



**Wechselbad der Temperaturen:** Hannes erklärt, warum die Jungpflanzen, die im Gewächshaus aus dem Jahre 1897 für den Verkauf und die eigenen Beete gezogen werden, so widerstandsfähig sind.



**Schon einige Jahrzehnte auf der Rinde:** Die alten Obstbäume auf der Streuobstwiese haben so manche Geschichte zu erzählen.



**Immer mit von der Partie:** Die neugierigen Klosterbauer-Hennen folgen uns auf Schritt und Tritt.



**Live-Action:** Zwischendurch werden noch schnell die letzten Weingartenpfirsiche der Saison gepflückt.



**Gemütlicher Abschluss am Lagerfeuer:** Bei einem Glaserl nachhaltig produzierten Wein aus dem Biosphärenpark-Gebiet diskutiert es sich gleich nochmal besser! Wir freuen uns auf den nächsten Besuch bei einem unserer Partnerbetriebe!

Alle Fotos: BPWW/N. Novak

Mehr am Blog

## INFO

Mehr Infos zum Betrieb und zur Philosophie des Klosterbauern gibt es am Biosphärenpark-Blog „bio\_SPHÄRE“ auf [blog.bpww.at](http://blog.bpww.at)

Mehr am Blog

# Kooperationsprojekt „eingekocht & ausgepresst“

**Stärken zwei Partnerbetriebe** durch Zusammenarbeit und durch das Nutzen von Synergien zusätzlich die Nachhaltigkeit für ihre Betriebe, ist dies natürlich umso besser! Wie so eine Best-Practice Kooperation aussehen kann, zeigen zwei neue Betriebe im Biosphärenpark Wienerwald-Partnernetzwerk, der Dorfplatz St. Andrä Wördern und der Gärtnerhof Distelfink.

Vor sechs Jahren hat der Verein Dorfplatz St. Andrä-Wördern im ehemaligen Pferde- und Kuhstall des Novotnyhofes einen Ort der Begegnungen geschaffen, wo sich in gemeinschaftlich genutzten Werkstätten und Büros Alt und Jung, Handwerk und Dienstleistung, Foodcoop und soziale Projekte, Kunst und Künstlerin, Kochbegeisterung und Heißhunger begegnen. Die „Hofküche“ bietet montags bis freitags gesunde Mittagsmenüs, einen gemütlichen Ort zum Plaudern und nimmt einen wichtigen Part im Kooperationsprojekt „eingekocht & ausgepresst“ ein.

Die drei Biologen Daniel, Julian und Ralph, der Agrarwissenschaftler Jürgen und der Gartentherapeut Michael – die „Distelfinken“ – gärtnern schon seit knapp zehn Jahren zusammen. Sieben Jahre haben sie einen Gemeinschaftsgarten bewirtschaftet, bis irgendwann die Idee aufkam, mehr aus dem Ganzen zu machen: Durch eine glückliche Fügung wurde der Betriebsstandort in St. Andrä-Wördern, der nördlichsten Gemeinde im UNESCO-Biosphärenpark Wienerwald, gefunden. Seit 2019 versorgen sie rund 150 Haushalte in St. Andrä-Wördern sowie im Raum Klosterneuburg und Wien mit frischem, vielfältigem Gemüse. „Market Gardening“ nennt sich das Prinzip, auf kleiner Fläche, mit viel Handarbeit und rein organischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln, viel Ertrag zu erwirtschaften.

## 2 PARTNERBETRIEBE – 1 PROJEKT

Gemeinsam mit dem Biobetrieb farmfresh und dem Verein Naturheilraum haben die zwei Partnerbetriebe des Biosphärenpark im April 2021 das Kooperationsprojekt „eingekocht & ausgepresst“ gestartet, das auch im Rahmen des Biosphärenpark-Projektwettbewerbes „15 Jahre – 15 Projekte“ ausgezeichnet wurde (siehe Infokasten).

Für Julian Haider von den Distelfinken ist die Hofküche des Dorfplatzes St. Andrä-Wördern Dreh- und Angelpunkt des Projektes. Denn zwischen April und November wurde geerntetes Obst, Gemüse und Kräuter dort professionell verarbeitet. „Für uns besteht der große Vorteil des Kooperationsprojektes darin, dass saisonale Überschüsse unseres Gemüses sinnvoll verwertet werden und nicht im Kompost landen müssen. Denn manchmal gibt es zur Erntezeit beispielsweise eine große Menge an Tomaten oder Gurken, die wir aber nicht alle verkaufen können“, erklärt Julian.

Für die Hofküche andererseits war die Kooperation eine tolle Möglichkeit, um noch mehr Vielfalt auf den Hofküchen-Teller zu bekommen. „Dieses erste Jahr war mit



Bei den Passata-Partys wurden gemeinsam große Mengen Tomaten eingekocht.



Viele Menschen aus der Region und der Nachbarschaft kamen zu Apfelpresstagen & Co und wurden so für regionale Nahrungsmittel sensibilisiert.

einer enormen gegenseitigen Lernerfahrung verbunden! Was macht man mit einer so großen Menge Gurken, Tomaten und Äpfeln? Soviel konnten wir ja nicht als Mittagstisch verarbeiten. Also wurde eingekocht und ausgepresst und vieles ausprobiert. So eigneten wir uns viel Wissen über neue Verarbeitungsmöglichkeiten an“, erzählt die Leiterin der Hofküche Renate Sova. Im Rahmen von gemeinsamen Passata-Partys kamen dann auch die Distelfinken samt ErntehelferInnen in die Hofküche, wo gemeinsam und mit Unterstützung von HelferInnen aus der Umgebung große Mengen an Tomatenpassata hergestellt wurden.

## NEUE PRODUKTE UND REGIONALE WERTSCHÖPFUNG

Durch die Kooperation haben die zwei Betriebe nicht nur ihre Ressourcen geteilt, sondern sich auch gegenseitig wirtschaftlich gestärkt:

So sind neue Produkte entstanden, die nun auch an einen gegenseitig erweiterten KundInnenstamm vermarktet werden können. „Natürlich haben wir uns früher manchmal überlegt, unser Gemüse selbst weiter zu verarbeiten. Aber dazu fehlten uns Ressourcen, also Räumlichkeiten, Maschinen, Arbeitskräfte, Erfahrung. Durch die Zusammenarbeit mit der Hofküche können wir nun unser Gemüse auch in verarbeiteter Form an unsere Kunden liefern. Zusätzlich kommt unser Gemüse über die Hofküche auf anderem Weg wieder zurück in die Region“, erklärt Julian den Wertschöpfungsprozess.

Neben vielen neuen Lernerfahrungen über die Qualität und das Haltbarmachen von Gemüse, Obst und Kräutern sieht Renate auch den Gemeinschaftsgedanken als großen Pluspunkt: „So viele Menschen aus der Region und der Nachbarschaft kamen zu



Durch die Kooperation sind neue Produkte entstanden, die nun auch an einen gegenseitig erweiterten KundInnenstamm vermarktet werden können.

unseren Workshops, wo wir z.B. Sensenmähen oder den Bau von Apfelkisten gelehrt haben. Aber auch unsere Gurkenpartys, Chutney- oder Apfelpresstage waren ein voller Erfolg!“ Zusätzlich – und auch das ist den beiden Kooperationspartnern ein großes Anliegen – bekommen die Menschen durch diese Aktionen wieder mehr Bezug zu ihren Nahrungsmitteln.

Für die kommende Saison wollen die beiden Betriebe von ihren Erfahrungen profitieren und gewisse Abläufe noch besser planen und aufeinander abstimmen. Aber das Projekt soll definitiv auch ständig weiterentwickelt werden – Ideen dafür, wie z.B. ein eigenes Dörrhaus, gibt es dafür auch schon.

## INFO

Anlässlich seines 15-jährigen Jubiläums hat das Biosphärenpark Wienerwald Management gemeinsam mit dem NÖ Landschaftsfonds und dem Verein Niederösterreich – Wien den **Projektwettbewerb „15 Jahre – 15 Projekte“** durchgeführt. Das Kooperationsprojekt „eingekocht & ausgepresst“ ist dabei als eines von 16 Siegerprojekten hervorgegangen.

**BASTELTIPP**

## Geschenkpapier selber machen!

Egal ob für Weihnachten oder zum Geburtstag – selbst gemachtes Geschenkpapier verleiht jedem Geschenk das gewisse Etwas. Lass dir bitte von einem Erwachsenen beim Basteln der Kartoffelstempel helfen!

**Du brauchst dafür:**

- 1 bis 2 Kartoffeln (je nach Motivwahl)
- Wasserfarben
- Keksausstecher
- Pinsel
- Kleines Messer
- Packpapier

**Los geht's:**

Schneide die Kartoffeln in der Hälfte durch und mache mit den Keksausstechern einen Abdruck in die Kartoffeln. Danach schneidest du bzw. ein Erwachsener das Motiv aus. Aber Achtung, lasse genug Kartoffel über, um diese gut halten zu können. Bestreiche das Motiv mit deiner Lieblingsfarbe und stemple am Packpapier drauf los.

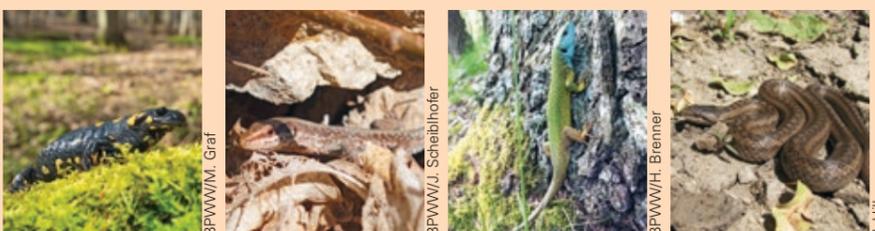
Nachdem alles gut getrocknet ist, kannst du deine Geschenke bunt verpacken.

**Tipp:** Manchmal bleibt in der Küche auch ein Apfel oder Salat über. Auch daraus könnt ihr ganz wunderbare Stempel basteln.



## Rätsel: Vier in einer Reihe

In jeder Reihe hat sich ein Fehler versteckt findest du ihn?



1) 3 x Schmetterling – falsch; Heuschrecke; 2) 3x Laubbaum – falsch; Nadelbaum  
3) 3x Reptil – falsch; Amphibie; 4) 3x Obst – falsch; Gemüse

## Bienenwachskerzen selber machen.

**Dafür brauchst du:**

- Bienenwachsplatten
- Docht
- Schere

Beim Partnerbetrieb „Der Bienenfreund“ gibt es ein Kerzenbastelset mit drei Wachsplatten inkl. Docht zum Preis von 5,- Euro.

Bitte lasst euch beim Zurechtschneiden und erwärmen der Bienenwachsplatten von einem Erwachsenen helfen! Vorsicht bei brennenden Kerzen! Die Kerzen bitte nur mit einem Erwachsenen anzünden und nur unter Beobachtung brennen lassen.

**Und so geht es:**

Um die Kerzen gut formen zu können, musst du die Bienenwachsplatten erwärmen. Am besten eignet sich dafür ein Haarfön. Du kannst die Platten aber auch kurz auf die Heizung legen oder über einem Wasserbad erwärmen. Sind die Platten zu kalt, können sie leicht brechen und lassen sich nicht gut rollen.

Dann geht es auch schon los: Möchtest du eine gerade Kerze machen? Dann einfach die Platten in gewünschte Größe schneiden und den Docht am Rand auflegen. Nun wird die Platte vorsichtig mit dem Docht gerollt. Je nach gewünschter Stärke, rollst du deine Kerze in mehreren Platten auf. Am Ende jede Wabe an der Verschlussstelle gut andrücken, damit die Kerze nicht aufgeht. Alternativ kannst du auch eine Spiralkerze drehen. Dazu schneidest du von der Mitte ausgehend ein Dreieck seitlich von der Platte ab. Danach rollst du die Kerze entlang der Kante spiralförmig auf.

Achtung! Wenn dein Docht eine Brennrichtung hat, musst du darauf achten, dass dieser in der richtigen Richtung liegt. Meistens hat der Docht eine Markierung am Ende. Besonders gut macht sich die selbstgedrehte Kerze auf euren Adventkranz!

**Tipp:** Wenn euch beim Zuschneiden noch Reste der Bienenwachsplatten übrigbleiben, könnt ihr mit Keksausstechern kleine Sterne oder ähnliches ausstechen und damit euren Adventkranz oder Kerzen dekorieren.



Alle Fotos: BPWW/A. Stravic



Die UNESCO Biosphäre Entlebuch ist berühmt für ihre typischen Streusiedlungen, das wilde Napfbergland, Moor-, Karst- und Flusslandschaften.

# UNESCO Biosphäre Entlebuch – Der wilde Westen von Luzern

**Das Biosphärenreservat Entlebuch** wurde vor genau 20 Jahren als erstes Biosphärenreservat der Schweiz ausgezeichnet. Wie kaum eine andere Region in der Schweiz besticht die UNESCO Biosphäre Entlebuch durch ihre Naturschätze. Sie verfügt über die größten und zahlreichsten Moorlandschaften der Schweiz, eindrucksvolle Karstgebiete und eine damit verbundene außergewöhnliche Tier- und Pflanzenwelt. Das Gebiet selbst umfasst mit 395 km<sup>2</sup> knapp einen Prozent der Landesfläche. Es liegt im Herzen der Schweiz zwischen Bern und Luzern und erstreckt sich über die sieben Gemeinden Romoos, Doppleschwand, Entlebuch, Hasle, Schüpfheim, Escholzmatt-Marbach und Flühlì. Etwa 17.000 EinwohnerInnen haben hier ihr Zuhause.

## MOORE, KARST, SCHLUCHTEN UND WILDE FLÜSSE

Die Kulturlandschaft im Haupttal des Entlebuch wird geprägt von seinen so typischen

Streusiedlungen. Diese sind umgeben von landwirtschaftlich genutzten Wiesen, Waldinseln, Einzelbäumen, Hecken und Bächen. Im Norden ragen die stark zerfurchten Hügellandschaften mit ihren schroffen, tiefen Schluchten und den frei fließenden Bächen und Flüssen des Napfberglandes empor. Wenn man bedenkt, dass dort das berühmte Napfgold gefunden wird, verwundert der Beinamen „Wilder Westen von Luzern“ nicht weiter. Die Hügelseiten sind meist mit Nadel- oder Laubmischwäldern bewaldet. Auch auf den Hügellandschaften findet man weit verstreute Einzelhöfe, die landwirtschaftlich genutzt werden. In den höher gelegenen südlichen Seitentälern erstrecken sich die typischen voralpinen Moorlandschaften des Entlebuch. So liegen vier Moorlandschaften von nationaler Bedeutung ganz oder zumindest teilweise im Gebiet des Biosphärenreservats. Die Moorlandschaften Glaubenberg, Habkern/Sörenberg, Hilferenpass und Klein Entlen decken rund ein Viertel der Fläche des

Entlebuch ab. Der Schutz der Moore war auch der Auslöser zur Auszeichnung der Region als Biosphärenreservat durch die UNESCO. Die Moore sind nicht nur einzigartiger Lebensraum, sondern prägen auch die Landschaft des Entlebuch mit. Turbehüttli, Streuhüttli und Tristen tragen bis heute zum Landschaftsaspekt bei und erinnern an die frühere Nutzung der Moore. Im Süden dominieren das eindrucksvolle Karstgebirge der Schratzenfluh sowie die Rothornkette (2.350 m) das Landschaftsbild.

## REGIONALE RESSOURCEN – IM WECHSELSPIEL ZWISCHEN UMWELT, WIRTSCHAFT UND GESELLSCHAFT

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch hat es sich zum Ziel gesetzt, die Regionalwirtschaft zu stärken und mit innovativen, pionierhaften und hochgradig kooperativen Ansätzen authentische Angebote und Produkte zu initiieren und zu gestalten. Dazu werden regionale Ressourcen genutzt und sich bewusst im Wechselspiel zwischen Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft bewegt.

Wie im UNESCO Biosphärenpark Wienerwald findet man auch in der UNESCO Biosphäre Entlebuch Partnerbetriebe, die mit ihren individuellen Maßnahmen die Biosphärenpark-Idee in der Region fördern und verankern. Ähnlich wie im UNESCO Biosphärenpark Wienerwald schließen alle Partnerbetriebe mit der UNESCO Biosphäre Entlebuch eine Partnerschaftvereinbarung ab. Diese umfasst diverse Grundanforderungen sowie mindestens drei betriebs- oder branchenspezifische Maßnahmen als Zielbeitrag zur UNESCO Biosphäre Entlebuch. Organisiert sind bis heute die GastropartnerInnen, die BäckerpartnerInnen, die Bed&Breakfast-PartnerInnen sowie PartnerInnen aus weiteren Dienstleistungsbereichen wie Schulen, Finanzen, Tourismus oder Kultur. Neu hinzugekommen sind in den letzten Jahren die Kategorien „Außerregionale Botschafter“ sowie die Echt-Entlebuch-PartnerInnen. Die außerregionalen BotschafterIn-

nen sind zwar nicht in der Region beheimatet, teilen aber die Philosophie der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Darüber hinaus setzt man auf die gemeinsame Vermarktung regionaler Erzeugnisse. Dafür berät die UNESCO Biosphäre Entlebuch ProduzentInnen aus der Region und zeichnet deren Produkte mit der Regionalmarke „Echt Entlebuch“ aus.



Die Echt Entlebuch Produkte bieten den KonsumentInnen eine große Vielfalt von Milch-, Fleisch- und Genuss-Spezialitäten.



In den Kern- und Pflegezonen findet man u.a. Moore, Wälder, Wiesen und Weiden sowie Felsformationen.



Bei den Partnerbetrieben der UNESCO Biosphäre Entlebuch können Einheimische und Gäste die Philosophie des Biosphärenreservats sehen, spüren und erleben.



Wandern, Goldwaschen oder spielerisches Lernen auf Themenpfaden: Auf einer Fläche von 400 km<sup>2</sup> bietet die UNESCO Biosphäre Entlebuch Abenteuer für Groß und Klein.

## INFO

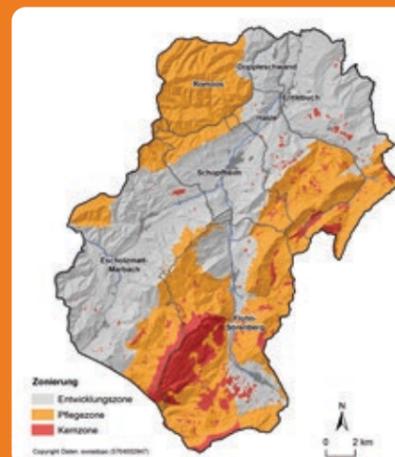
### Zonierung

- Kernzone: 8 Prozent
- Pflegezone 42 Prozent
- Entwicklungszone 50 Prozent

### Partnerbetriebe in Kürze

- > Kategorien:
  - Gastropartner
  - Bäckerpartner
  - B&B-Partner
  - Dienstleistungspartner
  - Echt Entlebuch Partner
  - Außerregionale Botschafter
- > 77 Partnerbetriebe (Stand 2020)
- > Mehr als 500 „Echt-Entlebuch-Produkte“

[www.biosphaere.ch](http://www.biosphaere.ch)



# Genusstipp: Naturgut-Dinkelcracker

Mehr am Blog

Hier ein einfaches und köstliches Rezept für Dinkelcracker aus dem Naturgut-Dinkelmehl unseres Partnerbetriebes Natur.Gut Brabec

**Zutaten:**

- 370g Natur.Gut-Dinkelfeinmehl
- 100g Sesam und Leinsamen (alternativ Kräuter, Käse oder andere Samen)
- 40g Butter
- 200g warmes Wasser

**So geht's:**

Alle Zutaten gut zusammenkneten und dann den Teig hauchdünn auf ein Backpapier auswalken – je dünner, desto knuspriger! Dann

bei ca. 180° mit Heißluft goldgelb backen. Entweder vor dem Backen auf dem Blech in Stücke schneiden oder nach dem Backen einfach in Stücke brechen.

Das Natur.Gut-Dinkelmehl ist direkt Abhof (Rauchengern 3, 3021 Pressbaum) oder in folgendes Geschäften erhältlich:

- Grasslerei, Tullnerbach
- Langer's Mühlenladen, Atzenbrugg
- „Brot und Feines“, Judenau
- Steghof, Neulengbach
- Kaufmann Kurzbauer, Rappoltenkirchen
- Nanas Bioladen, Rohrendorf bei Krems

[www.naturgut-brabec.at](http://www.naturgut-brabec.at)



Barbara Krobath

## Drechslerei Josef Gutscher – Erster Handwerks-Partnerbetrieb

Als eine der letzten Drechslereien in Niederösterreich betreibt die Familie Gutscher seit 1863 ihr Handwerk in Altlenzbach. Spezialisiert im Bereich der Langholzdrechslerei, agiert Josef Gutscher vor allem als Zulieferer für große Firmen. So fertigt er neben Klavier-Tischfüßen für die Firma Bösendorfer, vor allem auch Strickleiter- und Stiegensprossen und Säulen für Dachstützen an. Außerdem macht er auch unterschiedlichste Spezialanfertigungen für BastlerInnen oder Einzelanfertigungen wie Holzbretter, Griffe oder das früher von Hebammen verwendete Holz-Stethoskop, mit dem die Herztöne des Embryos hörbar sind. Auch die für den Bau der Wiener U-Bahn Linie U5 benötigten Holz-Stoppeln für den Tunnel-Betonbau stammen aus der Drechslerei des Josef Gutscher.

Sein Holz bezieht der Handwerker zu 90 Prozent aus dem eigenen PEFC-zertifizierten

Wald (das PEFC-Siegel kennzeichnet ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltige Forstwirtschaft), dessen Holz ihm sowohl als Rohstoff-, als auch als Wärmelieferant dient: Die Baumstämme kommen ins nahe liegende Sägewerk und werden dann von ihm weiterverarbeitet. Die Äste werden geschreddert und zu Hackgut umgewandelt, mit dem wiederum Werkstatt und privater Wohnraum beheizt werden. Diese nachhaltige Wirtschaftsweise macht ihn zum ersten Biosphärenpark-Partnerbetrieb in der Branche „Handwerk“.

**INFO**

Erster Biosphärenpark-Partnerbetrieb der Branche „Handwerk“

[www.drechslerei-gutscher.at](http://www.drechslerei-gutscher.at)



Naturgut Brabec

**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**

**Christbaumverkauf**  
Lainzer Tiergarten von 8. bis 24. Dezember 2021, (täglich von 8 bis 17 Uhr)  
Lainzer Tiergarten, 1130 Wien  
Die Christbäume wachsen auf stadteigenen Flächen. Solange der Vorrat reicht.

**Info & Anmeldung:**  
Besucherzentrum Lainzer Tor  
01/4000-49200

**Obstbaumschnittkurse**  
5. Februar 2022 in 1140 Wien  
19. Februar 2022 in Breitenfurt/NÖ  
3. März 2022 in Kaumberg/NÖ  
Gemeinsam erlernen die TeilnehmerInnen den fachgerechten Obstbaumschnitt direkt auf der Streuobstwiese (max. 15 Pers./Kurs).

**Info & Anmeldung:**  
Biosphärenpark Wienerwald Management  
02233/54 187 | [office@bpww.at](mailto:office@bpww.at)

**Trockensteinmauerkurs**  
Donnerstag, 17. bis Samstag, 19. März 2022  
2514 Traiskirchen  
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)

**Biosphere Volunteer**  
Samstag, 9. April 2022, 10 bis 16 Uhr  
Taglesberg 3003 Gablitz  
Gemeinsam werden Gebüschaustriebe entfernt und Neophyten, wie die Goldrute, bekämpft.

**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)