

DONNERSTAG, 6. MAI 2021

Augen auf die Natur: Ein Experte gibt Tipps

Monatliche Kolumne „Im grünen Bereich“ von Michael Hohla

VON ROMAN KLOIBHOFER

INNVIERTEL. Können Sie eine Rauchschnalbe von einer Mehlschnalbe unterscheiden? Oder eine Amsel von einer Singdrossel unterscheiden? Können Sie eine Birke von einer Buche unterscheiden, eine Tanne von einer Fichte? Der Unterschied zwischen einem Kohlweißling und einem Zitronenfalter ist auf den ersten Blick erkennbar, woran? Gibt es Orchideen im Innviertel?

Fragen wie diese stellt man sich heutzutage immer seltener. Kenntnisse über die Tier- und Pflanzenwelt würden heute nicht mehr vermittelt, sagt der Oberberger Botaniker und Pädagoge Michael Hohla: „Pflanzen- und Tierkenner sind heute international ‘vom Aussterben bedroht’, die Artenkenntnis rückt immer mehr von den Universitäten in Richtung Laien. Schulkinder kennen die ein-

fachsten Frühblüher nicht mehr, Erwachsene nicht mehr die Sträucher und Bäume, Bauern nicht mehr die Ackerwildkräuter und Wiesenpflanzen.“

Ab sofort neue Kolumne

Einen kleinen Beitrag, um dem entgegenzusteuern, wollen Rieder Volkszeitung und Braunauer Warte mit einer wöchentlichen Kolumne Michael Hohlas mit dem Titel „Im grünen Bereich“ leisten. Jeden ersten Donnerstag im Monat wird der Innviertler Botanik-Experte einen Teilbereich der Innviertler Pflanzenwelt erklären, erläutern und kommentieren – und darauf aufmerksam machen, wie und wo man etwas entdecken kann.

Zwar gebe es auch gute Apps zur Bestimmung der Tier- und Pflanzenwelt, diese hätten aber noch Schwächen: „Erkennungs-Apps sind teilweise wirklich ge-

lungen und hilfreich, aber eine gute Grundkenntnis von Pflanzen, Tier- oder Pilzarten ist eine wichtige Basis, auch für den Schutz der Arten!“, sagt Hohla. Er empfiehlt, sich persönlich wieder intensiver mit der Natur auseinanderzusetzen. Mit seiner Kolumne will er einen Beitrag dazu leisten.

BUCH-TIPP

„Das Innviertel. Landschaft & Pflanzen“ von Michael Hohla gibt einen hilfreichen Überblick über die Botanik der Region. Zweite Auflage (2019), im Buchhandel erhältlich.



So kennt man Botaniker Michael Hohla: Immer unterwegs und mit der Pflanzenwelt beschäftigt.

Foto: privat

UNSER INNVIERTEL
VON CHRISTOPH KOTANKO



Innviertler Roas – einst und jetzt

Auf da Roas durchs wunderschöne, an Fruchtbarkeit so reich gesegnete alte Innviertel kann der Wanderer nicht müde werden, all die Pracht und Schönheit dieses Fleckens Erde in sich aufzunehmen“, schrieben Otto Maier und Georg Feichtenschlager in ihrer „Innviertler Roas“ 1952. Nun wurde das 628 Seiten dicke Heimatbuch von Innsalz-Verlag neu aufgelegt. Auf einer Wanderung „von Handnberö bis Saiga Hans“ werden mehr als 100 Ortschaften besucht und besungen. (Siehe dazu auch Schwerpunkt-Thema „Innviertler Roas“ auf den Seiten 2 und 3 dieser Ausgabe).

An diese historische „Roas“ dachte Infrastruktur-Landesrat Günther Steinkellner wohl nicht, als er kürzlich einen Überblick über die Verkehrsprojekte im Innviertel gab.

Viel tut sich, weil viel nachzuholen ist: Es gibt millionenteure Projekte rund um Mattighofen-Munderfing, in Wernstein und Auroldmünster, Lohnsburg, Kirchkorf, Geinberg, Andorf. Zwischen 2022 und 2025 werden 13 Millionen Euro zusätzlich investiert.

Die Modernisierung des Braunauer Bahnhofes ist abgeschlossen, sie kostete 31 Millionen. Steuergeld, das im Innviertel als einem

„Zu den Merkwürdigkeiten der oberösterreichischen Verkehrspolitik gehört, dass die Braunauer von ihren bayrischen Nachbarn einen direkten Zugang zum deutschen Autobahnnetz bekommen haben.“

wichtigen Wirtschafts- und Lebensraum gut angelegt ist.

Seit dem Jahr 2000 hat sich die Zahl der Unternehmen im Bezirk Braunau verdoppelt. Zu den Merkwürdigkeiten der oberösterreichischen Verkehrspolitik gehört, dass die Braunauer von ihren bayrischen Nachbarn durch den Ausbau der A94 einen direkten Zugang zum deutschen Autobahnnetz bekommen haben.

Heute geht es darum, historische Versäumnisse aufzuholen, ohne die Zukunft (Stichwort Klimapolitik) zu vergessen. Die Straße bleibt auch langfristig der wichtigste Verkehrsträger. Die Diskussion, wie die Mobilität gestaltet und gesteuert wird, muss geführt werden – gerade im Wahljahr.

Inzidenz sinkt deutlich

Weniger Corona-Patienten im Krankenhaus

BEZIRK BRAUNAU. Es geht in die richtige Richtung: Die Zahl der aktiven Fälle im Bezirk Braunau ist weiter gesunken. Auch die Sieben-Tage-Inzidenz: Sie lag gestern erneut unter 200. Nach wie vor ist aber Vorsicht angebracht, denn das Infektionsgeschehen ist breit über den Bezirk verstreut. In der Stadt Braunau wurden mit Stand gestern 60 aktive Fälle gezählt, in Altheim 19 und in Mattighofen 35. In Feldkirchen, Uttendorf, Mauerkirchen, Mining,

Munderfing und Schalchen ist die Zahl der aktiven Fälle zweistellig. In Pfaffstätt, Moosbach und Handenberg gab es mit Stand gestern keine Corona-Positiven.

Auch die Anzahl jener Personen, die aufgrund von Covid im Krankenhaus Braunau behandelt werden müssen, sinkt weiter. Mit Stand gestern waren es laut Pressesprecher Christian Huber neun, einer davon intensiv. In der Vorwoche waren es 13, zwei intensiv.

IM GRÜNEN BEREICH
VON MICHAEL HOHLA



Orchideen im Innviertel? Ja!

Wo gibt es bei uns Orchideen?“, werden sich manche fragen und dabei an die großblütigen Pflanzen denken, die unsere Fensterbänke zieren oder an Fernsehdokumentationen über Regenwälder, wo üppige Orchideen an den Urwaldriesen hängen und die tropische Feuchtigkeit genießen. Bei uns sind es eher die Feuchtwiesen und Moore, wo man sie findet, lichte Wälder oder Magerrasen in den Flussauen. Unsere heimischen Orchideen haben oft nur winzige Blüten, deren Schönheit erst bei näherer Betrachtung sichtbar wird. Gerade jetzt im Mai gibt es eine Besonderheit unserer Flora zu bestaunen: Am Inndamm ober-

halb des Kraftwerkes Frauenstein wachsen landseitig hunderte Exemplare des Helm-Knabenkrautes, gemeinsam mit vielen weiteren botanischen Raritäten. Diese Bestände sind einzigartig in Oberösterreich. Es zahlt sich aus, vom Rad zu steigen und aufmerksam die einzelnen Blüten zu betrachten. Sie variieren in Form und Farbe, aber alle haben den „Helm“ gemein, der ihnen den Namen gab. Mich erinnern die Blüten an kleine bunte Männchen oder Äffchen, die hier um die Gunst der Hummeln buhlen. Orchideen brauchen ganz spezielle Bedingungen, um zu gedeihen. Die Samen enthalten keinerlei Nährgewebe; die Keimung erfolgt nur bei Infektion

durch einen Wurzelpilz (Mykorrhiza). Es hätte also keinen Sinn, Orchideen auszugraben, außerdem sind sie streng geschützt und nichts für eine Vase! Wichtig ist, das Zuwachsen der Dämme zu verhindern, einmal im Jahr im Spätsommer oder Herbst zu mähen und auf keinen Fall zu düngen, dann ist die Freude perfekt und von Dauer. Und: Wo das Helm-Knabenkraut gedeiht, dort stimmt es auch für die Insektenwelt. Alles passt zusammen. Also: Helm ab vor unseren Orchideen!

Prof. Michael Hohla aus Obernberg am Inn ist Botaniker und Autor des Buches „Das Innviertel. Landschaft & Pflanzen“.



Das Helm-Knabenkraut, gesehen in Frauenstein.

Foto: Hohla

||| WEINBAU IM INNVIERTEL | EIN HISTORISCHER ABRISS UND EIN BLICK AUF DIE GEGENWART

KOMMENTAR

VON ROMAN KLOIBHOFER



Von Hauern, Brauern und dem Innviertel

Der Spruch ist vielen bekannt, und auch der 2019 verstorbene Propst des Stiftes Reichersberg, Eberhard Vollnhof, ein bekennender Weißbier-Liebhaber, ließ ihn in geselliger Runde gern fallen: „Wo einmal die Brauer hausen, können sich die Hauer brausen.“ Heißt so viel wie: Wo sich einmal die Bierbrauer niedergelassen haben, haben die Weinbauern keine Chance mehr.

Ein oberflächlicher Blick auf die Brauereidichte des Innviertels lässt einen nicht an der Richtigkeit dieser Behauptung zweifeln. Das Innviertel ist eine Bierregion – das hat sich vor zehn Jahren durch den Zusammenschluss von Tourismus und Brauhäusern oder Privatbrauern auch in der „Bierregion Innviertel“ namentlich manifestiert.

Doch auch die Hauer haben Tradition in der vermeintlichen Bier-Hochburg. Das zeigen historische Karten sowie Untersuchungen alter Rebbestände im Innviertel. Sie geben Hinweis darauf, dass im Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert an nicht wenigen Hängen der Region Wein angebaut worden ist. Pikanterweise

Die Hauer und die Brauer sind beide hier zu Hause

haben kleinere klimatische Veränderungen – Klimawandel light, sozusagen – nach dem 15. Jahrhundert darauf Einfluss genommen und den Weinbau verdrängt. Ein Blick auf die Gründungsdaten vieler Brauereien zeigt: Damit war die Zeit des Bieres angebrochen.

Wiederholt sich die Geschichte und vollzieht sich nun eine neuerliche Trendumkehr? Zumindest in der Hinsicht, dass der Weinbau in Regionen möglich wird, in denen bisher nicht daran zu denken war. Die Innviertler Winzer, die (teils schon seit Jahren, zum Teil seit kurzem) die „Weinbauregion Bergland“ wieder mit Weinbau bewirtschaften, greifen alte Traditionen – unterstützt durch moderne Technik und umfangreiches Wissen – wieder auf. 73 Hektar Weinbaufläche sind mittlerweile in Oberösterreich wieder eingetragen.

Die Brauer werden die Hauer nicht mehr verdrängen, aber „brausen“ müssen sie sich längst nicht mehr. Ein guter Schluck Innviertler Weines gehört hier längst zum guten Ton und zum Abschluss eines genussvollen Abends, der vielleicht mit feinem Innviertler Bier eingeleitet worden ist. Prost!

✉ r.kloibhofer@nachrichten.at

Der Weinbau im Innviertel ist wieder auf dem Vormarsch

■ **Geschichte:** Die kleine Eiszeit hatte vor Jahrhunderten den Anbau von Wein unmöglich gemacht, das ändert sich nun

VON ROMAN KLOIBHOFER

INNVIERTEL. Auch wenn das Innviertel als klassische Bierregion gilt, auch der Weinbau wird immer bedeutender. Mit dem Weinbau Költlinger in Weilbach und dem Weingut Christian (Größlbauer und Pumberger) in Mehrnbach haben sich binnen weniger Jahre zwei Innviertler Winzer etabliert. Die Geschichte reicht aber viel weiter zurück, wie der Oberberger Botaniker Michael Hohla sagt.

„Alte Orts- oder Flurnamen wie Weintal (Weilbach), Weinberg (Eggersberg, Geiersberg, Schalchen, St. Florian am Inn, Waldzell, Wippenham), Weinleiten (Mörschwang), Weinpoint (Andorf), Weindorf (Senftenbach), Weinzierl (St. Aegidi), Weingarten (Ort im Innkreis) und Niederwinzer (Taufkirchen an der Pram) sprechen eine deutliche Sprache: Es gab früher verbreitet Weinbau im Innviertel“, sagt Hohla.

Weinbau seit dem Mittelalter
Schon vom frühen Mittelalter an – etwa ab 770 – bis ins 19. Jahrhundert sei die Region Weinbauland gewesen. „Die Anbaugelände waren weit über unser Bundesland verstreut, reichten sogar ins Mühlviertel und ins Salzkammergut, häuften sich jedoch in den wärmeren Tallagen der Flüsse“, so Botaniker Michael Hohla. Aus dem Innviertel sei der Weinbau schon sehr früh dokumentiert. Weingärten in Ranshofen, Reichersberg, Lambrechten und Antiesenhofen seien schon im 11. Jahrhundert belegt, so Michael Hohla, der dazu auf historische Botanik-Literatur verweist (siehe

THEMA DER WOCHE

Das Innviertel ist, historisch gesehen, keine klassische Bierregion. Der Weinbau hat auch in den Innviertler Bezirken Tradition und etabliert sich zunehmend.

Die Weingüter Wolfgang Költlinger (Bild unten) in Weilbach und Christian in Mehrnbach sind bester Beweis. Wir werfen einen Blick auf die Geschichte des Weinbaus im Innviertel.



Foto: Weibhold



„Alte Orts- oder Flurnamen sprechen eine deutliche Sprache: Es gab früher verbreitet Weinbau im Innviertel.“

■ **Michael Hohla**, Botaniker aus Obernberg, Autor des Buches „Das Innviertel – Landschaft und Pflanzen“

Info-Box). „Auch in Auroldmünster sind urkundlich mehrere Weingärten bekannt, dazu gebe es in der Literatur Erwähnungen aus 1474 in „Vorchtenau“ und 1509 beim Schloss.“

Klimatische Veränderungen hätten sich auch auf den Weinbau ausgewirkt, wie Michael Hohla unter Berufung auf die Forschungsergebnisse sagt: „Wegen der ‚kleinen Eiszeit‘ nach dem 15. Jahrhundert ist der Weinbau stark zurückgegangen und später völlig aufgegeben worden.“

„Reben meistens sauer“

Auch steuerliche Veränderungen hätten den Weinbau beeinflusst. So seien ab 1786 im Innviertel aufgrund einer neuen Steuerregulierung keine Weingärten mehr registriert worden, wie Michael Hohla berichtet. Eine Ausnahme habe das Stift Reichersberg gebildet, wo Probst Straub († 1860) alle Jahre ein Fasschen Wein aus den Trauben



Kein ungewohnter Anblick mehr im Innviertel: Diese Weinreben sind im Weingut Christian in Mehrnbach zu finden. Foto: roki

des Weinbergs (in Hübing bei Ort im Innkreis) gekeltert haben soll, wie bereits 1928 in einem Beitrag berichtet worden sei. Dem sei hinzugefügt gewesen: „Weinreben meistens sauer“.

Vom Klima, Bier und Wein

Aufgrund klimatischer Bedingungen sei das Innviertel in den vergangenen Jahrhunderten eine Bierregion gewesen, sagt der Botaniker. „Aber seit einigen Jahrzehnten schlägt das ‚Weinpendel‘ aufgrund

der Klimaerwärmung wieder in die andere Richtung. Es entstehen nach und nach wieder neue Weingärten in unserem Bundesland und auch im Innviertel.“ Beispiele seien auch die Weingüter Költlinger und Größlbauer. Michael Hohla erzählt aber auch aus seinem Heimatort Obernberg eine Episode, die dort Weinbau vermuten lässt: „Es gibt eine steile Wiesenböschung unterhalb des Gasthofes Berghof, die haben wir damals ‚Seidllein‘ genannt und sie war unsere beliebte Schlit-



„Seit einigen Jahren schlägt das ‚Weinpendel‘ wieder um.“

ten- und Schipiste. Vor einigen Jahren habe ich den Geologen Albert Ullbig gefragt, und er sagt, die Böschung sei nicht natürlich entstanden, sondern das Werk des Men-

schens – die Terrassen seien gegraben und zwar zum Weinbau.“ Zwar gebe es keinen unmittelbaren Beweis für diese These, aber in Obernberg sei um 1250 tatsächlich Wein angebaut worden. „Die süd-exponierte Lage dieses Hanges und der Lösslehm im Untergrund waren perfekt für diesen Zweck. Es gibt in Obernberg keinen besseren Ort, um Wein anzubauen. Möglicherweise wird es ihn auch dort bald wieder geben – den Weinbau“, sagt Michael Hohla.

DIE QUELLEN

Beiträge dazu sind in den Bundschuh-Ausgaben 1999 und 2010 (Wolfgang Danningner) sowie im Buch „Das Innviertel – Landschaft und Pflanzen“ von Michael Hohla (2019) erschienen. Michael Hohla schreibt auch die monatliche OÖN-Innviertel-Kolumne „Im grünen Bereich“.

ALTE REBSORTEN

Der aus Kopfung stammende Heimat- und Naturforscher Wolfgang Danningner hat sich in einem Bundschuh-Beitrag 2010 mit alten Rebsorten im Innviertel befasst. Aus dem Bestand erhaltener Weinreben an einigen hundert Standorten in Oberösterreich wurden Herkunft und Art der Rebsorten bestimmt.

Daraus wurde unter anderem eine Genbank erstellt – die erste übrigens in Ranshofen in Zusammenarbeit mit Stadt Braunau und dem Verein „Hortus“, auch in Aspach/Wildenau und im Stifftsgarten Engelszell wurden Genbanken erstellt. Die meisten Reben sind sehr alte europäische Sorten, wobei aber zu den heute üblichen Sorten erhebliche genetische Unterschiede festzustellen waren. Die Burgunderrebe ist vielfältig ausgeprägt und weit verbreitet. Manche Sorten konnten keiner bekannten Sorte zugeordnet werden und dürften Hybride mit amerikanischen Reben sein.

Burgunderreben findet man an einigen Standorten im Innviertel, etwa im Sauwald, zu dieser Familie gehört auch die Chardonnay-Traube. An den Standorten in Ranshofen, Wildenau und Sauwald sind auch Elblingreben (Grobriesling) gefunden worden, eine der ältesten europäischen Rebsorten. Wolfgang Danningner nennt einen Standort an einem Bauernhaus in Röith bei Braunau, wo der Elbling-Rebstock auf mehr als 200 Jahre alt geschätzt wird. Früherer Veltliner (Malvasier) wurde in Braunau gefunden, eine Rebe aus dem Sauwald ähnelt der Rubintraube, die auch zur Burgunderfamilie zählt. Eine Rote Eyholzer-Rebe wurde in St. Peter gefunden, im Bezirk auch noch mehrere Muskattrauben. Im Sauwald wurde eine Rebe entdeckt, die mit Oberlin Noir verwandt ist, und zwei unbekanntere Sorten in Kirchheim und im Sauwald.

Ein Weingarten auf dem Schlossberg

14 Hobbywinzer bauen seit 14 Jahren auf der Burgstall in Friedburg Wein an

LENGAU. 250 Liter Schlossbergwein im Jahr werden durchschnittlich in Friedburg produziert. Die Idee, einen Weingarten auf der Burgstall der ehemaligen „Fryburg“ anzulegen, entstand 2007 im Zuge der Dorferneuerung, sagt Adolf Falb. Er ist einer von 14 Hobbywinzern, die gemeinsam mit Franz Denk, dem damaligen Leiter des Dorferneuerungsvereines, das Projekt „Weingarten“ in Angriff genommen haben.



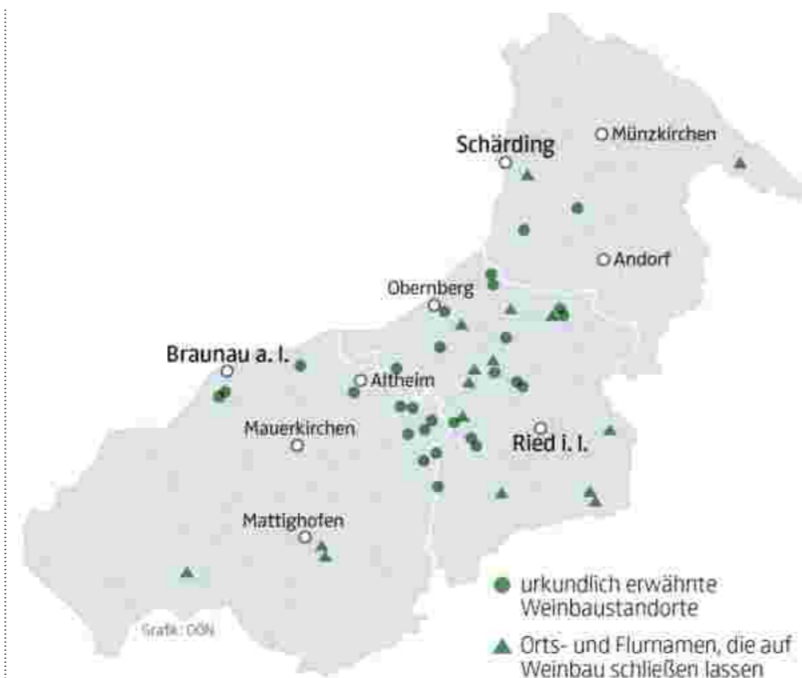
Solaris-Trauben Foto: privat

Tröstler kennen. Dieses hatte mehr als 40 Jahre lang ein 15 Hektar großes Weingut in Wolkersdorf in Niederösterreich betrieben und bot den Friedburgern seine Hilfe an.

Die Jungferlese 2011 war ein Roséwein, ein „gemischter Satz“ aus Grünem Veltliner, Riesling, Regent und Zweigelt. In den folgenden Jahren stellten die Hobbywin-

zer auf „Solaris-Reben“ um. „Diese gedeihen bestens, sind widerstandsfähig und reifen sehr gut“, sagt Adolf Falb. Daher wird seit 2018 nur mehr Weißwein aus diesen Trauben gekeltert. Gepresst werden sie bei Fritz Schnaitl. In seinem Keller in Heiligenstatt reift der Jungwein heran. Jährlich am 27. Dezember, dem Jahrestag des Evangelisten Johannes, dem Patron der Winzer, findet in der Pfarrkirche die Weintaufe statt.

Das ehrenamtliche Projekt „Weingarten“ wird von SP-Bürgermeister Erich Rippl und der Gemeinde unterstützt. Ein Teil des Weines geht an die Gemeinde für Repräsentationszwecke, ein Teil wird auf Festlichkeiten ausgetrennt. Einige Flaschen werden auch im kleinen Rahmen verkauft.



Diese Karte zeigt die Gebiete, in denen es zwischen 770 und 1870 Weinbau im Innviertel gab; Basis ist eine Karte von H. L. Werneck und H. Kohl aus dem Jahr 1974.

„In unseren Weingärten wird noch sehr viel in Handarbeit gemacht“

Das Weingut Christian in Mehrnbach ist der jüngste Beitrag zur aufstrebenden Weinkultur im Innviertel

VON ROMAN KLOIBHOFER

MEHRNBACH. 2016 haben Christian Größlbauer und Christian Pumberger – die Idee wurde bei einem Glas Wein geboren – beschlossen, selbst Wein anzubauen, und zwar im Innviertel. Ein halber Hektar Anbaufläche für Chardonnay, ebenso viel für Grünen Veltliner, das war der Anfang des Weingutes Christian in Mehrnbach. 2018 wurde die Anbaufläche auf 3,5 Hektar ausgeweitet, es kam der Sauvignon Blanc dazu, seit 2020 wird auch Gelber Muskateller angebaut. Die beiden haben sich entschlossen, ausschließlich Weißweine zu pflanzen, die Weingärten befinden sich in Mehrnbach, Neuhofen, Tumelsham und Senftenbach. Rund 12.000 Rebstöcke wurden gesetzt.



Winzer Christian Größlbauer Foto: roki

„Im Winter habe ich mit der Ausbildung zum Weinbaumeister begonnen“, sagt Christian Größlbauer, der früher in Gastronomie und Tourismus tätig war. „Es war aber auch viel Learning by Doing dabei, und auch jetzt noch passiert sehr viel in unseren Weingärten in Handarbeit. Der Handleseanteil etwa ist sehr hoch, im Vorjahr haben wir dafür 250 bis 300 Stunden aufgewendet“, sagt Größlbauer.

Vom Innviertel ins Weinviertel

Die Weine werden ausschließlich klassisch im Edelstahltank ausgebaut, erklärt der Innviertler Winzer. Die Vinifizierung erfolgt bei einem Winzer im Weinviertel. „Zwei Jahre lang habe ich dafür nach einem Winzer gesucht, bis ich ihn gefunden habe.“ Zwei bis drei Mal pro



„Trotz des Hagelschadens rechne ich heuer mit einem guten Jahrgang.“

■ **Christian Größlbauer**, betreibt mit Christian Pumberger das Weingut Christian in Mehrnbach

Woche fährt er deshalb ins Weinviertel zur Arbeit an seinem Innviertler Wein.

Die Innviertler Weinbaugelände gehören zur „Weinbauregion Bergland“, sie umfasst Regionen in Oberösterreich, Salzburg, Tirol, Kärnten und Vorarlberg. Klimatisch ist das Innviertel anders geprägt als die klassischen Weinbau-

regionen. „Wir sind hier im Innviertel etwa zwei Wochen später dran“, sagt Größlbauer. Dass die Region aber auch früher Weinbauregion war, zeige sich auch in etlichen Ortschaftsnamen, etwa Weindorf in der Gemeinde Senftenbach oder dem Namen Weinberg, der in mehreren Innviertler Gemeinden zu finden ist.

Heuer wird der dritte Jahrgang im Weingut Christian gelesen, die Muskatellerlese hat bereits begonnen. Obwohl im Juni ein Teil der Weinreben durch Hagel schwer in Mitleidenschaft gezogen wurden, rechne er mit einem guten Jahrgang, so Christian Größlbauer. Die Zukunft werde jedoch spannend: „Der Klimawandel wird uns auch beim Weinbau sicher einmal Probleme bereiten“, sagt er.

DONNERSTAG, 3. MÄRZ 2022

Tauben vertreiben: „Unsere Maßnahme funktioniert“

Falkner Christian Schweiger über das Einfangen und Wegbringen

VON MAGDALENA LAGETAR

ALTHEIM, OBERNBERG, RIED. Gerade ihre ekligen Hinterlassenschaften machen sie vielerorts zur Plage. Die Tauben bevölkern auch im Innviertel zahlreiche Städte und Märkte und hinterlassen unansehnliche Spuren, die auch noch Krankheiten übertragen können. Was also tun? Wie berichtet, ist die Stadt Altheim aktiv geworden und hat einen Falkner zur Beratung hinzugezogen. Prompt kam Kritik von Tierschützern – der ARGE Stadttube in Salzburg, die sich sogar an den Gesundheitsminister wandte, nachzulesen auf nachrichten.at/innviertel.

Christian Schweiger von der Adlerwarte Obernberg kann darüber nur den Kopf schütteln. Er ist der Berufsfalkner, der die Altheimer beraten hat und versichert: „Unsere Maßnahmen funktionieren.“ Die Tauben werden mit Taubenschlägen gefangen und 150 bis 200 Kilometer weiter weg wieder ausgesetzt. Zurückfinden, wie die Kritiker befürchten, können die Tauben nicht. „Das sind ja keine darauf trainierten Brieftauben, sondern verwilderte Haustauben, die sich mit Felsentauben gepaart haben. Felsentauben leben wie ihr Name schon sagt, auf Felsen. Dort brüten sie. Unsere Gebäude in den Städten sind sozusagen Felsenersatz“, erklärt er auch den Grund, warum sich die Tauben so gerne in Städten ansiedeln.

Nicht füttern!

Ein zweiter: „Ihnen geht es zu gut.“ Denn vielerorts werden sie zusätzlich auch noch gefüttert. „Wenn sie Nahrung im Überfluss haben dann brüten sie öfter und die Überpopulation geht weiter“, sagt er.

Falkner Schweiger kann die Kritiker nicht verstehen, er sei sicher kein Tierquäler, im Gegenteil, er sei ein Tierliebhaber, schließlich betreibe er ja auch eine Falkenzucht. „In unserer Obhut ist noch keine Taube gestorben“, versichert er.



Gebäude als Felsenersatz: Tauben siedeln sich gern in Städten an Fotos: vowe, Furtner



„Die ausgesiedelten Tauben kehren nicht zurück, sie sind ja keine trainierten Brieftauben. Das sind Mischlinge von ausgewilderten Haustauben und Felstauben.“

Christian Schweiger, Falkner

chert er. Seit zwanzig Jahren sei er mit der Methode die Tauben einzufangen und auszusiedeln schon erfolgreich, unter anderem in Wien. „Die Stadt hat ja nicht einmal ein Risiko. Wir werden erst im Nachhinein bezahlt, wenn es funktioniert hat“, sagt er. Das Risiko trage er aber auch nicht, denn „ich weiß ja, dass es funktioniert“, ist er sich ganz sicher.

Die ARGE Stadttube fordert hingegen eine unabhängige tierschutzkonforme Überprüfung der Planung, Dokumentierung und Veröffentlichung des Vorhabens nach strengen amtlich veröffentlichten Auflagen für den Falkner. Zudem eine unabhängige Begleitung der Tiere auf diesem Transport – von einer unabhängigen Tierschutzorganisation sowie eine Kontrolle der Unversehrtheit der verbrachten Tauben mit entsprechender Versorgung und eine Anwesenheit der Tierschützer auch bei Freilassung. Am besten aber sei es, wenn diese Maßnahmen erst gar nicht angewandt werden und die Tauben nicht umgesiedelt werden.

„Immer nur darüber zu reden und nichts zu tun, löst das Problem aber nicht“, sagt FP-Bürgermeister Harald Huber aus Altheim und verweist auf die verkoteten (Kirchen)Dächer, Fassaden und Gehwege. Eine Lösung werde auch weiterhin gesucht, ob es diese mit dem Falkner sein wird, steht noch nicht fest.

UNSER INNVIERTEL
VON CHRISTOPH KOTANKO



Was die Ukraine mit Ried zu tun hat

Europas sicherheitspolitische Entwicklung war in den vergangenen Jahrzehnten von der Entmilitarisierung geprägt. Die Konfrontation der Blöcke („Kalter Krieg“) schien überwunden, die militärische Logik der Abschreckung hatte ausgedient. Ein System der kooperativen Sicherheit sollte die alte Frontstellung ersetzen. Das ging gut, ausgenommen die jugoslawischen Nachfolgekriege (1991–2001).

Die Annexion der Krim 2014 durch Russland war ein Alarmsignal, das wenige hören wollten. Seit Putins Rede am 21. Februar 2022 ist nichts mehr, wie es war. Der Ukraine-Konflikt ist ein Feuer, das schwer zu löschen sein wird. Verbunden damit ist die Rückkehr des Militärischen ins öffentliche Bewusstsein.

Auch im friedlichen Österreich wird vielen Menschen plötzlich klar, dass es in Europa Krieg geben kann und die militärische Landesverteidigung die Hauptaufgabe des Bundesheeres ist. Soldaten haben die Pflicht, zu schützen und zu helfen, etwa im Fall von Flüchtlingsströmen nach einem bewaffneten Konflikt.

Von Wien zur ukrainischen Grenze sind es nur 427 Kilometer Luftlinie, das entspricht der Entfernung Wien–Imst (Tirol). Es ist grundvernünftig, dass die Bundesregierung nach vielen Versäumnissen



Der Ukraine-Konflikt ist ein Feuer, das schwer zu löschen sein wird. Verbunden damit ist die Rückkehr des Militärischen ins öffentliche Bewusstsein.

sen in das Bundesheer investiert. Das betrifft auch das Innviertel: Der Standort Ried mit der Panzergrenadiertruppe wird um 50 Millionen Euro modernisiert.

Ried ist eine traditionsreiche Garnison. Das verdankt die Stadt dem General der Infanterie Wilhelm Zehner (1883–1938). Er war als Staatssekretär maßgeblich an der Modernisierung des Bundesheeres beteiligt. 1937 wurde er für die Errichtung einer Kaserne in Ried zum Ehrenbürger ernannt. Unmittelbar nach dem „Anschluss“ Österreichs an Nazi-Deutschland ermordeten Gestapo-Schergen den Offizier. 1967 erhielt die Kaserne in Ried den Namen General Zehner-Kaserne. Das Geld für die Generalsanierung ist gut investiert. Sicherheit hat ihren Preis: Das sollte uns in diesen Tagen wieder bewusst werden.

STADT | NACHRICHTEN

Blut spenden in der Weberzeile

RIED. Eine Blutspendeaktion veranstalten Weberzeile und Rotes Kreuz am Mittwoch, 9. März, in der Weberzeile. Von 14.30 bis 19.30 Uhr kann im Bereich der Teststraße im 1. Obergeschoß des Einkaufszentrums Blut gespendet werden. Die Covid-Teststraße ist von Montag bis Freitag (7–13 Uhr) geöffnet.

Im KiK gibt's 5/8erl in Ehr'n

RIED. Seit rund 15 Jahren im Geschäft, ist die Wiener Band 5/8erl in Ehr'n zur fixen Größe in der österreichischen Musiklandschaft geworden. Am Freitag, 4. März, sind die fünf Mannen im Rieder KiK mit ihrem Mundart-Soul und Stilmix aus Pop, Wienerlied, Jazz und Soul zu hören (20 Uhr).

IM GRÜNEN BEREICH
VON MICHAEL HOHLA



Schneeglöckerl, Schneekädn & Kräwädn

Es ist soweit! In den Auen leuchten sie nun um die Wette, die „Schneeglöckerl“. Der offizielle Name Frühlings-Knotenblume kommt uns nur sehr widerwillig über die Lippen. Für uns sind und bleiben es Schneeglöckerl. Aber es geht auch anders: In Bayern kennt man diese zauberhafte Blume als Märzenbecher; in den Salzach-Auen um Ostermiething, Tarsdorf und Hochburg-Ach heißt sie Schneekädn oder Schneekaderl (von Katharina) und im Donautal um Waldkirchen am Wesen, Oberanna und Wesenufer nennt man sie merkwürdigerweise Kräwädn. Namen sind doch Schall und Rauch! Warum haben viele Pflanzen keine Volksnamen, andere wiederum sogar einige davon? Grund-

sätzlich erhielten vor allem schöne, wichtige, lästige oder gefährliche Pflanzen von unseren Vorfahren einen Namen. Und das Schneeglöckerl ist wahrlich attraktiv und sein Erscheinen wird jedes Jahr aufs Neue sehlich erwartet. Früher wurden Schneeglöckerl noch gerne ausgegraben, um sie zu Hause in die Gärten zu pflanzen. Das ist heute streng verboten, handelt es sich dabei doch um eine geschützte Art. Ein Frühlingsspaziergang durch eine Bachau mit vielen Frühlühlern ist ein Erlebnis, das man nicht missen möchte. Lassen wir doch diese Schönheiten dort, wo sie hingehören.

Das Echte Schneeglöckchen findet man nur in den großen Grauerlen-Auen an den Flüssen Salzach,



Die Frühlings-Knotenblume – vulgo Schneeglöckerl.

Foto: M. Hohla

Inn und Donau, oft gemeinsam mit den Blausternen, die an der Salzach Josefbäume genannt werden, weil sie immer zu Josef (19. März) in Vollblüte stehen. Zu dieser Zeit dort eine Wanderung zu unternehmen, gehört zu den schönsten Naturerlebnissen. Besonders die Etenau bei Ostermiething oder die Haiminger Au auf der bayerischen Seite der Salzach seien hier aufs Wärmste empfohlen, begleitet vom Trommeln der Spechte und vom auffälligen Reviergesang der Kleiber. Das ist Frühling pur!

Prof. Michael Hohla aus Obernberg am Inn ist Botaniker und Autor des Buches „Das Innviertel. Landschaft & Pflanzen“.

Mahlzeit! Ein Ostermenü zum Nachkochen

Drei Innviertler Wirte verraten unseren Leserinnen und Lesern Rezepte für ein schmackhaftes Menü

INNVIERTEL. Ostern steht vor der Tür. Damit das Fest am Wochenende kulinarisch alle Stücke spielt, bieten drei Innviertler Gastronome Tipps für ein schmackhaftes Feiertagsmenü. Hans Voglmayr vom Gasthaus Bauböck aus Andorf empfiehlt ein gebeiztes Saiblingsfilet mit eingelegten Kohlrabi, Rhabarber-Chutney und Buttermilchsoße zur Vorspeise. Der Hauptgang ist eine geschmorte Lammkeule mit Gnocchi und Spargel nach dem Rezept von Franz Dafner aus dem gleichnamigen Gasthaus in Neukirchen. Abschließend wird vom Wirt z' Kraxenberg aus Kirchheim ein süßes Kokos-Osterei serviert. Gutes Gelingen!



Mit diesen Rezepten von Innviertler Gastronomen gelingt das Ostermenü daheim

Foto: vowe

Gebeiztes Saiblingsfilet

Zutaten Saiblingsfilet: 20 dag Saiblingsfilet mit 30 g Zucker, 30 g Salz, Koriander, Senfkörnern und Dill einen Tag in der Beize ruhen lassen.

Zubereitung eingelegter Kohlrabi:

In einem kleinen Topf 125 ml Wasser, 125 g Zucker, 40 ml Himbeeressig und 10 ml Apfelessig aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend damit den geschälten und in Scheiben geschnittenen Kohlrabi (Menge je nach Bedarf) übergießen.

Zutaten und Zubereitung Rhabarber-Chutney:

400 g Rhabarber, 200 g Tomaten, 150 g Zwiebel, 400 g brauner Zucker, 200 g Apfelessig, Salz, Senfkörner und 20 g Ingwer. Den Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel sehr fein hacken. Sämtliche Zutaten, außer dem Zucker, in einem Topf zum Kochen bringen. Dann erst den Zucker langsam zugeben und alles bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Masse die Konsistenz von dicker Marmelade hat. Heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Zutaten und Zubereitung Buttermilchsauc: 250 g Buttermilch mit 3 Esslöffel Joghurt, 1 Teelöffel Senf und 2 kleinen Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer je nach Bedarf würzen.



Hans Voglmayr aus Andorf

Geschmorte Lammkeule

Zutaten Lamm-schulter: ca. 2 kg Innviertler Lammschulter, Lammknochen, Wurzelgemüse, Rotwein, Kräuter und Gewürze (Rosmarin, Thymian, Wacholderbeeren, Koriander, Senfkörner, Salz & Pfeffer) Fond, Suppe oder Wasser zum Aufgießen;

Zutaten Gnocchi: 500g Kartoffeln mehlig, 50g Maizena, 5 Eidotter, 80g zerlassene Butter, 200g Mehl griffig, Salz, Pfeffer, Muskat, Parmesan gerieben, frischer Bärlauch;

Zutaten Spargel: 500g weißer Spargel, 250g grüner Spargel, Zitrone bio, Butter, Salz, Pfeffer, Estragon;

Zubereitung Lamm: Lammschulter in einem breiten Topf scharf, von allen Seiten anbraten, rausnehmen, das Gemüse anrösten, tomatisieren, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren, mit Fond ausgießen. Kräuter und Gewürze nach Belieben begeben. Lammschulter wieder in den Topf geben und bei 160 Grad ca. 2 Stunden in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Soße passieren (abseihen), nach Geschmack würzen und mit Maizena binden.

Zubereitung Gnocchi: Kartoffeln schälen und kochen, etwas ausdampfen lassen, durchpressen, bei Zimmertemperatur alle weiteren Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Formen und in Salzwasser kochen.

Zubereitung Spargel: Spargel schälen, in Wasser mit der Zitrone, Weißbrot und Salz bissfest blanchieren. In einer Pfanne mit der Butter und frischem Estragon kurz anbraten und würzen.



Empfohlen von Franz Dafner aus dem Wirtshaus Dafner in Neukirchen. (Dafner)

Nachspeise: Süßes Osterei

Zutaten: 320 g Obers, 200 g weiße Kuvertüre, 50 ml Kokosmilch, 100 g Zucker, 2 Blätter Gelatine, 1 Vanilleschote, 1 Ei, Ananas, 0,25 l Mangosaft, 2 Zitronen, 1 reife Mango, Minze, Vanillepuddingpulver

Ananas-Mango-Ragout: Zucker karamellisieren lassen und mit Mangosaft aufgießen. Vanilleschote und Zitronensaft dazu geben und mit angerührtem Vanillepuddingpulver eindicken. 5 Minuten gut auskochen lassen und im Anschluss die fein gewürfelte Ananas und Mangosaft dazugeben. Nicht mehr kochen lassen. In Streifen geschnittene Minze darunter mengen. (idealerweise am Vortag)

Süßer Dotter: ein Drittel des Ragouts pürieren und in Silikon-Kugel-Formen einfrieren (sollte idealerweise am Vortag passieren).

Kokos-Mousse: Die Hälfte vom Obers mit dem Zucker der Vanilleschote und der Kokosmilch aufkochen lassen und über das Ei und der zerkleinerten Kuvertüre gießen. Das Ganze glatt verrühren und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Etwas abkühlen lassen. Die andere Hälfte vom Obers aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Das Mousse in eine Eier-Silikonform füllen und den gefrorenen Dotter vorsichtig bis zur Hälfte reindrücken. Anschließend für 5 - 6 Stunden in den Gefrierschrank. Zum Glasieren die gefrorenen Eier aus der Silikonform drücken und in die Glasur (3 Teile Kuvertüre / 2 Teile Kokosbutter) tunken. Im Anschluss in den Kühlschrank geben.



IM GRÜNEN BEREICH

VON MICHAEL HOHLA



Bio, regional, gratis & g'sund: Wildkräuter

Wir haben Lust auf frisches Grün? Türe auf, raus in den Garten, mit Blick auf den Boden. Wir zupfen da, wir schnipseln dort: Blätter von Gänseblümchen, Gundelrebe, Löwenzahn, Spitzwegerich, Giersch („Erdholler“), Vogelmilch, junges, noch nicht blühendes Scharbockskraut und am Rand der Gebüsche noch etwas von der Knoblauchsrauke. Egal ob für die Suppe, für Saucen, für das Salatdressing oder direkt als gemischter Salat: das Beste aus dem eigenen Garten, also! Auch ein klassischer Löwenzahnsalat („Röhrlsalat“) ist großartig. Sogar das als „Unkraut“ verschriene Behaarte Schaumkraut im Gemüsegarten oder im Vorgarten ist ein

würziges Beikraut, schmeckt wie Kresse, ist auch verwandt damit. Haben Sie schon einmal Pesto aus jungen Gierschblättern probiert? Das sollten Sie! Und schätzen Sie bitte Bitterstoffe, denn unser Körper braucht diese. Jetzt zählt es sich aus, dass wir keinen sterilen Garten mit Einheitsrasen, Steinvüste und Beton haben und dass wir keine Chemie um uns herum verwenden.

Die Frühlingsnatur strotzt nur so von Vitaminen, Mineralstoffen, Energie und Geschmack. Naturnahe Gärten sind wichtige Lebensräume für Pflanzen, Tiere und uns Menschen. Ich war wirklich erstaunt, als vor einigen Jahren ein befreundeter Insektenforscher in



Die Knoblauchsrauke – ein g'schmackiges Wildkraut!

Foto: M. Hohla

unserem kleinen wilden Garten innerhalb von einer Viertelstunde zwei Dutzend Wildbienenarten feststellte. Er öffnete mir dadurch ein Fenster in eine völlig neue Welt. Seither achte und beachte ich die vielen unterschiedlichen Geschöpfe im eigenen Garten noch viel mehr. Bei genauer Betrachtung ist jedes Blatt, jede Blüte, jedes Geschöpf ein Wunder!

Jetzt ist die Zeit, sich schlau zu machen, sich etwas Lektüre zu besorgen und die Kostbarkeiten aus dem eigenen Garten zu probieren. Es warten pure Sinnesfreude und Frühlingskraft auf Sie. Und morgen gibt's g'schmackigen Brennnesselspinat mit Bärlauch, dazu Erdäpfel und Spiegelei.

Mahlzeit!

Prof. Michael Hohla aus Obernberg am Inn ist Botaniker und Autor des Buches „Das Innviertel. Landschaft & Pflanzen“.

WERBUNG

www.immobiliensucher.at
Tel. 07722 / 63 5 58

DONNERSTAG, 19. MAI 2022



Endlich wieder ein Blasmusik-Wettbewerb

INNVIERTEL. Die Ergebnisse des Orchesterwettbewerbes bei der Music Austria; 15 Kapellen aus zehn Bezirken waren vom Blasmusikverband dafür nominiert worden, im Bild Polling. Der Wettbewerb war eigentlich schon für 2020 geplant gewesen. Stufe A: St. Leonhard

(84,50 Punkte), Kleinreifling (83,60), Haid (82,70); Stufe B: Altenberg b. Linz (89,70), Mining (88,80), Polling (88,00); Stufe C: Michaelnbach (91,20), Wernstein (87,60), Taiskirchen (85,90); Stufe D: Timelkam (90,90), Werkskapelle Lenzing (89,00), Bad Leonfelden

(87,30); Stufe E: Bad Wimsbach-Neydharting (91,60), Steinerkirchen a. d. Tr. (89,80), Haag am Hausruck (886,30).

Eine Reportage vom Orchesterwettbewerb lesen Sie auf nachrichten.at/innviertel

Foto: rokl

UNSER INNVIERTEL
VON ROMAN KLOIBHOFER



Wir leben in turbulenten Zeiten

Wir leben in turbulenten Zeiten – und das sei diesmal nicht negativ – kriegs, krisen- und pandemiebezogen – gemeint. Ein Blick auf den Innviertler Veranstaltungskalender genügt, um zu erklären, was gemeint ist: Es ist was los! Nein: Es ist sehr viel los! Gott sei Dank.

Mit dieser Fülle an Veranstaltungen wird uns Mehrfaches vor Augen geführt: Zum einen wird damit verdeutlicht, was alles aus den vergangenen Jahren nachzuholen war. Zum anderen zeigt es, wie wichtig die gesellschaftlichen Aktivitäten hierzulande sind und wie sie gepflegt werden (müssen) – und zum Dritten werden kulturelle Rührigkeit und Vielfalt im Innviertel unterstrichen.

Der Inn4tler Sommer mit seinen mehr als 100 Veranstaltungen von Mai bis September ist nur eine Plattform, die Fülle und Vielfalt kulturellen Schaffens und Daseins aufzeigt. Gleichzeitig wird damit die künstlerische Dichte des Innviertels vorgeführt – von Brauchtum und volkstümlichem Schaffen bis zu bildender Kunst und Musik aller Stilrichtungen.

Auch für die vielen Innviertler Vereine – Musikkapellen, Theatergruppen, Feuerwehren – sowie Veranstalter aller Art eröffnet sich die Chance auf einen Wiederbeginn: Es kann geplant werden, und die Wahrscheinlichkeit, dass das Ge-



„Manches läuft noch ein wenig schaumgebremst, und es wird sich erst wieder einpendeln müssen, um den früheren Schwung zu erreichen.“

plante tatsächlich durchgeführt werden kann, ist aktuell sehr hoch.

An dieser Stelle kommt jedoch das berühmte „Aber“. Aber: Auch wenn die Euphorie bei den Veranstaltern und Organisatoren groß ist – manches läuft noch ein wenig schaumgebremst. Das hat sich unter anderem bei der Music Austria, der Musikmesse in Ried, gezeigt. Manches wird sich erst wieder einpendeln müssen, um den früheren Schwung zu erreichen. Auch wenn wir das Wort nicht mehr hören wollen: Die Lockdowns der vergangenen Jahre hatten Bremseffekt.

Die Euphorie bei Veranstaltern und Kulturschaffenden ist spürbar: Es geht wieder los. Realistisch und gleichzeitig optimistisch bringt es Landeskapellmeister Günther Reisegger auf den Punkt, wenn er – bezogen auf die Musikkapellen – sagt: „Wir müssen uns die Euphorie auch beim Publikum erst wieder erarbeiten.“

Ein Jahr Gießerei: Jubiläum wird mit einem Fest gefeiert

Auszeichnung für das Haus für seine nachhaltige Sanierung

RIED. Vor rund einem Jahr – am 1. Juni 2021 – wurde in der Rainerstraße die GIESSEREI, das Haus der Nachhaltigkeit, eröffnet. Mit einem Fest wird das Ein-Jahr-Jubiläum am Freitag, 3. Juni, ab 12 Uhr gefeiert.

Schauplatz des Geburtstagsfestes sind das Haus selbst sowie die Eislaufgasse. Am Programm stehen unter anderem eine Modenschau, Oskar Pointecker wird eine „Eisdruckwerkstätte“ präsentieren, es gibt auch entsprechende kulinarische Angebote – und Musik: Die Landesmusikschule Ried wird mit Musikerinnen und Musikern vertreten sein, ebenso das



Das Team der GIESSEREI Ried freut sich auf das Geburtstagsfest. Foto: privat

Duo „Nora & Peter Mayer“, und eine Geschichtenerzählerin wird Geschichten für Groß und Klein erzählen.

Das Bemühen des Vereines TRAFOS, der hinter dem Haus der

Nachhaltigkeit steckt, wurde kürzlich auch vom Regionalmanagement und der Standortagentur Business Upper Austria mit dem „#upperRegion-Award“ – dieser ist mit 5000 Euro dotiert – gewürdigt. Die Auszeichnung erfolgte für die „mustergültige und nachhaltige Sanierung“ des Hauses in der Rainerstraße. Das Projekt sei ein Paradebeispiel für nachhaltige Sanierung, hieß es dazu.

2020 wurde mit dem Umbau des alten „Hofmannhauses“ begonnen, benannt ist die GIESSEREI nach einer Zinggießerei, die dort im 16. und 17. Jahrhundert untergebracht war.

KULTUR | NACHRICHTEN

Konzert auf der Orgel

RIED. Teilnehmer am Wettbewerb Prima la Musica aus der Orgelklasse von Bernhard Schneider spielen morgen, Freitag, 20. Mai, auf der Schwanthalerorgel in der Rieder Stadtpfarrkirche unter anderem Musik von J.S. Bach und Dieterich Buxtehude. Beginn ist um 18 Uhr, freiwillige Spenden.

Die weißen Lieder

RIED. Eine Uraufführung des Liederzyklus „Weiße Lieder“ des Rieder Komponisten und Jazzpianisten Stefan Wachauer geht am Samstag, 21. Mai, 19.30 Uhr in der Landesmusikschule über die Bühne. Er hat den Zyklus nach Gedichten von Georg Trakl komponiert. Es singt Maria Hauer (Sopran).

IM GRÜNEN BEREICH
VON MICHAEL HOHLA



Die unsichtbare Blume: Der Knöllchen-Steinbrech

Es gibt im Innviertel keine Pflanzenart, die weltweit nur hier wächst. Aber es gibt eine Art, die in Österreich fast nur in unserer Region und daneben auch noch im Waldviertel gedeiht und für die wir eigentlich eine hohe Verantwortung zu deren Erhalt tragen. Es existiert also eine ausgesprochene „Innviertelblume“, aber das Merkwürdige: Kaum jemand kennt ihn ... den Knöllchen-Steinbrech!

Dieser Steinbrech fällt durch seine zierliche Gestalt und seine kleinen weißen Blüten nicht sonderlich auf. Am ehesten findet man ihn während der Blütezeit im Mai an mageren und sonnigen Wiesenböschungen. Es ist also nicht verwunderlich, dass sich auch diese Wiesenblume in einem starken Rück-

gang befindet. Die besten Chancen, diese Art noch bewundern zu können, hat man im Bezirk Braunau, wo es noch dort und da magere Böschungen gibt, und im Bezirk Ried, in Letzterem vor allem um Weilbach, Senftenbach, Gurten, Wippenham, Eitzing und Mehrnbach. Im Bezirk Schärding gibt es sie heute nur mehr sehr, sehr selten. Da magere Wiesen nun rar sind, wächst der Knöllchen-Steinbrech vor allem noch in einem quasi „Ausweichquartier“, den Straßenböschungen, die ja nicht gedüngt werden.

Aber in letzter Zeit werden diese fast nur mehr gemulcht und die seltenen Arten ersticken förmlich unter dem Mulch. Es ist also Eile geboten: Vor allem zum Schutz der gefährdeten „Innviertelblume“



Der Knöllchen-Steinbrech – eine ausgesprochene „Innviertelblume“. Foto: M. Hohla

und auch, um sie noch finden und bewundern zu können!

Wo, aber, gibt es im Innviertel den zu brechenden Stein? Diese Gattung umfasst ca. 400 Arten, überwiegend Pflanzen im Gebirge, wo es Felsen zur Genüge gibt und wo die meisten dieser Arten tatsächlich in Felsspalten wachsen. Der etwas martialisch klingende Name „Steinbrech“ kommt jedoch von einer früheren Verwendung als Mittel gegen Steinleiden, eine klassische Lehnübersetzung. Also nichts ist es hier mit: „Marmor, Stein & Eisen bricht ...“!

Prof. Michael Hohla aus Obernberg am Inn ist Botaniker und Autor des Buches „Das Innviertel. Landschaft & Pflanzen“.

DONNERSTAG, 5. MAI 2022



An zwei Stellen wurden in den vergangenen Monaten im idyllischen Pfarrerrhölzl Bäume gefällt.

Fotos: roki

Schlägerung im Pfarrerrhölzl: „Sicherheit ist ein Thema“

Aufregung nach Baumfällungen – Das sagt Botaniker Hohla dazu

VON ROMAN KLOIBHOFER

RIED, HOHENZELL. In den vergangenen Wochen und Monaten wurden im idyllischen Pfarrerrhölzl hinter dem Rieder Freibad immer wieder Bäume gefällt. Das hat besorgte Rieder auf den Plan gerufen, die eine Abholzung des Wäldchens befürchten. „Das Pfarrerrhölzl steht am Scheideweg: Entweder wird es durch die vielen Fällungen und Eingriffe wertlos oder es bleibt durch phantasiereiches Zusammenwirken aller Beteiligten das, was das offizielle Ried und Hohenzell verkünden: ein Naturjuwel“, so Annegret Ritzinger aus Hohenzell in einem Schreiben an die OÖNachrichten. Sie und ihr Mann haben angrenzend an das Pfarrerrhölzl vor Jahren die Initiative für ein Landschaftsschutzgebiet gesetzt.

„Sicherheit ist ein Thema“

Seitens der Stadtgemeinde Ried heißt es, dass entlang der Breitsach aus Sicherheitsgründen unter anderem einige Eschen gefällt worden seien. Auch der Hohenzeller Bürgermeister Thomas Priewasser verweist auf die Sicherheit, für die jeder Wald- und Baumbesitzer verantwortlich sei. „Das Eschensterben ist in diesem Abschnitt ein Thema“, so Priewasser. Außerdem könne man Waldbesitzern nicht vorschreiben, was sie mit ihrem Wald zu tun hätten.

Der Innviertler Botaniker Michael Hohla hat sich das Pfarrerrhölzl angeschaut. Er sagt. „Diese paar Meter Natur, vom Brücker über die Breitsach bis zum Waldende, gehören zum Schönsten, was Ried an Natur zu bieten hat.“ Wir haben ihn um eine Stellungnahme aus seiner Sicht als Pflanzenexperte gebeten.

■ „Das Pfarrerrhölzl gilt als wertvolles biologisches Kleinod in Ried. Was macht es so wertvoll? Michael Hohla: Das Besondere am Pfarrerrhölzl ist der steil zur Breitsach abfallende Hangwald. Es handelt sich dabei um einen reich strukturierten Eichen-Hainbuchen-Wald mit Bäumen verschiedenster Altersstufen. Auf relativ kleinem Raum wächst eine Vielzahl an Pflanzen im Unterwuchs.



Botaniker Michael Hohla: „Das Pfarrerrhölzl ist ein echtes Kleinod.“ Foto: privat

Besonders beeindruckend sind die bunte Frühlingsflora und die alten, knorrigen Bäume. Das viele Totholz ist zudem ein Paradies für Insekten und Pilze. Wie vielseitig dieser Lebensraum ist, hört man auch an den vielen unterschiedlichen Vogelstimmen. Dieses biologische Kleinod gehört zum Schönsten, was die Stadt Ried zu bieten hat, in Verbindung mit der Breitsach und dem hinteren Stadtpark. Viele Leute gehen dort spazieren oder führen ihre Laufenden durch diese Bereiche.

■ Es gibt Kritik an den Schlägerungen. Sind die Baumfällungen aus Ihrer Sicht vertretbar?

Der Eschenbestand im Pfarrerrhölzl und an der Breitsach ist vom Eschensterben betroffen. Diese Bäume sind aufgrund dieser Pilzerkrankung zum Teil abgestorben oder stehen kurz davor. Kranke Eschen sind eine Gefahr, bereits bei nur geringem Wind können diese umfallen, da auch die Wurzeln abgestorben sind. Schadhafte Eschen müssen aus Sicherheitsgründen entfernt werden, nicht jedoch andere Baumarten. Vor wenigen Jahren wurden die Fichten im mittleren Abschnitt dieses Hangwaldes entfernt. Dies war zwar grundsätzlich eine gute Maßnahme, da die dortigen Fichten nicht standortgerecht waren und durch die langen Trockenphasen in den letzten Jahren zunehmend litten und krank wurden. Aber leider haben sich auf dieser Schlagfläche verwilderte Garten-Brombeeren, die Armenische Brombeere, und die Gewöhnliche Waldrebe ausgebreitet und

ein Aufkommen von Jungbäumen verhindert. Diese Brombeere vermehrt sich sehr stark und wird in den kommenden Jahren vermutlich alles andere auf der Fläche überwuchern.

■ Als Folge der Abholzung droht verstärkte Erosion?

Am südöstlichen Ende des Hangwaldes wurden erst kürzlich die Bäume gefällt. Hier kann man deutlich die Bodenerosion erkennen. Bei jedem stärkeren Niederschlag drohen massive Auswaschungen des lockeren Oberbodens.

■ Wird eine Aufforstung sinnvoll, vor allem aber möglich sein?

Bei dieser frischen Schlagfläche ist dringend ein Pflanzen von Jungbäumen gefordert. Vermutlich ist dabei der Schutz vor Wildverbiss durch einen Zaun notwendig. Man sollte unbedingt auf eine Mischung mit standortgemäßen heimischen Gehölzen achten. Am besten Stieleiche, Hainbuche, Vogelkirsche, Bergahorn, vielleicht noch Eberesche und Weißdorn, um den Vögeln noch etwas zu bieten. Diese Schlagfläche sich selbst zu überlassen, ist aufgrund der Steilheit des Geländes und des lockeren Oberbodens nicht vorteilhaft. Zu schnell verhindern zudem aufkommende Sträucher, Waldrebengeflecht und diese Armenische Brombeere das Aufkommen von Jungbäumen. Normalerweise bin ich eher für die Naturverjüngung von Gehölzen, aber hier liegt eine besondere Situation vor. Was die Schlagfläche des ehemaligen Fichtenbestandes betrifft: Hier sollte auf jeden Fall der Rat eines Forstexperten eingeholt werden.

■ Sind Schutzmaßnahmen sinnvoll?

Der gesamte Hangwald gehört meines Wissens nach drei Eigentümern. Diese botanische Kostbarkeit sollte unbedingt als eine Einheit betrachtet, gepflegt und geschützt werden. Eine Unterschutzstellung des gesamten Hangwaldes wäre eine tolle Sache und zudem ein starkes Zeichen des Willens, die letzten schönen Orte für die nächsten Generationen zu bewahren.

UNSER INNVIERTEL
VON CHRISTOPH KOTANKO

E-Autos: Hoffnungen und Hindernisse

In den Bezirken Braunau, Ried und Schärding wächst die Zahl der E-Tankstellen. Mitte April gab es in Braunau und Ried jeweils 61, in Schärding 43 öffentliche Ladestellen (die jüngsten Daten sind auf der Website e-tankstellen-finder.com nachzulesen).

Vor allem die Energie AG OÖ investiert in die Ladestationen, auch der ÖAMTC, Autohändler und Nahversorger stellen (geförderte) Lademöglichkeiten zur Verfügung. Mehrere große Unternehmen sind dabei, ihren Fuhrpark mit E-Autos zu erweitern oder ihn mittelfristig ganz umzustellen.

Der ländliche Raum hat Vorteile gegenüber dem Stadtgebiet, vor allem ist mehr Platz für private und betriebliche Ladestationen. Sie können mit Photovoltaikanlagen kombiniert werden. Die Nachfrage wird weiter steigen: Am Land sind die Menschen mehr auf das Auto angewiesen als in der Stadt.

Unumstritten ist die E-Mobilität nicht. Jede längere Fahrt muss wegen des Aufladens genau geplant werden. E-Autos haben genauso Pannen wie konventionelle Fahrzeuge. Häufigste Pannursache ist – wie bei allen anderen Autos auch – die 12-Volt-Starterbatterie. Seltener Ärger machen Akku, Elektromotor oder Ladetechnik.

Eine viel diskutierte Streitfrage ist, ob Elektroautos umweltfreundlicher sind als andere Fahrzeuge. Bei den direkten Emissionen sind E-Autos im Vorteil – sie erzeugen keine. Bei der Produktion – vor allem der Akkus – sieht das anders aus. Die Lieferkette vom Abbau und der Verarbeitung der Rohstoffe bis zur Herstellung der Batterie ist nicht sauber.



„Der ländliche Raum hat Vorteile gegenüber dem Stadtgebiet, vor allem ist mehr Platz für private und betriebliche Ladestationen. Sie können mit Photovoltaikanlagen kombiniert werden. Die Nachfrage wird weiter steigen.“

Unumstritten ist die E-Mobilität nicht.“

fe bis zur Herstellung der Batterie ist nicht sauber.

Trotzdem sind die indirekten Emissionen der Verbrenner deutlich höher. Das liegt auch an den Kraftstoffen, bei deren Herstellung viel Kohlendioxid anfällt. Die Lieferkette für Verbrennungsfahrzeuge ist so schmutzig, dass Elektrofahrzeuge sie nicht übertreffen können.

Der Umstieg auf die Elektromobilität ist nach allem, was wir wissen, besser für die Umwelt. Zwei Hürden gibt es noch: Den höheren Anschaffungspreis und die Alltagsstauglichkeit. Die Reichweiten sind für bestimmte Einsätze noch zu gering. Die Hersteller versprechen Verbesserungen. Diese Zukunft hat schon begonnen.

Caritas am Wochenmarkt

Pflegeangebote und Vorlesebuch werden präsentiert

RIED. In ungewöhnlicher Umgebung präsentiert sich die Caritas OÖ am Dienstag, 10. Mai, in Ried. So werden im Zuge des Wochenmarktes – der Stand wird jedoch am Stelzhamerplatz betrieben – die regionalen Angebote – etwa zu Pflege und Familienhilfe – vorgestellt. Außerdem wird das von Mitarbeiterinnen und Ehrenamtlichen der Caritas selbst gestaltete Kinderbuch „Das kunterbunte Vorlesebuch“ angeboten. Dieses kann gegen eine freiwillige Spende erworben werden und ist ansonsten auch bei der Caritas-Familienhilfe Ried (Pfarr-



Das Caritas-Vorlesebuch gibt es beim Rieder Wochenmarkt. Foto: Kaufmann

platz 1) erhältlich und kann telefonisch (07752 / 208109) oder per Mail (mobile.familiendienste@caritas-linz.at) bestellt werden.

STADT | NACHRICHTEN

Für pflegende Angehörige

RIED. Informationsabend für pflegende Angehörige zum Thema „Wie können Angehörige gesund bleiben?“ am Mittwoch, 18. Mai, 19 Uhr im Franziskushaus Ried durch Gesunde Gemeinde und Caritas. Anmeldung unter 0676 / 87762439 oder christine.wallybiebl@caritas-ooe.at

Kiwanis fahren wieder

RIED. Nach zwei Jahren Pause geht am 21. Mai die Kiwanis Kart-Trophy in der Kaserne Ried wieder über die Bühne. Rund 30 Teams werden am Start für diesen Charity-Bewerb sein, der Bewerb streckt sich von 8 (Registrierung der Teams) bis 19 Uhr (Siegerehrung). Infos: www.racing-for-charity.com