

NATIONALPARK  SOMMER
GESCHNATTER

Osterreichs zwölfte Nationalparkzeitung

7142 Illmitz, Hauswiese
 Tel. 02175 / 3442

Nr. 2 / Juli

Postadresse „Illmitz, Hauswiese“

Drei Jahre nach seiner Gründung hat der Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel nun endlich seine „eigene“ Adresse und kann einer wichtigen Aufgabe, der Besucherinformation, im eigenen Haus nachkommen: „Geschnatter“ war selbstverständlich mit dabei, als am Pfingstsonntag, dem 25. Mai, das neue Informationszentrum auf der Illmitzer Hauswiese festlich eröffnet wurde. Die tägliche Besucherzahl kann sich seither sehen lassen ...



Bisher hatten die Illmitzer Gemeindeväter der Nationalparkgesellschaft ja provisorisch im Tourismusbüro des Ortes Unterschlupf gewährt. Da war an die Durchführung von Veranstaltungen nicht zu denken, Vorträge, Diskussionen, Schulungen oder Sitzungen mußten „ausgelagert“ werden, Ausstellungen gab es mangels Platz überhaupt nicht. Das hat sich nun geändert. Und wie!

Dabei waren viele, die den Baufortschritt verfolgt hatten, skeptisch gewesen, ob der geplante Eröffnungstermin überhaupt gehalten werden könnte. Im Außenbereich hatten die ausgiebigen Niederschläge der letzten Zeit die Parkplatz- und Grünraumgestaltung ja fast unmöglich gemacht. Kurz vor dem 25. Mai aber lachte Alois Lang, dem Bauverantwortlichen der Nationalparkgesellschaft, doch noch die Sonne und der Parkplatz konnte fertig asphaltiert werden. Für die Endreinigung des Gebäudes sorgten bewährte Kräfte, nämlich einige von der Baufirma engagierte Illmitzer Frauen. Zwei Tage vor der Eröffnung startete die Übersiedlungsaktion auf die Hauswiese, zumindest mit den wichtigsten Büroeinrichtungen. Ing. Rauchwarter von der Biologischen Station half bei der Inbetriebnahme der Computer, Dipl.-Biologe Klaus Busse installierte

eine erste Version seines EDV-Informationssystems und rund 500 fertig katalogisierte Bände wurden in die Bibliothek eingeschichtet. Auch einige Handwerksbetriebe waren noch kräftig am Werk, als der Wirt des Bartho-

Ein Band von „Who is Who“ wäre mit den Namen der Anwesenden leicht zu füllen gewesen, Nationalparkdirektor Kurt Kirchberger mußte bei der Begrüßung echte „Schwerarbeit“ leisten: Umweltminister Bartenstein

hatte sich das Kommen ebenso wenig nehmen lassen wie die Landeshauptleute Stix und Jellaszitz, die Regierungsmitglieder Ehrenhöfner, Fister, Prets und Rittsteuer, die Nationalparkverwaltung unter Direktor Karpati, denen sich ihr früherer Kollege und jetziger Bürgermeister von Ödenburg, Szabolcs Gimesi, angeschlossen hatte. Zu den „Frühaufstehern“ des Tages gehörte sicherlich der Nationalparkdirektor der Hohen Tauern Salzburg, Hofrat Dipl.-Ing. Kremser, der sich mit einem Geschenk für die Bibliothek einstellte. Nach der vom Singverein Illmitz umrahmten Weihe des Hauses durch Generalvikar Dr. Kohl und Superintendentin Mag. Knoll klang dann aus allen Ansprachen berechtigter Stolz heraus: Der Nationalpark sei zum „Imageträger des Burgenlandes“ geworden (Landeshauptmann Stix), beschreibe den „richtigen Mittelweg zwischen Schützen und Nützen“ (Jellaszitz), das neue



Geballte Politprominenz bei der Eröffnung: Bartenstein, Jellaszitz, Ehrenhöfner, Stix und Kremser (NP Hohe Tauern)

lomäusstüberls, Pepi Michlits, bereits das Eröffnungsbuffet vorbereitete. Umso strahlender nicht nur das Wetter, sondern auch die Gesichter, als der Musikverein Illmitz am Pfingstsonntag die Festgäste mit einem Ständchen in Empfang nahm.



Premiere für den MV Illmitz auf der Hauswiese



Ex-Umweltministerin Rauch-Kallát flankiert von den Landesräten Fister und Rittsteuer

Landtagspräsidenten Dax und Sipötz und Bezirkshauptmann Rohrer. Natürlich vertreten auch die Bürgermeister der Nationalparkgemeinden und die Kollegen von der Ungarischen Natio-



Burgenlands hohe Geistlichkeit: Generalvikar Kohl und Superintendentin Knoll



Haus sei ein „Meilenstein in der Entwicklung“ (Ehrenhöfler). Minister Bartenstein betonte den Beitrag des Bundes zur Entstehung des Informationszentrums, Landesrat Fister ging auf die hohe Wertschöpfung in der Region ein – rund drei Viertel des Auftragsvolumens von 33 Millionen Schilling flossen ja an regionale Betriebe. Aber durchaus nicht nur die mehr als 300 geladenen Ehrengäste nahmen am Eröffnungstag das Haus und dessen Angebote – vom Kino über Mediathek und Aussichtsturm bis zu Nationalpark-Shop und Bauernmarkt – in Augenschein: Nicht zuletzt das Pfingst-wochenende sorgte für hunderte



Dem Weitblick eine Gasse: Der Aussichtsturm auf der Hauswiese

Neugierige. Ihre Reaktionen waren überwiegend positiv – vor allem die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten und die Größe des Gebäudes, die man von außen her nicht vermutet, sorgten für Überraschung. Den vielfach verlangten „Tag der offenen Tür“ wird es allerdings nicht geben. Weil es ihn nicht geben muß: Schließlich ist das neue Informationszentrum des Nationalparks ohnehin täglich und für alle geöffnet: von 9 bis 18 Uhr, an Wochenenden und Feiertagen

von 10 bis 17 Uhr. Welche Räume sich wo befinden, welche Veranstaltungen man durchführen kann und wie das geht – auf diese und viele andere Fragen gibt ein Faltprospekt mit dem Grundriß des Hauses Antwort. Schon jetzt zeigt sich eines: Als zentrale Anlaufstelle für den Nationalpark, als wichtige Infrastruktur für Bildungseinrichtungen des Naturschutzes, aber auch als Veranstaltungsgebäude für die gesamte Region wird das neue Informationszentrum in Zukunft unentbehrlich sein. Was sich allein an den Reservierungen für Vorträge und Ausstellungen ersehen läßt, die bereits bis in den Herbst 1997 reichen ...

Kaum eröffnet, schon im Einsatz

Ein Tag für alle Nationalpark-Bürgermeister



Erfahrungsaustausch unter Orts-Chefs und „Vizes“

Teilnehmer aus dem Gebiet des künftigen Nationalparks Donau-Auen konnten mit ihren Bürgermeisterkollegen aus dem Seewinkel Erfahrungen austauschen. „Naturschutz und Kommunalpolitik – zwei Paar Schuhe?“ hatte sich Nationalpark-Vorstandsmitglied und Schönbrunn-Chef Dr. Helmut Pechlaner zum Thema für sein Einleitungsreferat gewählt. Anregungen für die Podiumsdiskussion lieferten aber auch Referate über Naturraum-Management, naturschutzrechtliche Entwicklung und Flächenbewertung. Apetlons Bürgermeister Johann Loos steuerte seine persönlichen Erfahrungen aus der Planungs- und Verhandlungsphase bei. Und natürlich gehörten auch ein Lokalausgang per Pferdewagen und eine Jause mit typischen regionalen Produkten zum Programm. Der zweite Tag war dann dem ungarischen Nationalparkteil gewidmet, zurückging ab Fertőrákos per Schiff. Meist gehörter Kommentar: Aus dieser Veranstaltung sollte eigentlich eine jährlich stattfindende Einrichtung werden. Betrachtet man die bevorstehende Gründung der Nationalparks Donau-Auen und Kalkalpen, dann wird der Teilnehmerkreis beim nächsten Mal sicher nicht kleiner sein ...

Die Idee kam von den Naturfreunden und dem Umweltministerium, den Veranstaltungsort stellte der Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel: Mitte Juni trafen einander im gerade neu eröffneten Informationszentrum in Illmitz die Bürgermeister und „Vizes“ der Nationalparkgemeinden Österreichs – und solcher, die es noch werden wollen. Rund 30 Ortschefs konnte Dipl.-Ing. Wolfgang Mattes vom Umweltministerium begrüßen, wobei die Gemeinden des Nationalparks Hohe Tauern natürlich den größten Anteil stellten. Aber auch

Wenn der Zoo Ausgang hat



Der Verband deutscher Zoodirektoren schnuppert Seeluft

Zoodirektoren „in freier Wildbahn“, und gleich 144 auf einen Streich – dieses seltene Naturschauspiel konnte Anfang Juni im Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel beobachtet werden. Gesorgt für den speziellen Wildwechsel hatte Schönbrunn-Direktor und Nationalpark-Vorstandsmitglied Dr. Helmut Pechlaner mit einer Einladung an seine Kollegen vom Verband Deutscher Zoodirektoren, die in Wien ihre Jahreskonferenz abhielten. Zunächst wurde unter der fachkundigen Leitung von Direktor Kurt Kirchberger eine Bienenfresser-Kolonie besichtigt, dann folgte eine Führung

durch die Landesausstellung „Hunnen und Awaren“ im Schloß Halbturn. Im Informationszentrum Illmitz wurde den Zoofachleuten dann der Nationalpark vorgestellt, ergänzt durch Bootstour und Kutschenfahrt über das Sandeck zum Graurinderstall. Das Land Burgenland stellte sich mit einer Einladung in die Illmitzer Pusztascheune ein, die Seewinkler Prädikatsweingenosenschaft und die Naturweingärtner Illmitz mit einer Degustation ausgewählter Weine. Die Rückfahrt nach Wien soll übrigens erst mit etlicher Verspätung erfolgt sein ...



Österreichs Naturschutzreferenten auf der Terrasse des Nationalpark- Informationszentrums

Naturschutzgipfel

Der Seminarraum war schon reserviert gewesen, als das neue Informationszentrum noch das Bild einer einfachen Baustelle bot. Aber nun war es so weit: Hofrat Hicke, Leiter der Naturschutzabteilung der Landesregierung, lud seine Kollegen, die beamteten Naturschutzreferenten aller Bundesländer, zur Jahrestagung in den Seewinkel. Am 26. und 27. Juni wurden in entspannter Atmosphäre – und in wirklicher Naturnähe! – die wichtigsten Fragen

und Aufgaben der Naturschutzverwaltungen erörtert. Mit dabei natürlich auch Vertreter des Bundes wie Dipl.-Ing. Mattes vom Umweltministerium und Dipl.-Ing. Liebl vom Umweltbundesamt. Nach dem ersten „Tagungsblock“ lud Nationalparkdirektor Kirchberger zur Pferdewagen-Fahrt, um vor allem den Teilnehmern aus den westlichen Bundesländern die Landschaftstypen des Seewinkels näher zu bringen.

Bringt Regen Segen?

Schon im Herbst 1995 hatte sich der Seewinkel durch ausgiebige Niederschläge einen „Wasserpolder“ zugelegt. Was aber danach als Schnee und im Frühjahr als Regen dazukam, führte zu bereits vergessenen geglaubten Wasserstands-Verhältnissen.

Wir baten Dipl.-Ing. Helmut Rojacz, den Neusiedler See-Beauftragten der Landesregierung, um eine ausführliche Analyse.



So sieht es aus, wenn Strandbäder baden gehen...

Im großen Frühjahrsspiel im Nationalparkgebiet, bei dem Mensch und Natur einander gegenüberstanden, gab es einen eindeutigen und überzeugenden Sieger: die Natur! „Kampf um oder gegen das Wasser“ hieß das Match, bei dem sich Freude und Siegestaumel mit Angst und Katastrophenstimmung abwechselten. Hoher Seewasserstand und Überschwemmungen im Seewinkel und im Hanság waren „Thema Eins“ in der Nationalparkregion. Selbst die ältesten Seewinkler konnten sich nicht an derartige Probleme mit hohen Wasserständen erinnern.

Wie kam es dazu? Bereits im Spätsommer und im Herbst des vergangenen Jahres war sowohl beim Grundwasser als auch im See selbst ein stetiges Ansteigen der Wasserstände zu bemerken. Ein Trend – „Geschnatter“ hat in seiner Frühjahrsausgabe von den ungewöhnlich ergiebigen Schneefällen berichtet –, der sich auch im Winter fortsetzte. Daher entschlossen sich im Frühjahr die verantwortlichen Betreuer für die Regelung des Seewasserstandes, also die Mitglieder der österreichisch-ungarischen Gewässerkommission, die

Seerandschleuse zu öffnen, um den Wasserstand abzusenken. Dann aber setzten in der Karwoche starke Regenfälle ein, die den Seewasserstand innerhalb von nur vier Tagen um mehr als zehn Zentimeter ansteigen ließen! Die Folge waren beträchtliche Überflutungen der Hanság-Gebiete: 200 Millionen Quadratmeter in Ungarn, 15 Millionen Quadratmeter in Österreich. Viele Acker- und Waldflächen konnten nicht mehr bewirtschaftet werden, der Entlastungskanal – der Hanság- oder Einserskanal – war kaum noch funktionstüchtig. Aber es regnete weiter, der See stieg höher und höher. Bis gegen Ende April/Anfang Mai der höchste je gemessene Wasserstand des Neusiedler Sees erreicht war: 116,00 Meter über Meeresniveau.

Auf die Natur wirkten sich die hohen Wasserstände positiv aus: Weite Flächen des Hanság standen unter Wasser, Tier- und Pflanzenarten beanspruchten diese Gebiete rasch für sich. Viele Lacken, vor Jahrzehnten verschwunden, tauchten erneut auf – der Name „Seewinkel“ erhielt wieder

seine ursprüngliche Bedeutung. Im Seerandgebiet, auf den Seewiesen, konnten sogar Fische beim Laichen beobachtet werden ...

Dieser erfreulichen Entwicklung standen natürlich auch Probleme gegenüber: Überflutungen brachten nicht nur Schäden für die Landwirtschaft, sondern auch Fremdenverkehrseinrichtungen am See, die Badeanlagen, Yachtclubs, Badehütten und Zufahrtsstraßen, litten darunter. Erst die Schönwetterperiode von Mitte Mai bis Mitte Juni entspannte die Situation. Die Überflutungen auf ungarischem Gebiet gingen rapide zurück, der Hanságkanal konnte wieder zur Entlastung des Sees herangezogen werden. Täglich wurden nicht weniger als 1,5 Millionen Kubikmeter Wasser – für Statistiker: diese Menge entspricht dem tägliche Wasserbedarf der Stadt Wien! – über ein 70 Kilometer langes Kanalsystem in die Donau abgeleitet. Auch die Verdunstung trug ihren Teil bei, sodaß insgesamt 90 Millionen Kubikmeter Wasser aus dem See „verschwanden“. Mitte Juni wurde ein Wasserstand erzielt, mit dem letztendlich alle zufrieden sein konnten.

Die Natur hat uns wieder gezeigt, daß sie der stärkere Partner ist – auf lange Sicht sollten wir uns daher mit ihr vereinen und nicht gegen sie arbeiten. Die bereits in Realisierung befindlichen Projekte der Wasserwirtschaft, wie die Grundwasserstauprojekte im Hanság, an den Seewinkelackern und Seeworlandwiesen, sind sicher ein erster Schritt in die richtige Richtung.



Flugaufnahme vom Strandbad Illmitz, im Hintergrund die Seewinkelackern

INHALT

Übersiedelt Ein Mühlenstein auf der Wiese	1
Startschuß Wehe, wenn sie losgelassen	2
Blubb, Blubb Der Kampf um oder gegen das Wasser	3
Gratulationen Jubilare unter sich	4
Baustopp Wer baut heute noch mit Lehm?	5
Stimmen Im neuen Haus gemöhren	6
zurückgeschnatter Homepage, e-mails und Hirtenschritte	7
Kleiner Bruder Am Geschriebenswein entstand ein Naturpark mit Ungarn	8
Interview Schützen und Nützen will der neue Mann am Naturschutzrand	9
Kreuz & Quer Von Strichen, Weispitzen und Eisenbahnen	10
Urzeitzeugen Was Eingeweihte aus Stegern lesen	11
Vollwert Kost aus Feld und Garten	12
Raumdecker Gelbe Karte für Grenzgänger	13
Klangkörper MV Illmitz setzt auf Nachwuchs	13
Die Steppe vor der Tür Auch bei Hitze ein „coolies“ Programm	14
Was Wann Wo Ein ereignisreicher Sommer im Seewinkel	15
Nur für Natur Naturexpo 96 in Budapest	16
Besucherströme Lang & Co. öffnen alle Türen	16

IMPRESSUM

Magazin für den Nationalpark
Nationalpark Seewinkel
112 Illmitz, Oberfluggasse 124, Illmitz
Gemeinde „Gemeinschaft“ – die offizielle Zeitung
des Nationalpark Seewinkel
Erscheinungsort: Illmitz, Druck: Seewinkel
2013, 1000 Exemplare, Preis: 4,- €
Abonnenten: Dr. Helmut Rojacz, Illmitz
112 Illmitz, Grottenweg, Erdgeschoss
112 Illmitz, Wien, Publikationsamt: AN 124
CZ – G 9/10/11/12/13, Seite 11/12, Grotten
weg, Illmitz, 112 Illmitz, C. 113, Illmitz (12)
Vergleichen Sie die Preise: Illmitz (12)
Illmitz (12), Illmitz (12), WWZ (12)

Starkes Frühjahr für den Vorstandsvorsitzenden der Nationalparkgesellschaft: Feier des „Sechzigers“ mit allem Drum und Dran, Eröffnung eines neuen Möbelhauses, Rückzug aus der Landespolitik. Uns, dem Nationalpark, bleibt Kommerzialrat Eduard Ehrenhöfler zum Glück erhalten.



Mit diesem Geschenk rechnete Jubilar Ehrenhöfler sicher nicht

Vom gelernten Tischler zum Boß einer Kette von Möbelhäusern, das war der berufliche Weg Ehrenhöflers. Bürgermeister der Gemeinde Burgauberg, Wirtschaftskammerpräsident, Regierungsmitglied – das waren die Stationen der politischen Karriere. Und in dieser spielte auch der Nationalpark eine gewichtige Rolle: Ihn konnte der Naturschutzlandesrat ja nicht nur mit aus der Taufe heben, sondern ihn auch seit der Gründung als Vorstandsvorsitzender leiten. Kein Wunder also, daß eine der letzten Vorstandssitzungen „zufälligerweise“ zu Ehrenhöflers sechzigstem Geburtstag und ebenso „zufällig“ gleich

im neu eröffneten Eisenstädter Möbelhaus stattfand. Von den Vorstandskollegen gabs ein Bild des Malers Luis Sloboda – klar, die Landschaft und das Licht des Seewinkels! – für den Jubilar, von den Herren Kirchberger, Lang, Reinprecht und Haider etwas eher Sperriges: das Gehörn eines Graurindstiers aus der Apetloner Herde. Angeblich soll es einen Platz im Schlafzimmer des Beschenkten bekommen – nicht bekannt ist allerdings, wie sich die Gattin des Nationalparkvorsitzenden zu dieser Idee geäußert hat ... Nun hat ja ein neuer Verantwortlicher die Naturschutzagenden des Landes übernommen – und Eduard Ehrenhöfler wird für „seinen“ Nationalpark mit Sicherheit mehr Zeit zur Verfügung haben. Direktor Kurt Kirchberger soll sich dem Vernehmen nach schon über künftige Besprechungsorte Gedanken machen.

Ad multos annos!

Trotz Rückzug aus der Politik bleibt er uns erhalten, unser Vorsitzender, als wortgewaltiger und eloquenter Vertreter des Nationalparks. Eine gute Nachricht – denn wer sonst als Eduard Ehrenhöfler könnte einer Vorstandssitzung den nötigen „Drive“ verleihen, indem er das Ergebnis mit den geflügelten Worten „So, jetzt habt ihr's schriftlich auch gehört“ genau auf den Punkt bringt. Wem sonst als ihm gelänge es, im fernen Vorarlberg den Seewinkel mit dem Satz „Wir haben dort 2.000 (!) Sonnentage pro Jahr“ tagelang in die Schlagzeilen lokaler Medien zu bringen. Und wer sonst könnte die Leistungen des Nationalparkteams derart würdigen wie Ehrenhöfler bei der Eröffnung des Info-Centers, als er uns „eine neue Art der flexiblen Arbeitszeit, 24 Stunden und mehr pro Tag“ zuschrieb. Danke – und „ad multos annos“, Herr Vorsitzender!



Bundeskanzler Dr. Franz Vranitzky

Zwei Jahre danach

Der jüngste VIP-Besuch im Nationalpark: Bundeskanzler Vranitzky überzeugte sich bei einem Kurzbesuch am 12. Juli am Apetloner Hof und in der Bewahrungszone Sandeck-Neudegg von der Weiterentwicklung des Steppennationalparks. Am 24. April 1994 hatte der Bundeskanzler mit dem damaligen ungarischen Ministerpräsidenten Boross den Nationalpark eröffnet.

Ehrung für Hofrat Thury



Hochherzige Spende an den Nationalpark

Verdiente Ehrung für Hofrat Dr. Johann Thury, bis Mitte der 70er Jahre Vorstand der Naturschutzabteilung der Landesregierung: für seine Leistungen auf dem Gebiet des Naturschutzes erhielt er den mit 10.000 Schilling dotierten Umweltpreis des Landes. Und bewies weiterhin Umweltbewußtsein, denn genau diesen Betrag stiftete er umgehend dem Nationalpark. Die Übergabe erfolgte im Rahmen einer kleinen Feier, zu der Landesrat Ehrenhöfler und Direktor Kirchberger auf den Apetloner Hof geladen hatten. Begleitet wurde Hofrat Thury von seinen Amtsnachfolgern, also auch von Hofrat Wilfried Hicke, der über den Stand der Nationalparkentwicklung referierte. Klar, daß auch eine Besichtigung des neuen Informationszentrums und des Graurinderstalls auf dem Programm standen.

Ein Runder für den WiLe

Nein, „WiLe“, das ist nicht etwa die Verballhornung eines Vornamens, sondern steht in der Diktion der Nationalparkler ganz einfach als Abkürzung für „Wissenschaftlicher Leiter“. Und damit für Universitätsprofessor Dr. Alois Herzig, den ehrenamtlichen – und für dieses Amt ein gerüttelt Maß an Zeit aufwendenden – wissenschaftlichen Leiter des Nationalparks Neusiedler See-Seewinkel. Er feierte kürzlich seinen Fünfzigsten Geburtstagsgeschenk von Direktor Kurt Kirchberger und seinem Team: eine CD-Sammlung samt Biographie von Joseph Haydn, dem Lieblingskomponisten des Jubilars. Alois Herzig bedankte sich mit einer Einladung ins Restaurant Barockzeche in Illmitz, wo gemeinsam mit seiner „Mann- und Frauschaft“, dem Team der Biologischen Station sowie mit Kollegen von der Naturschutzabteilung des Landes, mit Mag. Hermann Frühstück und Anton Kóo vom Naturschutzbund, mit Dipl.-Ing. Helmut Rojacz und Herzigs Amtsvorgänger

Hofrat Dr. Sauerzopf bei bester Stimmung kräftig gefeiert wurde. Die feierliche Ansprache von Hofrat Dr. Wilfried Hicke hat der Schreiber dieser Zeilen leider versäumt – sie soll dem pointierten, trockenen Humor des „WiLe“ aber voll entsprochen haben ...



Wenn sich 110 Jahre gratulieren ...

Schiff ahoi!

Neue Möglichkeiten für „Linie oder Charter“ auf dem Neusiedler See bietet die Illmitzer Schifffahrts-Familie Gangl: Ein brandneues Boot, an dem seit Mitte Jänner in der Zimmerei Thaler in Apetlon gebaut wurde, hat seine Jungfernfahrt bereits hinter sich und ist auf der Strecke nach Mörbisch und Rust im Einsatz. Bis zu 200 Personen faßt das 23 Meter lange und 5,5 Meter breite Gefährt, zwei Dieselmotoren mit zusammen 260 PS sorgen für ein zügiges Vorwärtkommen auch bei starkem Wind. Und obwohl das Gangl-Boot leer rund zwölf Tonnen wiegt, hat es doch nur einen Tiefgang von zwanzig Zentimetern – ideal für den Steppensee. Und natürlich wissen Rudi und Stefan Gangl aus langer Erfahrung, was ihre Fahrgäste wünschen: ein Sonnendeck, eine ausreichende Zahl von Abstellplätzen für Fahrräder, ein Bord-WC und



Stapellauf für Gangls neues Flaggschiff

selbstverständlich auch eine kleine Bar im Unterdeck. Im Sommer wird übrigens auch in der Nacht gefahren – dann nämlich, wenn es nach den ausgebuchten Vorstellungen auf der Mörbischer Seebühne die Gäste aus dem Seewinkel wieder in den Illmitzer Heimathafen zurückzubringen gilt.

Anonyme Baumeister im Seewinkel

Auf Ansichtskarten, in bunten Prospekten oder in auf Hochglanz hergerichteten einzelnen „Original-Exemplaren“ kann man sie noch bewundern, die alte „anonyme“ Architektur des Seewinkels. Sucht man sie an Ort und Stelle, tut man sich allerdings recht schwer. Zwar schade, aber verständlich: Die früher verwendeten brand- und feuchtigkeitsanfälligen Baumaterialien sorgten für relativ kurzlebige Bauten, neue Materialien und der Wertewandel für geänderte Baustile. Mag. Hans Lunzer vom Volksbildungswerk Burgenland erläutert Gründe und Wesen dörflicher Baukultur.

Hausbau, Wohnen und Ortsbild spiegeln immer die Kultur und die Lebensverhältnisse der Bewohner wider. Zu allen Zeiten wurde nach den wirtschaftlichen Notwendigkeiten und Möglichkeiten, nach den klimatischen Gegebenheiten, nach dem bautechnischen Können und nach dem ästhetischen Empfinden, dem Zeitgeschmack, gebaut.

Alte Bauten, die heute viele in romantische Verzückung geraten lassen, gehorchten seinerzeit auch nur diesen Rahmenbedingungen. Zugegeben, bedingt durch den technischen Fortschritt scheinen uns das menschliche Maß und die Nähe zur Natur verlorengegangen zu sein. Das alte Dorf in diesem Land am Neusiedler See strahlte Harmonie aus. Harmonie war früher ein Wert. Ist sie es auch heute noch?

Die Dörfer zeigen durch ihre Anlage schon die Bedeutung von Gemeinschaft und Zusammenrücken an. Die meist mittelalterlichen Gründungen und Anlagen (Ausnahmen wie Halbtürn, Frauenkirchen und St. Andrä bestätigen die Regel) stellen den Typus des Angerdorfes dar, das in späteren Jahrhunderten zwar modifiziert und ausgeweitet wurde, im Kern aber seine Charakteristiken beibehielt. In geschlossenen Siedlungen reiht sich Haus an Haus, Streckhof an Streckhof. Schmale (12-20 Meter), lange (bis zu 90 Meter) Höfe kennzeichnen das Gebiet. Auf dem ringsum umbauten Anger spielte sich das Dorfleben ab. Hier wurde gewirtschaftet und gefeiert. Es barg auch die wichtigsten kommunalen Einrichtungen des alten Dorfes wie Feuerwehrhaus, Brückenwaage, Fleischbank, Glockenstuhl, Roßschwemme usw. Hier sammelten die Hirten zum täglichen Austrieb die Herden, hier boren die fahrenden Händler ihre Waren an, hier wurden vor dem Wirtshaus die Tanzhütten aufgebaut, hier verlautbarte der Trommler die neuesten Nachrichten ... kurz, hier war das Dorf!

Die Streckhöfe waren auf beiden Straßenseiten beinahe spiegelbildlich so angelegt, daß die nach Norden weisende lange Grundstücksgrenze durch die fensterlose „Nebenmauer“ ausgebaut wurde, während die südseitige „Hofmauer“ die Hauseingänge und die



Altes Dorfsensemble mit Proportionen, die man heute nur noch selten sieht.

Fenster trug. Der solcherart windgeschützte und sonnige Innenhof stand nicht nur als Wirtschaftshof, sondern auch als ganz wichtiger Wohn- und Arbeitsraum in Verwendung. Klimatisch bedingt gab es hier nur wenige Wochen im Jahr, wo man sich lieber im Gebäude als im Hof aufhielt. Unter schattenspendenden Lauben und Bäumen wurden im Sommer auch die Mahlzeiten eingenommen. Ein Gatter teilte den vorderen vom hinteren Hof und hielt das Geflügel und die Haustiere im hinteren.

Auf der Gassenseite öffneten zwei Fenster den Giebel der vorderen Stube und das Haustor gab die Einfahrt frei oder Sichtschutz für den Hof. Analog im Hintaus. Die geschlossene Stadtreihe allerdings diente nicht zur Befestigung des Dorfes, sie kam erst später zustande. Ja, ursprünglich war aus feuerpolizeilichen Gründen sogar vorgeschrieben, daß die Scheunen abwechselnd vor und hinter dem Hintausweg errichtet werden mußten. Befestigte Dörfer (Purbach ausgenommen) gab es nicht. Hier mußten die Bewohner notfalls ihr Heil in der Flucht suchen. Allerdings umgaben in früheren Jahrhunderten das Dorf ein Graben und Zäune, die noch durch einen lebenden Zaun aus Dornengebüsch verstärkt wurden, um das Dorf und insbesondere das Vieh vor Raubtieren zu schützen. Damit diese Befestigung nicht oft unterbrochen wurde, führten nur an wenigen Stellen Straßen und Wege in das Dorf.

Die regionaltypischen Baumaterialien waren Lehm und Schilfrohr. Aus Lehm, vermischt mit Stroh als Bindemittel,

warm im Winter und kühl im heißen, sonnendurchglühten Sommer des Seewinkels.

Die verwendeten Baumaterialien und die ähnliche Bauweise aller Häuser gaben den Dörfern ihr harmonisches Erscheinungsbild, die nötige häufige Pflege ihr schmuckes Aussehen. Im Frühling und im Herbst mußten die Mauern frisch gekalkt und mehrmals im Jahr die Haussockel, Planken und Tore frisch gefärbelt werden, jeden Samstag die Gasse und der Hof sorgfältig gekehrt und das „Preisel“ (der Fuß des Hauses) frisch mit Lehm gestrichen. Soziale Kontrolle sorgte für die Einhaltung.

Das alte Dorf gibt es nicht mehr, Kultur bedeutet Wandel. Nur da und dort läßt sich die alte Volksarchitektur, das anonyme Bauen erahnen, reichen Traditionen in die Gegenwart herüber und geben Anlaß, das zeitgenössische Bauen in einem gar nicht so guten Licht erscheinen zu lassen.



Sommer im Rosenhof

- einmaliger Rosengarten
- herrlicher Kinderspielplatz
- leichte sommerliche Gerichte
- erstklassige Weine

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Haider

ROSENHOF - Weingut - Heurigenrestaurant - Pension
A-7142 Illmitz, Florianigasse 1, Tel.: 02175 / 2232

STIMMEN

„Das riecht alles so neu ...“



Interessant und informativ, aber einiges bleibt noch zu tun – so könnte man die Eindrücke jener Besucher des Nationalpark-Informationszentrums zusammenfassen, die wir an einem kühlen Sonntagnachmittag im Juli vor Kamera und Mikrophon baten. Hier

eine kleine Zusammenstellung dessen, was unseren Gästen bei ihrer Visite im „neuen Haus“ des Nationalparks auffällt, gefällt, mißfällt oder fehlt ...



Johann Steinhöfer, Pamhagen Was mir besonders auffällt: daß es im neuen Informationszentrum nicht nur für auswärtige Besucher des Seewinkels, sondern auch für uns Einheimische wirklich interessant ist. Schließlich wird alles geboten, was es in unserem Gebiet zu sehen gibt. Hier herzufahren zahlt sich wirklich aus, man kann sich über die Vogel- und Pflanzenwelt des Seewinkels, aber auch über Veranstaltungen und so weiter bestens informieren. Eine echte Bereicherung für die Region!



Erfreut sich regen Zuspruchs: der Verkaufsbereich im Nationalpark Informationszentrum



Gerhard Zier, Wien Ich bin zwar erst seit fünf Minuten hier, aber es schaut sehr gut aus und paßt auch in die Landschaft. Einziges Manko: Ich habe das Haus nur zufällig gefunden und so wie mir wird es wohl auch anderen gehen. Wenn man will, daß es gut besucht wird, sollte man hinsichtlich der Beschilderung etwas unternehmen. Da könnte ich mir zum Beispiel vorstellen, daß vor allem auf den Radwegen in der Gegend Hinweistafeln für das Informationszentrum des Nationalparks aufgestellt werden!



Christine und Peter Henzel, Berlin Von außen sieht das Haus zwar aus, als ob es nicht besonders gut in die Gegend passen würde, aber von innen macht es einen guten Eindruck. Wir waren bereits zweimal hier, waren aber doch etwas enttäuscht, daß für die Besucher nicht allzuviel angeboten wird – wir denken da an Vorträge über die Tiere der Gegend, über die Natur. Und ein Hinweis, daß sich einen speziellen Film alle anschauen können, fehlte auch. Wir haben geglaubt, der sei nur für Gruppen.



Anton Federle, Liechtenstein Also mir gefällt das neue Informationszentrum nicht schlecht, vor allem den Aussichtsturm finde ich wirklich gut. Heute hab' ich zwar nicht genug Zeit, um mich genauer umzusehen, aber wir bleiben ja zwei Wochen hier im schönen Illmitz. Und da werde ich mit der ganzen Familie sicherlich wiederkommen und wir werden gemeinsam alles genau in Augenschein nehmen. Aber wie gesagt, mein erster Eindruck von meinem heutigen Kurzbesuch ist durchaus positiv.



Dr. Heinz Nagl, Wiener Neudorf Ich sehe das Informationszentrum zum ersten Mal und bin eigentlich recht angetan davon. Es scheint zwar noch nicht ganz fertig zu sein, aber mich persönlich hat vor allem die Energieversorgungsanlage interessiert, die ihr hier installiert habt. So etwas fasse ich für mich persönlich nämlich auch ins Auge, deswegen werde ich mir das noch im Detail und ganz genau anschauen. Bleibt zu hoffen, daß eine derartige Anlage auch in meinem Bereich eingesetzt werden kann.



Mílek Hrdlicka, Tschechien Wirklich schön, das neue Haus, und es riecht hier alles noch so neu! Von der Architektur her stimmt alles, und ich glaube, daß ich das beurteilen kann, weil ich schon in etlichen Nationalparks war und daher Vergleichsmöglichkeiten habe. Einen Kritikpunkt möchte ich allerdings anbringen, und zwar was den Aussichtsturm betrifft. Der ist meiner Ansicht nach ein ziemliches Stück zu niedrig, weil man auch von ganz oben nicht über die Bäume sehen kann.



Gertrude Nagl, Wiener Neudorf Sehr freundlich, sehr hell, interessant in der Bauweise – mir gefällt es gut, das neue Haus. Ich habe mir schon einiges angeschaut, es gibt hier wirklich eine echte Informationsfülle, was den Nationalpark betrifft. Besonders an Botanik bin ich interessiert, daher hab' ich mir einen Naturführer über Pflanzen bereits mitgenommen. Und im übrigen war das heute sicher nicht mein letzter Besuch – mich sieht das Infozentrum bestimmt bald wieder.

zurückgeschnattert



Die tödliche Piloten-Falle im Seebad

Von „BirdLife Österreich“ erhielt „Geschnatter“ folgenden Brief, den wir hier leicht gekürzt wiedergeben:

Liebes Nationalparkteam!

..... eine Kolbenente, die im Seebad Neusiedl an der Uferbefestigung tödlich verunglückt ist. Die Ente war mit dem Kopf zwischen zwei Piloten der Uferbefestigung geraten und hat sich beim Auftauchen im Spalt festgeklemmt. Die Piloten waren unter Wasser weiter auseinander als über der Wasserlinie, sodaß sie für die hochtauchende Ente zur tödlichen Falle wurden.

Holzpfosten mit ihrem Algenaufwuchs und den darin lebenden Kleinbewesen sind ein attraktiver Futterstandort und bei derart verankerten Piloten ist ein solcher Unfall vorprogrammiert. Immerhin rangiert die Kolbenente in der Roten Liste als „gefährdet“ und es gibt nur drei Gebiete in Österreich, wo sie regelmäßig brütet, eines davon ist der Nationalpark.

Meine Anregung wäre daher, die Seegemeinden, bzw. die Seebad-Betriebsgesellschaften zu informieren, damit derartige Piloten in Zukunft „entensicher“ angebracht werden.

Mit freundlichen Grüßen
Dr. Andreas Ranner

Dipl. Braumeister E. HÖSL,
Brauereidirektor
D-83022 Rosenheim

Sehr geehrte Illmitzer Freunde der Natur!

Wir dürfen Sie als langjährige Urlaubsgäste zu Ihrem gelungenen Nationalparkhaus herzlich beglückwünschen und sind sicher, daß Sie damit bei Fremden und Einheimischen das Verständnis für diesen schützenswerten

Landstrich vertiefen können. Beispielhaft ist auch der geschmackvolle Mitbringselladen mit Produkten aus der Gegend, der mit seinen liebenswürdigen Menschen sich wohltuend abhebt von allem Kitsch der Fremdenverkehrsorte. Wir wünschen Ihnen ein frohes, gedeihliches Arbeiten und sind gespannt, wie die Natur selber sich Ihrer Anlage annimmt.

Freundliche Grüße
Maria und Erwin Hösl

Seit März 1996 sind die Nationalparks und Nationalparkprojekte Österreichs auch im weltweiten Computer-Internet vertreten. Die Gestaltung der „Homepage“ wurde vom Bundesministerium für Umwelt, Jugend und Familie in Auftrag gegeben, die entsprechenden Seiten werden in Zusammenarbeit mit den Nationalparkverwaltungen aktualisiert. Mit der Nachfragefrequenz sind sowohl die Nationalparks als auch das Ministerium zufrieden – und mit der Seitengestaltung die Internet-Surfer, wie folgende e-mail beweist:

Abs-email=
<Karoly.Erdei@risc.uni-linz.ac.at>
Mitteilung=<Gratuliere zu diesen Seiten!!

Nachdem ich vor zwei Tagen am Spätabend die Gegend um Illmitz angeschaut habe, war ich davon extrem begeistert, was ich in der Natur gesehen habe. Ich habe gehofft, am Netz etwas zu finden. Diese Seiten habe ich mir ueber den Nationalpark immer gewünscht. Danke.

MfG Karoly Erdei

Wer selbst einmal im „Netz“ nachschauen will: Eine Gesamtübersicht findet sich unter der Adresse <http://www.bmu.gv.at/-parks/>, direkt zum Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel kommt man unter <http://www.bmu.gv.at/-parks/ns/neusw.htm>.

Happy Surfing!



Die Homepage des Nationalparklands Österreich

Viel Platz fürs „G’schirr“



Das erste „ländlich-historische Kummetsmuseum“ in Österreich: Die Neusiedler Reitersarda

Können Sie sich noch erinnern, liebe Leserin, lieber Leser? In der letzten Geschnatter-Ausgabe suchte Herr Johann Zimmer noch ein dauerndes Zuhause für seine von Vater und Großvater geerbte Sammlung alter Pferde- und Ochsen-geschirre, sogenannter „Kummets“. Die gute Nachricht: Unmittelbar nach Erscheinen unseres Blattes meldete sich ein Interessent mit einem hundertprozentig passenden Ambiente – und seit einigen Wochen hat in Neusiedl am See das „Erste ländlich-historische Kummetsmuseum Österreichs“ seine Pforten geöffnet.

Zu besichtigen sind die wirklich sauber restaurierten Pferdegeschirre, Ochsenjochs und Hirngeschirre nun täglich von 10 bis 20 Uhr in der Neusiedler Csarda, einem Reiterhof mit Restaurant und Unterkunftsangebot. Über eine freie Spende freuen sich Besitzer und Hausherr. Gruppenanmeldungen: Neusiedler Reitersarda, Obere Wiesen 1 (am Radweg Richtung Jois), 7100 Neusiedl am See, Tel. 02167/8659, Fax 02167/2903.

P.S: Alois Lang dankt Herrn Zimmer herzlichst für die Überlassung eines ausgesucht schönen Kummets für das neue Informationszentrum!

Sommerfrische im

Gasthof Zentral



Familie Kroiss

Knackige Salate von Gemüse aus der Nationalparkregion Neusiedler See - Seewinkel

Leichte, sommerliche Gerichte aus der bodenständigen, Pannonischen Küche

Familiengerichte (Juli, August)

Frische Weine und gereifte Besonderheiten aus dem eigenen Weingut sowie Edelbrände aus unserer Hausdestillerie

Gemütliche Gaststube und Schattiger Gastgarten unter der Weinlaube

Wir wissen, was wir an Illmitz haben.

Familie Kroiss

A-7142 Illmitz, Obere Hauptstraße 1, Tel: 02175 / 23 12

Zum Nationalpark im Burgenland gesellt sich seit Mitte Mai des heurigen Jahres auch ein „Naturpark“. Er wurde, wie sein Kollege im Landesnorden, ebenfalls grenzüberschreitend und gemeinsam mit Ungarn geplant: der Naturpark „Geschriebenstein-Irottkö“.

Die Ziele sind allerdings unterschiedlich: Während der Nationalpark den Schutz von Tier- und Pflanzenwelt in den Vordergrund stellt, geht es beim Naturpark um Wahrung der ökologischen Substanz und touristische Nutzung. Im Naturpark Geschriebenstein besteht diese ökologische Substanz vor allem aus intakten, zusammenhängenden Waldgebieten. Das Günser Gebirge mit dem 884 Meer hohen Geschriebenstein als höchster Erhebung bildet den letzten Ausläufer der Zentralalpen und reicht über die Grenze nach Ungarn. Im Norden liegt die Großgemeinde Lockenhaus, in der die Forstwirtschaft seit jeher eine bedeutende Rolle spielte,



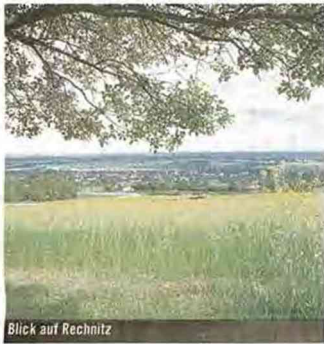
Blick vom Badesee Rechnitz auf den „Naturpark Geschriebenstein“, Blickrichtung Nord-Ost.

Mittlerweile gibt es bereits ein Logo für den Naturpark, eine informative Wanderkarte, etliche durch Lehrpfade ergänzte Wanderwege und mehrere Aussichtswarten. Die Warte auf dem Geschriebenstein selbst steht im wahrsten Sinne des Wortes mitten auf der Staatsgrenze: bei der Turmbesteigung wechselt man – ohne Reisepaß – zwischen Österreich und Ungarn hin und her!

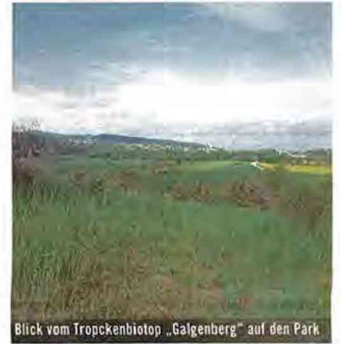
Übrigens: was die Gründung des Naturparks betrifft, so darf sich auch unser Nationalpark ein kleines Federl an den Hut stecken. Kam doch die zündende Idee dazu bei einer der ersten Sitzungen der österreichisch-ungarischen Nationalpark-Kommission.

im Süden Rechnitz mit seinem Ackerbau und dem besonders reizvollen Weingebirge. Im Westen Unterkohlstätten, früher bekannt für die Gewinnung von Holzkohle, im Osten die ungarische Kleinstadt Köszeg (Güns), vor dem Zweiten Weltkrieg ein wichtiges regionales Zentrum. In Rechnitz und Lockenhaus wurden 1995 die Trägervereine des Naturparks aus der Taufe gehoben. Entwickelt wurde ein Konzept zur Verbesserung der touristischen Infrastruktur, ohne dabei die natürlichen und kulturellen

Ressourcen zu stören oder zu vernachlässigen. Den beiden Vereinsobmännern Emmerich Gager und Heribert Oswald, unterstützt von ihren Vereinskollegen und dem Land, gelang es innerhalb weniger Monate, einen Naturpark ins Leben zu rufen, auf den das Burgenland stolz sein kann. Kein Wunder, daß neben hunderten Festgästen auch die hohe Politik bei der Eröffnung vertreten war: das „Band in die Natur“ durchschnitten Landeshauptmann Stix, Landesvize Jellasitz und Komitatspräsident Pusztai.



Blick auf Rechnitz



Blick vom Tropfenbiotop „Galgenberg“ auf den Park

Seidenreihler „bei Hofe“



Friedlich nebeneinander auf Fischfang: Seidenreihler (links) und Silberreihler.

Haben Sie, verehrter Nationalparkbesucher, schon einmal einen Seidenreihler gesehen? Sollten Sie irgendwann im Mai in der Nähe des Apetloner Hofes gewesen sein, dann wahrscheinlich schon. Denn diese kleine Reiherart gehört zwar zu den seltensten Vögeln im Seewinkel, aber zwei Exemplare hielten sich wochenlang quasi „vor der Haustür“ des Hofes auf. Etwa halb so groß wie ein Silberreihler, ist der Seidenreihler an seinen dunklen Beinen und weißen Füßen, aber vor allem an seinem „Schipper!“ absteherender Federn am Hinterkopf zu erkennen. An und für

sich brütet er wie alle Reiher gerne auf Bäumen, im Steppennationalpark aber weicht er in den Schilfgürtel aus. Seit einigen Jahren sind bis zu acht Tiere gleichzeitig auf der österreichischen Seite des Nationalparks anzutreffen, es besteht also Hoffnung, daß es mittelfristig zu einer dauerhaften Ansiedlung kommt. Im Hanság sind heuer sogar Nachtreiher aufgetaucht, die wahrscheinlich im angrenzenden ungarischen Nationalparkteil brüten. Selten, aber doch gelegentlich zu erblicken ist der ebenfalls zu den kleineren Reiherarten zählende Rallenreihler.

Für die Seewinkler und ihre Gäste:
Die Raiffeisenbanken Illmitz und Apetlon



7142 Illmitz, Hauptplatz 4
Tel. 02175/2327

7143 Apetlon, Kirchengasse 3
Tel. 02175/2225

Bankomat, Lohnannahmestelle, Kundensafes,
Geldwechsel, Euro- und Reiseschecks
MO-DO 8-12, 14-16, FR 8-12, 14-17
Juli und August SA 9-11

Geldwechsel, Euro- und Reiseschecks
7.30-12, 13.30-16, (Mittwochs geschlossen)
SA 7.30-12

Natur braucht Sponsoring.
Wir fördern den Nationalpark
Neusiedler See - Seewinkel.

INTERVIEW

Neu verteilt wurden nach der Landtagswahl vom 2. Juni die Ressorts der burgenländischen Regierungsmitglieder: Nach dem Ausscheiden von Landesrat Eduard Ehrenhöfler aus der Politik übernahm Landeshauptmann-Stellvertreter Gerhard Jellasitz die Naturschutz-Agenden. Der ÖVP-Politiker aus Purbach, früherer Tourismus-Referent, hatte ja von Anfang an den Nationalpark als großartige Chance für das Burgenland gewertet und sich für eine Kombination von „Schützen und Nützen“ stark gemacht. Für „Geschnatter“ unterhielt sich Alois Lang mit dem neuen Naturschutzverantwortlichen in der Landesregierung.

Geschnatter: Herr Landeshauptmann, viele sind eigentlich der Meinung, daß Naturschutz und Politik nicht so recht zusammenpassen. Weil nämlich die Ziele von Naturschutzmaßnahmen lang-, oder zumindest mittelfristig zu sehen sind, politische Entscheidungen aber womöglich schnellstens sichtbare Früchte tragen sollten.

Jellasitz: Hier muß ich gleich einmal widersprechen. Politik ist von ihrer Definition her konsequentes und zielbewusstes Handeln, Einflußnahme auf Gestaltung und Ordnung des Gemeinwesens. Und ich sehe meine Aufgabe als Politiker auch darin, dem Naturschutz bei der Gestaltung und Ordnung unseres Landes seinen entsprechenden Stellenwert zukommen zu lassen. Da gibt es einerseits Dinge, die kurzfristig verwirklicht werden müssen, wie etwa der Schutz bedrohter Lebensräume. Und andererseits gilt es, die Weichen für die Zukunft zu stellen.

Geschnatter: Wop wollen Sie den Hebel ansetzen?

Jellasitz: Nun, ich werde mich zum Beispiel dafür einsetzen, daß Naturschutz nicht nur Angelegenheit der Naturschutzabteilung sein kann, sondern sämtliche Bereiche der Verwaltung, aber auch der Wirtschaft, mit einschließt. Auch unübersichtlich gewordene Vorschriften in diesem Bereich sind auf ihre Sinnhaftigkeit zu überprüfen. Mein besonderes Anliegen ist es aber, durch Aufklärung und Information mittel- und langfristig ein entsprechendes Bewußtsein in der Bevölkerung zu schaffen, daß nämlich Maßnahmen des Natur- und Umweltschutzes von ihr selbst noch stärker mitgetragen werden. Beispiele dafür liefern Nationalpark und Naturparks: Nur wenn die Region hinter einem Vorhaben der Naturschutzpolitik steht, kann es erfolgreich sein.

Geschnatter: Im Burgenland hat der sogenannte Vertragsnaturschutz lange Tradition. Bleibt das auch weiterhin Schwerpunkt?

Jellasitz: Sie meinen die Realisierung von Projekten nur in Zusammenarbeit mit der betroffenen Bevölkerung und den Gemeinden? Nun, Naturschutz ist oft mit Eingriffen ins Privateigentum verbunden, das Instrument des Vertragsnaturschutzes bietet die Möglichkeit, Probleme für beide Seiten zufriedenstellend zu lösen. Die Grenzen liegen dabei natürlich in den vorfindbaren budgetären Mitteln; die – und dem gilt mein besonderes Augenmerk – möglichst effizient eingesetzt werden müssen. Aber noch etwas hat bei uns lange Tradition, nämlich die Kooperation mit den diversen Naturschutzorganisationen wie ÖNB, WWF und anderen. Hier kann der „amtliche Naturschutz“ durch Zusammenarbeit sinnvoll ergänzt werden. Daher darf ich an dieser Stelle alle Naturschutzorganisationen und Naturschutzinteressierten einladen, mit uns gemeinsam neue zukunftsweisende Ideen und Projekte zu verwirklichen.

Geschnatter: Auch im Ziel-1-Gebiet Burgenland muß die öffentliche Hand sparen. Könnte das mit sich bringen, daß EU-Förderungen für Gewerbe und Industrie, die ja auch beträchtliche Landesmittel binden, sich nachteilig auf das Naturschutzbudget auswirken?

Jellasitz: Ganz im Gegenteil! Durch Förderungen aus eben diesen EU-Mitteln kann das Naturschutzbudget ergänzt werden. Wie das bereits jetzt mit dem Landschaftspflegefonds geschieht, in den beträchtliche Summen aus der EU-Agrarförderung fließen. Und auch bei der Umsetzung der Flora-Fauna-Habitatsrichtlinie und der Vogelschutzrichtlinie, für die das Burgenland als erstes Burgenland die gesetzlichen Voraussetzungen geschaffen hat, werde ich mich – ebenso wie für sonstige Projekte und Studien – um Geldmittel aus Brüssel bemühen.

Geschnatter: Das bringt uns zu einem anderen Gebiet. Wie soll Ihrer Ansicht nach der vielzitierte Qualitätstourismus in der Nationalparkregion weiterentwickelt werden?

Jellasitz: Wie jede Entwicklung in dieser Region – das heißt mit Fingerspitzengefühl und unter genauer Beobachtung der Naturschutz-Fachleute. Als erstes touristisches Ziel-1-Projekt ist ja bereits das Nationalparkhotel, ein Vier-Sterne-Haus, in Betrieb gegangen. In diesem Zusammenhang scheint mir auch noch eine Definition von „Qualitätstourismus“ nötig: Einerseits geht es dabei um die Qualität der Hotellerie und Gastronomie rund um den Nationalpark, viel mehr aber noch um die Qualität der Gäste im Zusammenhang mit dem Naturschutz. Und hier sehe ich nicht zuletzt durch das



Nationalpark-Informationszentrum eine optimale Aufklärung der Besucher gegeben, sodaß ein wirklich sanfter und natur-schonender Tourismus gewährleistet scheint.

Geschnatter: Danke für das Lob. Aber Sie haben ja auch schon früher den Nationalpark als „Aushängeschild des Burgenlandes“ bezeichnet. Welche Schritte zu seiner Weiterentwicklung sollten aus Ihrer Sicht von der Nationalparkgesellschaft unbedingt gesetzt werden?

Jellasitz: Die Auf- und Ausbaurbeit der letzten Jahre beweist, daß in der Nationalparkgesellschaft, in Vorstand und Direktion, Menschen am Werk sind, die sich ihrer Verantwortung bewußt sind. Diejenigen, die vor Ort Verantwortung tragen, wissen am besten, wie es weitergehen muß. Daß auch ich meine Vorstellungen dazu habe, ist selbstverständlich. Ich möchte aber klarstellen, daß ich im Sinne des Nationalparkgesetzes lediglich für die Aufsicht über die Nationalparkgesellschaft zuständig bin, die Gesellschaft selbst als Körperschaft öffentlichen Rechts aber völlig selbständig ist. Darüber hinaus bitte ich um Verständnis, daß weitere Schritte in der Entwicklung des Nationalparks nicht über die Medien diskutiert werden sollten, sondern direkt mit den Verantwortlichen der Gesellschaft. Nur so viel: Unbedingtes Ziel ist sicher, daß der Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel auch in Zukunft als Imageträger unseres Landes fungiert.

Geschnatter: Herr Landeshauptmann, wir danken für das Gespräch.



Der Landeshauptmannstellvertreter und Alois Lang beim Quellenstudium

Storchen-Boom



Der Vogel, den es in die Dörfer zieht

Ein regenreicher Frühling und damit ein mehr als üppiges Nahrungsangebot: die wohl berühmtesten Sommergäste am Neusiedler See, die Störche, fanden heuer geradezu paradiesische Zustände in ihren sommerlichen Revieren vor. Und sorgten kräftig für Nachwuchs – in einem eher feuchten Jahr tun sich geplagte Storcheneltern ja bedeutend leichter mit der Fütterung ihrer Jungen, die innerhalb weniger Wochen stark genug werden müssen für die lange Reise nach Afrika. Wir haben uns in den Gemeinden nach dem heurigen Storchenbestand erkun-

digt: Spitzenreiter ist Illmitz mit 11 Paaren und 33 (!) Jungstörchen. In Apetlon sitzen 6 Paare in den Nestern, in Pamhagen 3 mit 6 Jungen. Die 2 Paare in St. Andrä ziehen 4 Junge auf, Schwerarbeit hat das einzige Storchenpaar in Frauenkirchen mit ebenfalls 4 Jungen zu leisten. Je ein Paar hat sich in Neusiedl am See (3 Junge), Gols (3 Junge), Wallern, Tadt, Podersdorf (2 Junge), Mönchhof (2 Junge) und Andau (2 Junge) niedergelassen. Fazit: Überraschend ist es nicht, daß in den Nationalparkgemeinden mit den größten Nahrungsflächen auch die meisten Störche zu Hause sind.

Der Park auf dem Brett

Welche Obstfülle befindet sich in den beliebten Balaszn? Hätten Sie's gewußt? Nein? Na, dann wäre das von der 4. Klasse der Illmitzer Hauptschule unter der Leitung engagierter Lehrer im Rahmen eines Schulprojekts entwickelte Nationalpark-Brettspiel ja genau das Richtige für Sie. Und für alle anderen natürlich auch. Denn hier wird in spielerischer Weise Wissen um unseren Nationalpark, um Brauchtum, Geschichte oder Landwirtschaft vermittelt. Da wird gewürfelt, es werden Karten gezogen, Fragen gestellt und Aktivitäten verlangt. Bis zu sechs Spielern lernen so in einer Runde viel Wissenswertes über die Nationalparkregion und sogar – siehe oben – über die hier gesprochene Mundart. An einem „Taschenspiel für Reisende“ hat die Gestaltung des Nationalpark-Spiels allerdings nicht Maß genommen, die edle und schwere Holzkassette paßt eher in ein Bücherregal. Den Rücken ziert das Nationalpark-Logo, unter dem Schiebedeckel finden sich das mit Bildern aus unserer Landschaft gestaltete Spielfeld, Karten und Würfel sowie

Spielsteine im Leinensackerl. Wer diesen dekorativen Zeitvertreib sein Eigen nennen möchte, muß sich allerdings noch etwas in Geduld fassen – eine limitierte Auflage von 100 Stück ist noch im „Vor-Produktionsstadium“. Und die beiden bisher existierenden Prototypen sind bereits in festen Händen: ein Exemplar behält die Seewinkelschule für sich, das zweite bekommt die Bibliothek des Informationszentrums.



Probespiel im Informationszentrum

Beim „Vorspielen“ am 25. Mai ließen sich viele Neugierige spontan für einen Probendurchgang begeistern. Unter ihnen auch Umweltminister Dr. Martin Bartenstein, der sein Wissen über den Steppen-Nationalpark

anhand einiger Fragekarten testete und dabei, so die Schüler als „Notengeber“, recht passabel abschnitt. Und Bezirkshauptmann Dr. Stefan Rohrer sagte den Projektleitern Christine Reinprecht und Manfred Reisner eine Subvention zu – die Gesteungskosten der ersten Exemplare haben ja wirklich nicht gerade Taschengeldformat. **Übrigens:** In den „Balaszn“ stecken natürlich geriebene Äpfel ...

Die Schiene in den Park

Historisch – auch in Zeiten des kältesten Kalten Krieges wurde hier für ein „Loch“ im Eisernen Vorhang gesorgt! – und gleichzeitig modern, was die Ausstattung betrifft, ist die Bahnlinie des Seewinkels, die „Raab-Oedenburg-Ebenfurter Eisenbahn“ (ROeEE). Heute bringt sie nicht nur Pendler zum S-Bahn-Anschluß nach Neusiedl, sondern bietet sich auch als Transporteur für Fahrrad-Touristen an. Es kann ja sein, daß so manchem Radler die „ganze“ Runde um den Neusiedler See einmal ein bißchen zu lang wird ... Nebenstehend finden unsere Leser wie versprochen einen Auszug aus dem neuen Fahrplan für die Strecke

zwischen Neusiedl am See und dem ungarischen Fertöszentmiklos. Auskünfte über weitere Verbindungen oder über Sonderfahrten für Gruppen sind unter anderem auf dem Bahnhof Pamhagen, Tel. 02174/2188, erhältlich. Ja, und einen neuen Busfahrplan der ÖBB gibt es auch – der enthält aber nicht nur Erfreuliches. So sind bereits einige Beschwerden bei uns eingelangt, daß zum Beispiel der Anschlußbus vom Bahnhof Neusiedl am See in den Seewinkel (Abfahrt 8.00 Uhr) bereits in Podersdorf/See endet. Warum – das weiß niemand. Hier dürfte eine Spargensinnung Blüten treiben, die den erwünschten Umstieg auf Bahn und Bus wohl nicht gerade fördert.

Fertöszentmiklos	9.01	13.27 (FR)	13.55(MO-DO)	15.01	19.01
Pamhagen	9.14	13.40	14.08	15.14	19.14
Frauenkirchen	9.32	14.32	14.32	15.32	19.32
Neusiedl am See	9.58	14.58	14.58	15.58	19.58
Neusiedl am See	8.02	10.02	12.02	13.33	
Frauenkirchen	8.28	10.28	12.28	13.59	
Pamhagen	8.44	10.44	12.44	14.15	
Fertöszentmiklos	8.58	–	–	14.38	

der heurige mit den besten aussichten!

am radweg B10 und B20 zwischen podersdorf/see und illmitz hölle, direkt am seevorgebände.



- ausgangs- oder zielpunkt für ornithologische wanderungen

- beste lage für beobachtungen an den lacken im seevorgebände (z. b. graugans, wiedehopf, säbelschnäbler)

- schattige terrasse mit blick auf den schilfgürtel

Geöffnet: täglich ab 12 Uhr, Dienstag Ruhetag.

heuriger zur hölle weingut steiner tel.: 021 77 / 2462 (2252)

Wie „alt“ ist der Seewinkel?

Vor etwa 50.000 Jahren wurde der Seewinkel mit den „Seewinkelschottern“ überdeckt. Dann kam der Ursee, und vor 13.000 Jahren trat der Neusiedler See selbst als landschaftsformende Kraft in Erscheinung. „Jung“ für eine Wissenschaft, die eher in Jahrmillionen rechnet. Dipl.-Ing. Hans-Peter Graner warf für uns den „geologischen Zeitraffer“ an.

Die Entstehungsgeschichte dieser an die unendlichen Weiten Asiens erinnernden Landschaft hängt eng mit der geologischen Geschichte der Alpen und Karpaten zusammen. Vor etwa 17 Millionen Jahren sanken die östlichsten Teile des Karpatenbogens ab, nur vereinzelte Horste aus kristallinem Gestein – etwa das Leithagebirge, der Ruster Hügellzug oder das Rosaliengebirge – blieben bestehen. Der eigentliche Haupteinbruch des südlichen Wiener Beckens und des Eisenstädter Beckens erfolgte vor etwa 15 Millionen Jahren. Richtung Osten brach das noch größere Ungarische Becken inklusive des heutigen Seewinkels ein und zerfiel in kleine Teilbecken und Randbuchten. Diese Becken wurden vom eindringenden Meer der „Paratethys“ überflutet, das an seinen Ufern die weißen Leithakalke ablagerte. Vor rund 13 Millionen Jahren reißt die Verbindung zum offenen Meer ab, das



Der Zahn eines 14 Meter langen Riesenhaies und eine versteinerte Koralle zeugen von der marinen Vergangenheit St. Margarethens.

immer stärker ausstüßende Binnenmeer fällt vor 11 Millionen Jahren in Teilbecken auseinander. Östlich der Linie Hainburger Berge-Leithagebirge-Ruster Hügellzug, vor allem den jetzigen Seewinkel betreffend, setzen gewaltige Bruchrandabsenkungen ein. Vor etwa 3 Millionen Jahren zieht sich der immer mehr verlandende See als Rest der Paratethys aus der Kleinen Ungarischen Tiefebene und damit auch aus dem Seewinkel zurück.

Zu Beginn der vor etwa 2 Millionen Jahren einsetzenden Eiszeit bahnte sich der gewaltigste Strom Mitteleuropas, eine „Urdonau“, den Weg nach Osten. Sie durchbrach auf ihrem 3.000 Kilometer langen Weg das alpin-karpatische Gebirgssystem durch die Brucker Pforte und floß über die Parndorfer Platte Richtung Fertöd. Gewaltige Schottermengen wurden dabei transportiert. Nördlich des heutigen Neusiedler Sees findet man diese eiszeitlichen Mindel-Schotter – vornehmlich vor rund 400.000 Jahren abgelagerte intensiv rot gefärbte Quarzgerölle mit einem lehmig-sandigen Bindemittel – auf der Parndorfer Platte. Der Seewinkel selbst wurde vor etwa 50.000 Jahren mit den sogenannten Seewinkelschottern überdeckt, die auf fossilarmen tertiären Ablagerungen liegen. Nach diesen Ablagerungen bildete sich der sogenannte „Ursee“ als einheitliches stehendes Gewässer heraus – Grundwasseruntersuchungen ergeben bis zu 40.000 (!) Jahre alte Wässer. Außerdem weist die Auswertung

zahlreicher Bohrungen auf einen uneinheitlichen geologischen Aufbau des Seewinkeluntergrundes hin. Die unterschiedliche Färbung der Lacken hat also mit dem Salz- und Sodagehalt ihres Wassers und den unterliegenden Sedimenten zu tun. Vor rund 13.000 Jahren tritt

der heutige Neusiedler See als landschaftsformende Kraft in Erscheinung. Sein gegenwärtiges Aussehen als Steppensee erhielt er durch die Verlandung des Hanság zu einem riesigen Niedermoor, dessen Wasser sich durch Absenkungsprozesse in der heutigen Seewanne wieder sammelte. Die zeitlichen und räumlichen tektonischen Vorgänge zur Bildung des heutigen Sees lassen sich allerdings nur schwer nachvollziehen – die geringe Sedimentation läßt kaum Rückschlüsse zu. Die Ablagerungen zeugen aber von wahrscheinlich mehr als hundert Seephasen zwischen immer wiederkehrenden Austrocknungen und dem heutigen Erscheinungsbild.



Der Schädel eines Höhlenbären aus der Würmeiszeit

Husarenritt



Zum ersten, zum zweiten, zum dritten...

projekt des Nationalparks zufließen sollte. Da gab es Fanfarenbläser und als Husaren kostümierte Models zur Betreuung der Gäste, es war wirklich „alles da“ – nur das Wetter spielte nicht mit. Und als spät am Abend, vielleicht etwas zu spät, die Versteigerung begann, da siegte die bittere

Es war wirklich keine alltäglich Einladung, die Nationalparkdirektor Kurt Kirchberger da Anfang Mai auf den Tisch flatterte: Das „Husarenweingut“ bat prominente Gäste in die Cselley-Mühle nach Oslip. Einerseits zur Vorstellung der Weinlinie des Hauses – Weißer, Grüner und Roter Husar –, andererseits zur Versteigerung von Bildern des Malers Sepp Laubner, deren Erlös dem Graurinder-

Kälte über den Kunstgenuß: schon nach dem zweiten von drei Bildern löste sich die Versammlung auf. Dennoch war es ein Erfolg, denn 12.000 Schilling flossen an den Nationalpark und werden zum Ankauf von Graurindern dienen. Auch die anderen Gäste konnten ein Präsent des Husarenweingutes mitnehmen: ihr Konterfei auf einer Weinflasche, „geschossen“ beim Eintreffen in der Mühle.



Aus der Zeit, als der Neusiedler See das letzte Mal austrocknete, stammt diese Monstranz mit der Notiz: „Im Jahre 1869 bin ich über den See nach Frauenkirchen Wallfahrten gegangen.“ Bernhard Schwaiger

LEFAHRSCHULE PANNONIA

Dipl. Ing. Nikolaus Juhasz, 7100 Neusiedl am See, Obere Hauptstr. 61 - 63

SOMMER-/SCHÜLERKURSE:
Anmeldung jetzt!
der nächste Kurs: 27.7.96

Anmeldung und Info: täglich 17:00 - 19:00 Uhr; Di, Mi, Fr, Sa: auch 8:00 - 12:00 Uhr; Tel.: 02167/2984, Mobil: 0663 /010136

Onne Konservierungsmittel, künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker. . .

... kauft man im Seewinkel schon immer beim Produzenten, seit kurzem auch im Informationszentrum des Nationalparks. Lebensmittel ab Hof aus der Nationalparkregion gibt's in einer Vielfalt, daß der dafür vorgesehene Platz im

"Geschnatter" nicht ausreicht. Sehen Sie also unsere Auswahl als Appetitanreger für die Umstellung Ihrer Einkaufs- und Kochgewohnheiten. Die Angaben wurden vom jeweiligen Erzeuger gemacht.

WALLERN	GOLS	TADTEN	APETLON	PAMHAGEN																																																																																																																																																																																																																																																																				
<p>Martin u. Doris Kainz Hauptstraße 53, Tel.+Fax: 02174/2960, Einkaufszeit ab 18 Uhr od. nach tel. Vereinbarung.</p> <table> <tr><td>Muskat Ortonel Brand</td><td>øS 190.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Chardonnay Brand</td><td>øS 190.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Blauer Zweigelt Brand</td><td>øS 170.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Muskat Ortonel Brand, eichenfaßgelagert</td><td>øS 220.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Tresterbrand (Grappa)</td><td>øS 170.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Apfelbrand</td><td>øS 170.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Himbeer- u. Nußlikör</td><td>øS 130.-/0,37 l</td></tr> <tr><td>Traubenlikör</td><td>øS 150.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Apfellok</td><td>øS 130.-/0,37 l</td></tr> </table> <p>Frische Himbeeren von Juli bis August øS 40.-/0,5 kg Hausgemachte Konfitüren (190-290 g) øS 30.- bis 40.- Mundgeblasene Glasflaschen sowie bemalte und beschriftete Flaschen für jeden Anlaß auf Bestellung!</p> <p>Walter und Angelika Michlits Hauptstr. 12, Tel.: 02174/2201, Einkaufszeit MO - SA 8 - 18 Uhr. SO nach tel. Vereinbarung</p> <table> <tr><td>Apfelbrand</td><td>øS 170.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Zwetschenbrand</td><td>øS 170.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Marillenbrand</td><td>øS 180.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Äpfel (Early Gold, Summerred, Gala)</td><td>øS 10.-/kg</td></tr> <tr><td>Hausgem. Marillenmarmelade</td><td>øS 35.-/0,4 l</td></tr> <tr><td>Bemalte Flaschen für jeden Anlaß auf Bestellung!</td><td></td></tr> </table> <p>Viktor und Inge Michlits „Glockenturmhof“, Hauptstr. 20, Tel.: 02174/2273 (2238), Einkauf telg.</p> <table> <tr><td>Äpfel (Vista Bella, Golden Delicious, Mutsu, Granny Smith)</td><td>øS 13.-/kg</td></tr> <tr><td>Apfelbrand</td><td>øS 160.-/0,37 l</td></tr> <tr><td>Marillenbrand</td><td>øS 190.-/0,37 l</td></tr> <tr><td>Ebereschenbrand</td><td>øS 280.-/0,37 l</td></tr> <tr><td>Johannisbeerbrand</td><td>øS 190.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Holunderbrand</td><td>øS 280.-/0,37 l</td></tr> <tr><td>Kirschenbrand</td><td>øS 210.-/0,37 l</td></tr> <tr><td>Holunder-, Apfel-, Nuß- und Johannisbeerlikör</td><td>øS 130.-/0,37 l</td></tr> <tr><td>Holunderblütensaft mit Apfelbrand</td><td>øS 25.-/0,25 l</td></tr> <tr><td>Apfelsaft</td><td>øS 22.-/l</td></tr> <tr><td>Johannisbeersaft</td><td>øS 37.-/l</td></tr> <tr><td>Holundersaft</td><td>øS 37.-/l</td></tr> <tr><td>Holundersirup</td><td>øS 29.-/0,25 l</td></tr> <tr><td>Holundermarmelade</td><td>øS 35.-/0,4 l</td></tr> <tr><td>Apfelwein</td><td>øS 40.-/0,75 l</td></tr> <tr><td>Apfelspekt</td><td>øS 140.-/0,75 l</td></tr> <tr><td>Geschenkskörbe, Käsespezialitäten, kaltgepresste Öle</td><td></td></tr> </table>	Muskat Ortonel Brand	øS 190.-/0,5 l	Chardonnay Brand	øS 190.-/0,5 l	Blauer Zweigelt Brand	øS 170.-/0,5 l	Muskat Ortonel Brand, eichenfaßgelagert	øS 220.-/0,5 l	Tresterbrand (Grappa)	øS 170.-/0,5 l	Apfelbrand	øS 170.-/0,5 l	Himbeer- u. Nußlikör	øS 130.-/0,37 l	Traubenlikör	øS 150.-/0,5 l	Apfellok	øS 130.-/0,37 l	Apfelbrand	øS 170.-/0,5 l	Zwetschenbrand	øS 170.-/0,5 l	Marillenbrand	øS 180.-/0,5 l	Äpfel (Early Gold, Summerred, Gala)	øS 10.-/kg	Hausgem. Marillenmarmelade	øS 35.-/0,4 l	Bemalte Flaschen für jeden Anlaß auf Bestellung!		Äpfel (Vista Bella, Golden Delicious, Mutsu, Granny Smith)	øS 13.-/kg	Apfelbrand	øS 160.-/0,37 l	Marillenbrand	øS 190.-/0,37 l	Ebereschenbrand	øS 280.-/0,37 l	Johannisbeerbrand	øS 190.-/0,5 l	Holunderbrand	øS 280.-/0,37 l	Kirschenbrand	øS 210.-/0,37 l	Holunder-, Apfel-, Nuß- und Johannisbeerlikör	øS 130.-/0,37 l	Holunderblütensaft mit Apfelbrand	øS 25.-/0,25 l	Apfelsaft	øS 22.-/l	Johannisbeersaft	øS 37.-/l	Holundersaft	øS 37.-/l	Holundersirup	øS 29.-/0,25 l	Holundermarmelade	øS 35.-/0,4 l	Apfelwein	øS 40.-/0,75 l	Apfelspekt	øS 140.-/0,75 l	Geschenkskörbe, Käsespezialitäten, kaltgepresste Öle		<p>Isolde Gmoll Neustiftgasse 63, Tel.: 02173/2467, Einkaufszeit tägl. mittags u. abends oder nach Vereinbarung</p> <table> <tr><td>Ziegenkäse</td><td>øS 200.-/kg</td></tr> <tr><td>Ziegenkäse mit Kräutern und Knoblauch</td><td>øS 220.-/kg</td></tr> <tr><td>Ziegenkäse in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch</td><td>øS 60.-/20 dag</td></tr> <tr><td>Ziegenmilch</td><td>øS 20.-/l</td></tr> <tr><td>Ziegenkäse mit Walnüssen, Pfeffer oder Kümmel</td><td>øS 220/2kg</td></tr> </table> <p>Andreas Gsellmann Hauptplatz 18, 02173/2629, Einkaufszeit täglich mittags und abends, Samstag kein Verkauf!</p> <table> <tr><td>Lindenhonig</td><td>øS 70.-/kg</td></tr> <tr><td>Crenehonig</td><td>øS 70.-/kg</td></tr> <tr><td>Akazienhonig</td><td>øS 70.-/kg</td></tr> <tr><td>Sonnenblumenhonig</td><td>øS 70.-/kg</td></tr> <tr><td>Bienenwachs</td><td>øS 80.-/kg</td></tr> <tr><td>Propolis</td><td>øS 80.-/50ml</td></tr> <tr><td>Mer (Honigwein)</td><td>øS 100.-/0,75 l</td></tr> <tr><td>15,2% Alk./Vol. und øS 70.-/0,5 l</td><td></td></tr> <tr><td>Met</td><td>øS 12.-/0,02 l</td></tr> <tr><td>Honiglikör</td><td>øS 20.-/0,02 l</td></tr> <tr><td>Freilandeer</td><td>øS 2.-/Stück</td></tr> </table> <p>Helmut Leitner Mühlgasse 41, 02173/2544, Einkaufszeit täglich.</p> <table> <tr><td>Leberpastete im Glas</td><td>øS 55.-/500g</td></tr> <tr><td>Geselchre Würstel</td><td>øS 70.-/kg</td></tr> <tr><td>Geselchtes</td><td>øS 45.- bis 140.-/kg</td></tr> <tr><td>Hamburger Speck</td><td>øS 90.-/kg</td></tr> <tr><td>Bauchspeck</td><td>øS 80.-/kg</td></tr> <tr><td>Hauskaninchen geschlachtet</td><td>øS 100.-/Stk.</td></tr> <tr><td>Gelegerbrand in Tonflasche</td><td>øS 140.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Veltliner- und Zwetschenbrand</td><td>øS 160.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Marillen- und Bauernschnaps in Glasflasche</td><td>øS 140.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Exklusivflasche</td><td>øS 180.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Rotweinkelör</td><td>øS 120.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Selleriebrand</td><td>øS 190.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Löwenzahnblütenhonig</td><td>øS 50.-/kg</td></tr> <tr><td>Suppennudeln und Fleckerl</td><td>øS 30.-/0,25 kg</td></tr> </table> <p>Familie Achs Neustiftgasse 26, 02173/2318, Einkaufszeit täglich.</p> <table> <tr><td>Hauskaninchen Freilandeer (Bodenhaltung auf Stroh)</td><td>øS 2.-/Stk.</td></tr> <tr><td>Traubensaft weiß oder rot</td><td>øS 20.-/l</td></tr> <tr><td>Eisweinbrand</td><td>øS 200.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Weinbrand</td><td>øS 100.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Nußlikör</td><td>øS 100.-/0,375 l</td></tr> <tr><td>Kirschkör</td><td>øS 100.-/0,375 l</td></tr> <tr><td>Weichsellikör</td><td>øS 100.-/0,375 l</td></tr> </table>	Ziegenkäse	øS 200.-/kg	Ziegenkäse mit Kräutern und Knoblauch	øS 220.-/kg	Ziegenkäse in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch	øS 60.-/20 dag	Ziegenmilch	øS 20.-/l	Ziegenkäse mit Walnüssen, Pfeffer oder Kümmel	øS 220/2kg	Lindenhonig	øS 70.-/kg	Crenehonig	øS 70.-/kg	Akazienhonig	øS 70.-/kg	Sonnenblumenhonig	øS 70.-/kg	Bienenwachs	øS 80.-/kg	Propolis	øS 80.-/50ml	Mer (Honigwein)	øS 100.-/0,75 l	15,2% Alk./Vol. und øS 70.-/0,5 l		Met	øS 12.-/0,02 l	Honiglikör	øS 20.-/0,02 l	Freilandeer	øS 2.-/Stück	Leberpastete im Glas	øS 55.-/500g	Geselchre Würstel	øS 70.-/kg	Geselchtes	øS 45.- bis 140.-/kg	Hamburger Speck	øS 90.-/kg	Bauchspeck	øS 80.-/kg	Hauskaninchen geschlachtet	øS 100.-/Stk.	Gelegerbrand in Tonflasche	øS 140.-/0,5 l	Veltliner- und Zwetschenbrand	øS 160.-/0,5 l	Marillen- und Bauernschnaps in Glasflasche	øS 140.-/0,5 l	Exklusivflasche	øS 180.-/0,5 l	Rotweinkelör	øS 120.-/0,5 l	Selleriebrand	øS 190.-/0,5 l	Löwenzahnblütenhonig	øS 50.-/kg	Suppennudeln und Fleckerl	øS 30.-/0,25 kg	Hauskaninchen Freilandeer (Bodenhaltung auf Stroh)	øS 2.-/Stk.	Traubensaft weiß oder rot	øS 20.-/l	Eisweinbrand	øS 200.-/0,5 l	Weinbrand	øS 100.-/0,5 l	Nußlikör	øS 100.-/0,375 l	Kirschkör	øS 100.-/0,375 l	Weichsellikör	øS 100.-/0,375 l	<p>Ing. Josef Würzinger Ob. Hauptstraße 11, Tel.: 02176/3451, Einkaufszeit nach tel. Vereinbarung.</p> <table> <tr><td>Apfelsäfte naturtrüb + Pfand</td><td>øS 18.-/l</td></tr> <tr><td>Apfelbrand 40Vol%</td><td>øS 135.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Pfirsichbrand 40Vol%</td><td>øS 140.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Apfelschaumwein</td><td>øS 110.-/0,75 l</td></tr> </table> <p>Schafzucht Hautzinger Jägerweg, Tel.: 02176/2693, Ab Hof-Verkauf jeden letzten Samstag im Monat, von 8 - 13 Uhr.</p> <table> <tr><td>Lammfleisch</td><td>øS 40.- bis øS 140.-/kg</td></tr> <tr><td>Dauerwurst, pro Stange</td><td>øS 130.-</td></tr> <tr><td>Bratwürstel</td><td>øS 110.-/kg</td></tr> <tr><td>Blutwurst</td><td>øS 65.-/kg</td></tr> <tr><td>Milch</td><td>øS 30.-/l</td></tr> <tr><td>Frischkäse</td><td>øS 18.-/10 dag</td></tr> <tr><td>Joghurt</td><td>øS 10</td></tr> </table> <p>Weiters bieten wir Strickwolle, Felle, Steppdecken, Steppjacken, Walkjanter, Socken, Gilers, Handschuhe und Kinderschlafmäcke aus Schafwolle an.</p> <p>Luise und Josef Lunzer Ob. Hauptstr. 25, Tel. und Fax: 02176/3552, Einkaufszeit tägl. am Vormittag.</p> <table> <tr><td>Freilandeer</td><td>øS 2.50.-/Stk.</td></tr> <tr><td>Trauben-Holundersaft</td><td>øS 25.-/l + Pfand øS 5.-</td></tr> <tr><td>Leinöl, kaltgepresst</td><td>øS 140.-/l</td></tr> <tr><td>Sonnenblumenöl, kaltgepresst</td><td>øS 65.-/l</td></tr> <tr><td>Zwiebel</td><td>øS 15.-/kg</td></tr> <tr><td>Knoblauch</td><td>øS 50.-/kg</td></tr> <tr><td>Frühkartoffeln</td><td>øS 10.-/kg</td></tr> </table>	Apfelsäfte naturtrüb + Pfand	øS 18.-/l	Apfelbrand 40Vol%	øS 135.-/0,5 l	Pfirsichbrand 40Vol%	øS 140.-/0,5 l	Apfelschaumwein	øS 110.-/0,75 l	Lammfleisch	øS 40.- bis øS 140.-/kg	Dauerwurst, pro Stange	øS 130.-	Bratwürstel	øS 110.-/kg	Blutwurst	øS 65.-/kg	Milch	øS 30.-/l	Frischkäse	øS 18.-/10 dag	Joghurt	øS 10	Freilandeer	øS 2.50.-/Stk.	Trauben-Holundersaft	øS 25.-/l + Pfand øS 5.-	Leinöl, kaltgepresst	øS 140.-/l	Sonnenblumenöl, kaltgepresst	øS 65.-/l	Zwiebel	øS 15.-/kg	Knoblauch	øS 50.-/kg	Frühkartoffeln	øS 10.-/kg	<p>Erich Klinger Wallner Str. 7, Tel.: 02175/2219, Einkaufszeit DI - SO: 16 - 20 Uhr.</p> <table> <tr><td>Traubensaft, weiß</td><td>øS 30.-/l</td></tr> <tr><td>Muskatbrand</td><td>øS 140.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Bio-Lebensmittel gegen Vorbestellung erhältlich</td><td></td></tr> </table> <p>Inkerei Familie Knapp Frauenkirchner Str. 4, Tel.: 02175/24652, Einkaufszeit täglich.</p> <table> <tr><td>Akazien-, Sonnenblumen-, Rapscrenehonig und Blütenhonig</td><td>øS 90.-/kg</td></tr> <tr><td>Honiglikör</td><td>øS 150.-/0,375 l</td></tr> </table> <p>Josef Loos Illmitzer Str. 2, Tel.: 02175/2532, Bestellung und Einkauf nach tel. Vereinbarung.</p> <table> <tr><td>Rindfleisch - das Beste von der Hureweide</td><td>øS 450.-/5 kg</td></tr> <tr><td>Mischpaket mit Knochen</td><td>øS 850.-/10 kg</td></tr> </table> <p>Hans und Uschi Molner Wasserzeile 5, Tel.: 02175/2027, Einkaufszeit täglich nach tel. Vereinbarung.</p> <table> <tr><td>Muskatlikör</td><td>øS 100.-/0,2 l</td></tr> <tr><td>Zweigeltlikör</td><td>øS 100.-/0,2 l</td></tr> <tr><td>Holunderblütensirup</td><td>øS 50.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Marmeladen und Gelees der Saison</td><td>øS 30.- bis øS 50.-/kg</td></tr> <tr><td>Traubensaft, weiß</td><td>øS 25.-/l</td></tr> </table>	Traubensaft, weiß	øS 30.-/l	Muskatbrand	øS 140.-/0,35 l	Bio-Lebensmittel gegen Vorbestellung erhältlich		Akazien-, Sonnenblumen-, Rapscrenehonig und Blütenhonig	øS 90.-/kg	Honiglikör	øS 150.-/0,375 l	Rindfleisch - das Beste von der Hureweide	øS 450.-/5 kg	Mischpaket mit Knochen	øS 850.-/10 kg	Muskatlikör	øS 100.-/0,2 l	Zweigeltlikör	øS 100.-/0,2 l	Holunderblütensirup	øS 50.-/0,5 l	Marmeladen und Gelees der Saison	øS 30.- bis øS 50.-/kg	Traubensaft, weiß	øS 25.-/l	<p>Obstbau Herbert Steiner Hauptstraße 35, Tel.: 02174/2198, Einkaufszeit täglich!</p> <table> <tr><td>Holunderbrand</td><td>øS 250.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Muskat-Traubenbrand</td><td>øS 160.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Mirabellenbrand</td><td>øS 160.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Apfelbrand</td><td>øS 150.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Marillen-, Birnen- und Pfirsichbrand</td><td>øS 160.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Johannisbeer-, Himbeer-, Pfirsich-, Weichsell- und Jostalilör</td><td>øS 130.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Holunderblütelikör</td><td>øS 130.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Erdbbeerlikör</td><td>øS 120.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Sonnenblumen-, Akazien- und Phaceliahonig</td><td>øS 50.-/kg</td></tr> <tr><td>Met</td><td>øS 100.-/0,375 l</td></tr> </table> <p>Josef Kotzenmacher Weingärteng. 5, Tel.: 02174/2490, Einkauf abends od. tel. Vereinbarung</p> <table> <tr><td>Blütenhonig (Raps, Akazie, Sonnenblume)</td><td>øS 60.-/kg</td></tr> <tr><td>Met</td><td>øS 80.-/0,75 l</td></tr> <tr><td>Propolistropfen</td><td>øS 100.-/20 ml</td></tr> </table> <p>DI Richard Klein Kircheng. 18, Tel.: 02174/3161, Einkaufszeit täglich</p> <table> <tr><td>Weichsellbrand</td><td>øS 200.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Marillenbrand</td><td>øS 190.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Äpfel-, Zwetschen- und Birnenbrand</td><td>øS 170.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Kriecherbrand</td><td>øS 170.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Holunderbrand</td><td>øS 220.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Muskat und Tramier- Traubenbrand</td><td>øS 180.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Tramier</td><td>øS 180.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Tresterbrand</td><td>øS 180.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Riesling Weinbrand 1990, holzfaßgereift</td><td>øS 200.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Weichsellikör</td><td>øS 120.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Johannisbeerlikör</td><td>øS 120.-/0,375 l</td></tr> <tr><td>Walnußlikör</td><td>øS 120.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Himbeerlikör</td><td>øS 120.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Quittenbrand</td><td>øS 210.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Williams Birnenbrand</td><td>øS 180.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Apfelbrand Maschanzker</td><td>øS 170.-/0,35 l</td></tr> <tr><td>Glosterbrand</td><td>øS 180.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Sämtliche Produkte sind auch in Geschenkkassetten erhältlich!</td><td></td></tr> </table>	Holunderbrand	øS 250.-/0,5 l	Muskat-Traubenbrand	øS 160.-/0,5 l	Mirabellenbrand	øS 160.-/0,5 l	Apfelbrand	øS 150.-/0,5 l	Marillen-, Birnen- und Pfirsichbrand	øS 160.-/0,5 l	Johannisbeer-, Himbeer-, Pfirsich-, Weichsell- und Jostalilör	øS 130.-/0,5 l	Holunderblütelikör	øS 130.-/0,5 l	Erdbbeerlikör	øS 120.-/0,5 l	Sonnenblumen-, Akazien- und Phaceliahonig	øS 50.-/kg	Met	øS 100.-/0,375 l	Blütenhonig (Raps, Akazie, Sonnenblume)	øS 60.-/kg	Met	øS 80.-/0,75 l	Propolistropfen	øS 100.-/20 ml	Weichsellbrand	øS 200.-/0,35 l	Marillenbrand	øS 190.-/0,5 l	Äpfel-, Zwetschen- und Birnenbrand	øS 170.-/0,5 l	Kriecherbrand	øS 170.-/0,35 l	Holunderbrand	øS 220.-/0,35 l	Muskat und Tramier- Traubenbrand	øS 180.-/0,5 l	Tramier	øS 180.-/0,5 l	Tresterbrand	øS 180.-/0,5 l	Riesling Weinbrand 1990, holzfaßgereift	øS 200.-/0,5 l	Weichsellikör	øS 120.-/0,5 l	Johannisbeerlikör	øS 120.-/0,375 l	Walnußlikör	øS 120.-/0,35 l	Himbeerlikör	øS 120.-/0,35 l	Quittenbrand	øS 210.-/0,35 l	Williams Birnenbrand	øS 180.-/0,35 l	Apfelbrand Maschanzker	øS 170.-/0,35 l	Glosterbrand	øS 180.-/0,5 l	Sämtliche Produkte sind auch in Geschenkkassetten erhältlich!	
Muskat Ortonel Brand	øS 190.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Chardonnay Brand	øS 190.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Blauer Zweigelt Brand	øS 170.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Muskat Ortonel Brand, eichenfaßgelagert	øS 220.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Tresterbrand (Grappa)	øS 170.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelbrand	øS 170.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Himbeer- u. Nußlikör	øS 130.-/0,37 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Traubenlikör	øS 150.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfellok	øS 130.-/0,37 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelbrand	øS 170.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Zwetschenbrand	øS 170.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Marillenbrand	øS 180.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Äpfel (Early Gold, Summerred, Gala)	øS 10.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Hausgem. Marillenmarmelade	øS 35.-/0,4 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Bemalte Flaschen für jeden Anlaß auf Bestellung!																																																																																																																																																																																																																																																																								
Äpfel (Vista Bella, Golden Delicious, Mutsu, Granny Smith)	øS 13.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelbrand	øS 160.-/0,37 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Marillenbrand	øS 190.-/0,37 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ebereschenbrand	øS 280.-/0,37 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Johannisbeerbrand	øS 190.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holunderbrand	øS 280.-/0,37 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Kirschenbrand	øS 210.-/0,37 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holunder-, Apfel-, Nuß- und Johannisbeerlikör	øS 130.-/0,37 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holunderblütensaft mit Apfelbrand	øS 25.-/0,25 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelsaft	øS 22.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Johannisbeersaft	øS 37.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holundersaft	øS 37.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holundersirup	øS 29.-/0,25 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holundermarmelade	øS 35.-/0,4 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelwein	øS 40.-/0,75 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelspekt	øS 140.-/0,75 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Geschenkskörbe, Käsespezialitäten, kaltgepresste Öle																																																																																																																																																																																																																																																																								
Ziegenkäse	øS 200.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenkäse mit Kräutern und Knoblauch	øS 220.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenkäse in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch	øS 60.-/20 dag																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenmilch	øS 20.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenkäse mit Walnüssen, Pfeffer oder Kümmel	øS 220/2kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Lindenhonig	øS 70.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Crenehonig	øS 70.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Akazienhonig	øS 70.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Sonnenblumenhonig	øS 70.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Bienenwachs	øS 80.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Propolis	øS 80.-/50ml																																																																																																																																																																																																																																																																							
Mer (Honigwein)	øS 100.-/0,75 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
15,2% Alk./Vol. und øS 70.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																								
Met	øS 12.-/0,02 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Honiglikör	øS 20.-/0,02 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Freilandeer	øS 2.-/Stück																																																																																																																																																																																																																																																																							
Leberpastete im Glas	øS 55.-/500g																																																																																																																																																																																																																																																																							
Geselchre Würstel	øS 70.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Geselchtes	øS 45.- bis 140.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Hamburger Speck	øS 90.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Bauchspeck	øS 80.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Hauskaninchen geschlachtet	øS 100.-/Stk.																																																																																																																																																																																																																																																																							
Gelegerbrand in Tonflasche	øS 140.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Veltliner- und Zwetschenbrand	øS 160.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Marillen- und Bauernschnaps in Glasflasche	øS 140.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Exklusivflasche	øS 180.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Rotweinkelör	øS 120.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Selleriebrand	øS 190.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Löwenzahnblütenhonig	øS 50.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Suppennudeln und Fleckerl	øS 30.-/0,25 kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Hauskaninchen Freilandeer (Bodenhaltung auf Stroh)	øS 2.-/Stk.																																																																																																																																																																																																																																																																							
Traubensaft weiß oder rot	øS 20.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Eisweinbrand	øS 200.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Weinbrand	øS 100.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Nußlikör	øS 100.-/0,375 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Kirschkör	øS 100.-/0,375 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Weichsellikör	øS 100.-/0,375 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelsäfte naturtrüb + Pfand	øS 18.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelbrand 40Vol%	øS 135.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Pfirsichbrand 40Vol%	øS 140.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelschaumwein	øS 110.-/0,75 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Lammfleisch	øS 40.- bis øS 140.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Dauerwurst, pro Stange	øS 130.-																																																																																																																																																																																																																																																																							
Bratwürstel	øS 110.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Blutwurst	øS 65.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Milch	øS 30.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Frischkäse	øS 18.-/10 dag																																																																																																																																																																																																																																																																							
Joghurt	øS 10																																																																																																																																																																																																																																																																							
Freilandeer	øS 2.50.-/Stk.																																																																																																																																																																																																																																																																							
Trauben-Holundersaft	øS 25.-/l + Pfand øS 5.-																																																																																																																																																																																																																																																																							
Leinöl, kaltgepresst	øS 140.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Sonnenblumenöl, kaltgepresst	øS 65.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Zwiebel	øS 15.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Knoblauch	øS 50.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Frühkartoffeln	øS 10.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Traubensaft, weiß	øS 30.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Muskatbrand	øS 140.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Bio-Lebensmittel gegen Vorbestellung erhältlich																																																																																																																																																																																																																																																																								
Akazien-, Sonnenblumen-, Rapscrenehonig und Blütenhonig	øS 90.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Honiglikör	øS 150.-/0,375 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Rindfleisch - das Beste von der Hureweide	øS 450.-/5 kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Mischpaket mit Knochen	øS 850.-/10 kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Muskatlikör	øS 100.-/0,2 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Zweigeltlikör	øS 100.-/0,2 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holunderblütensirup	øS 50.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Marmeladen und Gelees der Saison	øS 30.- bis øS 50.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Traubensaft, weiß	øS 25.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holunderbrand	øS 250.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Muskat-Traubenbrand	øS 160.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Mirabellenbrand	øS 160.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelbrand	øS 150.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Marillen-, Birnen- und Pfirsichbrand	øS 160.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Johannisbeer-, Himbeer-, Pfirsich-, Weichsell- und Jostalilör	øS 130.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holunderblütelikör	øS 130.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Erdbbeerlikör	øS 120.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Sonnenblumen-, Akazien- und Phaceliahonig	øS 50.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Met	øS 100.-/0,375 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Blütenhonig (Raps, Akazie, Sonnenblume)	øS 60.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Met	øS 80.-/0,75 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Propolistropfen	øS 100.-/20 ml																																																																																																																																																																																																																																																																							
Weichsellbrand	øS 200.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Marillenbrand	øS 190.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Äpfel-, Zwetschen- und Birnenbrand	øS 170.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Kriecherbrand	øS 170.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Holunderbrand	øS 220.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Muskat und Tramier- Traubenbrand	øS 180.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Tramier	øS 180.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Tresterbrand	øS 180.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Riesling Weinbrand 1990, holzfaßgereift	øS 200.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Weichsellikör	øS 120.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Johannisbeerlikör	øS 120.-/0,375 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Walnußlikör	øS 120.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Himbeerlikör	øS 120.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Quittenbrand	øS 210.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Williams Birnenbrand	øS 180.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelbrand Maschanzker	øS 170.-/0,35 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Glosterbrand	øS 180.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Sämtliche Produkte sind auch in Geschenkkassetten erhältlich!																																																																																																																																																																																																																																																																								
<p>Familie Kaintz Zeile 73, Tel.: 02172/3256, Einkaufszeit: MO-SA 8-12, 14-18 Uhr, sonst nach Vereinbarung. Traubensaft rot od. weiß øS 24.-/l</p> <p>Biohof Wachtler Zeile 83 oder Hyrtlg. 15, Tel.: 02172/2678, Einkauf nach tel. Vereinbarung. Eier aus Freilandhaltung, je nach Gew.gruppe øS 2.- bis 3,70/Stk.</p>	<p>ST. ANDRÄ „Bioladen u. Galerie“ in der Bauernkunstmühle Viktor und Inge Michlits Wiener Straße, Öffnungszeiten: DO + SO 16 - 20 Uhr, FR + SA 10 - 18 Uhr Bio-Produkte, Verkostungen, Kunsthandwerk und Galerie</p>	<p>Familie Bauer Frauenkirchner Straße vis à vis Tennishalle Steiner, 02177/2932, Einkaufszeit SA 9 - 12 Uhr od. nach tel. Vereinbarung.</p> <table> <tr><td>Ziegenkitze, geschlachtet</td><td>øS 100.-/kg</td></tr> <tr><td>Ziegenkitze, lebend</td><td>øS 55.-/kg</td></tr> <tr><td>Ziegenmilch</td><td>øS 20.-/l</td></tr> <tr><td>Ziegenjoghurt</td><td>øS 15.-/0,25 l</td></tr> <tr><td>Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch, Pfeffer, Kräutern oder Nüssen</td><td>øS 250.-/kg</td></tr> <tr><td>Ziegenbällchen mit Kräutern in Öl</td><td>øS 40.-/Glas</td></tr> <tr><td>Ziegenweichkäsestücke mit Knoblauch, Kräutern oder Pfeffer in Öl</td><td>øS 40.-/Glas</td></tr> <tr><td>Ziegenweichkäse mit grünem Pfeffer, Kümmel, Kräutern oder geräuchert</td><td>øS 280.-/kg</td></tr> </table>	Ziegenkitze, geschlachtet	øS 100.-/kg	Ziegenkitze, lebend	øS 55.-/kg	Ziegenmilch	øS 20.-/l	Ziegenjoghurt	øS 15.-/0,25 l	Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch, Pfeffer, Kräutern oder Nüssen	øS 250.-/kg	Ziegenbällchen mit Kräutern in Öl	øS 40.-/Glas	Ziegenweichkäsestücke mit Knoblauch, Kräutern oder Pfeffer in Öl	øS 40.-/Glas	Ziegenweichkäse mit grünem Pfeffer, Kümmel, Kräutern oder geräuchert	øS 280.-/kg	<p>Franziska und Josef Thury Erzherzog-Friedrich-Straße 56, Tel.: 02172/8362, Einkaufszeit: FR + SA nach tel. Vereinbarung.</p> <table> <tr><td>Speisemais frisch vom Feld</td><td>øS 3.-/Stk.</td></tr> <tr><td>Traubensaft, weiß naturtrüb + Pfand</td><td>øS 20.-/l</td></tr> <tr><td>Bauernbrot</td><td>øS 25.-/0,75 kg</td></tr> <tr><td>Salzgebrot (aus Germteig)</td><td>øS 8.-/Stk.</td></tr> <tr><td>Germteig</td><td>øS 8.- bis 10.-/Stk.</td></tr> <tr><td>mehlspeisen</td><td>øS 10.-/Stk.</td></tr> </table>	Speisemais frisch vom Feld	øS 3.-/Stk.	Traubensaft, weiß naturtrüb + Pfand	øS 20.-/l	Bauernbrot	øS 25.-/0,75 kg	Salzgebrot (aus Germteig)	øS 8.-/Stk.	Germteig	øS 8.- bis 10.-/Stk.	mehlspeisen	øS 10.-/Stk.	<p>NEUSIEDL AM SEE Ludwig Unger Semmelweisg. 7, Tel.: 02167/2770, Einkaufszeit täglich!</p> <table> <tr><td>Akazien-, Linden- und Sonnenblumenhonig</td><td>øS 70.-/kg</td></tr> <tr><td>Blütenpollenhonig</td><td>øS 140.-/kg</td></tr> <tr><td>Blütenpollen</td><td>øS 200.-/0,5 kg</td></tr> <tr><td>Propolisshonig</td><td>øS 100.-/0,5 kg</td></tr> <tr><td>Propolisalbe</td><td>øS 80.- bis 120.-</td></tr> <tr><td>Propolistinktur</td><td>øS 80.-/50 ml</td></tr> </table> <p>WEIDEN AM SEE Klaus Fuhrmann Schulzeile 19, Tel. u. Fax: 02167/7956, Einkaufszeit täglich, nach telefonischer Vereinbarung.</p> <table> <tr><td>Apfelsaft Granny Smith naturtrüb + Pfand</td><td>øS 17.-/l</td></tr> <tr><td>Apfelspekt</td><td>øS 80.-/0,75 l</td></tr> <tr><td>Apfellokör 20 Vol%</td><td>øS 120.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Apfelbrand 40 Vol%</td><td>øS 160.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Weinbrand 40 Vol%</td><td>øS 180.-/0,5 l</td></tr> <tr><td>Marillenbrand 40 Vol%</td><td>øS 200.-/0,5 l</td></tr> </table>	Akazien-, Linden- und Sonnenblumenhonig	øS 70.-/kg	Blütenpollenhonig	øS 140.-/kg	Blütenpollen	øS 200.-/0,5 kg	Propolisshonig	øS 100.-/0,5 kg	Propolisalbe	øS 80.- bis 120.-	Propolistinktur	øS 80.-/50 ml	Apfelsaft Granny Smith naturtrüb + Pfand	øS 17.-/l	Apfelspekt	øS 80.-/0,75 l	Apfellokör 20 Vol%	øS 120.-/0,5 l	Apfelbrand 40 Vol%	øS 160.-/0,5 l	Weinbrand 40 Vol%	øS 180.-/0,5 l	Marillenbrand 40 Vol%	øS 200.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																
Ziegenkitze, geschlachtet	øS 100.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenkitze, lebend	øS 55.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenmilch	øS 20.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenjoghurt	øS 15.-/0,25 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch, Pfeffer, Kräutern oder Nüssen	øS 250.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenbällchen mit Kräutern in Öl	øS 40.-/Glas																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenweichkäsestücke mit Knoblauch, Kräutern oder Pfeffer in Öl	øS 40.-/Glas																																																																																																																																																																																																																																																																							
Ziegenweichkäse mit grünem Pfeffer, Kümmel, Kräutern oder geräuchert	øS 280.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Speisemais frisch vom Feld	øS 3.-/Stk.																																																																																																																																																																																																																																																																							
Traubensaft, weiß naturtrüb + Pfand	øS 20.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Bauernbrot	øS 25.-/0,75 kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Salzgebrot (aus Germteig)	øS 8.-/Stk.																																																																																																																																																																																																																																																																							
Germteig	øS 8.- bis 10.-/Stk.																																																																																																																																																																																																																																																																							
mehlspeisen	øS 10.-/Stk.																																																																																																																																																																																																																																																																							
Akazien-, Linden- und Sonnenblumenhonig	øS 70.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Blütenpollenhonig	øS 140.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Blütenpollen	øS 200.-/0,5 kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Propolisshonig	øS 100.-/0,5 kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Propolisalbe	øS 80.- bis 120.-																																																																																																																																																																																																																																																																							
Propolistinktur	øS 80.-/50 ml																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelsaft Granny Smith naturtrüb + Pfand	øS 17.-/l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelspekt	øS 80.-/0,75 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfellokör 20 Vol%	øS 120.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Apfelbrand 40 Vol%	øS 160.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Weinbrand 40 Vol%	øS 180.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
Marillenbrand 40 Vol%	øS 200.-/0,5 l																																																																																																																																																																																																																																																																							
<p>FRAUENKIRCHEN Familie Kaintz Zeile 73, Tel.: 02172/3256, Einkaufszeit: MO-SA 8-12, 14-18 Uhr, sonst nach Vereinbarung. Traubensaft rot od. weiß øS 24.-/l</p> <p>Biohof Wachtler Zeile 83 oder Hyrtlg. 15, Tel.: 02172/2678, Einkauf nach tel. Vereinbarung. Eier aus Freilandhaltung, je nach Gew.gruppe øS 2.- bis 3,70/Stk.</p>	<p>ILLMITZ Anton Fleischnacker Feldgasse 17, 02175/2919, Einkaufszeit täglich.</p> <p>Destillata Prämierung zum „Edelbrand des Jahres 1996“ Edel-Weinbrand øS 250.-/0,35 l Muskat-Ortonel øS 190.-/0,25 l 38% Vol. Alk. øS 160.-/0,20 l</p>	<p>HALBTURN Familie Gangl Uferg. 2a, Tel.: 02175/24722, Einkaufszeit tägl. (Do + Sa 8 - 12 Uhr)</p> <table> <tr><td>Akazien-, Sonnenblumen- und Rapscrenehonig</td><td>øS 90.-/kg</td></tr> <tr><td>Blütenhonig</td><td>øS 90.-/kg</td></tr> <tr><td>Honiglikör (nach altem Hausrezept)</td><td>øS 150.-/0,375 l</td></tr> </table>	Akazien-, Sonnenblumen- und Rapscrenehonig	øS 90.-/kg	Blütenhonig	øS 90.-/kg	Honiglikör (nach altem Hausrezept)	øS 150.-/0,375 l																																																																																																																																																																																																																																																																
Akazien-, Sonnenblumen- und Rapscrenehonig	øS 90.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Blütenhonig	øS 90.-/kg																																																																																																																																																																																																																																																																							
Honiglikör (nach altem Hausrezept)	øS 150.-/0,375 l																																																																																																																																																																																																																																																																							

Der Schutz der Grünen Grenze

In der Natur ist nach dem Abbau des Eisernen Vorhanges nichts mehr zu sehen von einer einst undurchdringlichen Grenze. Im Gegenteil, ein in Europa einzigartiger grenzüberschreitender Nationalpark unterstreicht sogar, daß hier ein zusammenhängender Naturraum besteht und großflächig geschützt wird. Allerdings: Schon bald nach der Wende in den früher kommunistisch regierten Ländern setzte ein Strom illegaler Grenzgänger über die nun „grüne“ Grenze Richtung Österreich ein. Deren Bewachung durch das Österreichische Bundesheer hat also keineswegs militärische, sondern handfeste innenpolitische Gründe. Das Militärkommando Burgenland lieferte uns dazu aktuelle Daten.

Der Beschluß, das Bundesheer im Wege der Assistenzleistung zur Überwachung der österreichisch-ungarischen Grenze einzusetzen, geht auf das Jahr 1990 zurück.

Zunächst auf maximal zehn Wochen limitiert, wurde dieser Einsatz immer wieder verlängert und soll nun – so die Willenserklärung der Bundesregierung – mindestens bis zum Ende der Legislaturperiode im Jahr 2000 weitergeführt werden. Für den Assistenz-Einsatz selbst bestehen klare Zielvorgaben und Aufgabenzuordnungen:

- Die Zollwache/Grenzgendarmarie überwacht an den Grenzübergängen und in deren Umfeld.
- Das Bundesheer überwacht an der „Grünen Grenze“.
- Die Gendarmerie nimmt Aufgaben „in der Tiefe des Raumes“ wahr. Ziel des Einsatzes ist es, durch laufende Präsenz an der Grenze präventive Wirkung zu erzielen, sowie illegale Grenzgänger aufzugreifen und sie an die Gendarmerie weiterzuleiten. Zu diesem Zweck werden den eingesetzten

Assistenzkräften „Exekutivbefugnisse“ eingeräumt – sie dürfen also Personen anhalten, zur Ausweisleistung auffordern, bei Verdacht Personen und Gepäck auf gefährliche Gegenstände

in der Regel jeweils rund vier Wochen dauert, versahen bisher im Burgenland ihren Dienst. Und der Erfolg der Grenzüberwachung steht fest: Gab es vor dem Assistenzinsatz pro Woche bis zu 1.000 illegale Grenzgänger, so reduzierte sich diese Zahl auf derzeit 60 bis 70 im Wochen-durchschnitt. Bis Anfang Juni wurden

durch die Assistenzsoldaten insgesamt 26.300 illegale Grenzgänger aus 87 Staaten aufgegriffen, weitere 9.000 durch Gendarmerie und Zollwache. Der weitaus größte Teil der Aufgegriffenen kommt aus Rumänien (13.700), gefolgt von Staatsangehörigen des ehemaligen Jugoslawiens (3.300), der Türkei (1.350) und Pakistans (1.100). Zusammenfassend läßt sich sagen, daß der Assistenzinsatz wesentlich zur Steigerung des Sicherheitsgefühls der Bevölkerung beigetragen und eine Welle der Sympathie gegenüber den Soldaten ausgelöst hat. Andererseits stellt er aber auch einen hohen Wirtschaftsfaktor dar und bringt

darüber hinaus dem Tourismus neue Besucher: Viele ehemalige Präsenzdiener kommen mit ihren Angehörigen ins Burgenland auf Urlaub, um zu zeigen, wo sie eingesetzt waren und um alte Freunde aus der Zivilbevölkerung zu besuchen.



Nicht überall ist der Grenzverlauf so gut einzusehen



„Im Gleichtritt Marsch“

durchsuchen und Festnahmen aussprechen.

Die Zahlen sprechen für sich

Insgesamt 116.500 Assistenzsoldaten aus allen Garnisonen Österreichs, deren Einsatz an der Grenze

Mit Musik geht alles besser

Echte Begeisterung bei den Festgästen zur Eröffnung des neuen Nationalpark-Informationszentrums löste der Musikverein Illmitz mit seinen schwungvollen musikalischen Willkommensgrüßen aus. Wir haben uns einmal genauer bei der erfolgreichen Kapelle umgesehen.

Gleich aus zwei bekannten Klangkörpern, der Kapelle Fleischhacker und der Kapelle Altenburger konstituierte sich der MV Illmitz im Jahr 1990. Zunächst auf „Herbergssuche“ – provisorischen Unterschlupf bot dankenswerterweise Charly Tauber, der Chef des „3-Buam-Hofes“ – setzte man von Anfang an auf die Nachwuchsförderung. Ein Unternehmen, das unter der Führung des rührigen Obmanns Johann Haider ebenso von Erfolg gekrönt war, wie der Ausbau eines eigenen Heimes. Inzwischen gehören die Illmitzer Musikanten – „in aller Bescheidenheit“, wie sie selbst betonen – zu den erfolgreichsten



Talent und Übung sind der Notenschlüssel zum Erfolg

Musikgruppen unseres Bezirks: Bei drei Teilnahmen in der Marsch- und Konzertmusikbewertung gab es in den

verschiedenen Kategorien die Bewertungen „Gut“, „Sehr gut“ und einmal sogar „Ausgezeichnet!“

Die Förderung des musikalischen Nachwuchses setzt dabei schon so früh wie möglich an: Seit mehr als zwei Jahren beschäftigt sich Sandra Ringbauer in gekonnter Manier und viel Erfolg mit der Förderung musikinteressierter Kinder. Womit der MV Illmitz – zwei Drittel des Orchesters stellen Jugendliche, unter ihnen viele hübsche, talentierte und ehrgeizige Mädchen! – ein glückliches Miteinander zwischen Jung und Nicht-mehr-ganz-so-jung zu bieten hat: der älteste Aktive, Stefan Fleischhacker, ist ein rüstiger 66er, der jüngste, Alexander Schneider, besucht die dritte Volksschulklasse.

Abenteuer: Steppe



Die WWF-Bildungswerkstätte Seewinkelhof hat regen Zuspruch

Die Ferien sind da – und auch heuer wieder veranstaltet die WWF Bildungswerkstätte Seewinkelhof gemeinsam mit dem Nationalpark Ferienspiele für Kinder aus dem Seewinkel. Wegen der großen Nachfrage im Vorjahr ist diesmal für jede der sieben Nationalparkgemeinden ein eigener Termin vorgesehen: Unter dem Motto „Die bunte Steppe und den Nationalpark vor der Haustür“ sollen Kinder von 8 bis 12 Jahren abenteuerreiche Tage in der heimatischen Umgebung erleben. Und auch bei größter Hitze sorgen zwei erfahrene WWF-Betreuer/innen für ein „cooles“ Programm. Das reicht von Papierschnitzeljagden über die Beobachtung von Kiebitz, Säbelschnäbler & Co. mit Hilfe von großen Fernrohren bis zur „Naturwerkstatt“, in der untersucht wird, mit welchen Tricks sich Pflanzen in der rauen Welt der Rinder und der Trockenheit

behaupten können. Gemeinsames Austoben, Spiel und Spaß kommen dabei nicht zu kurz, etwa bei der bewegten Raumschiffreise mit einem großen Fallschirm oder beim Galopprennen über immer neue Hindernisse. Die Termine: Neusiedl am See, 16. Juli und 9. August; Weiden 15. Juli; Podersdorf 18. Juli; Illmitz 13. Juli; Apetlon 12. Juli; Tadtan 19. Juli; Andau 18. Juli. Am Mittwoch, dem 21. August, findet auf dem Seewinkelhof ein Ferienspieltag für Kinder aus der gesamten Region statt. Dauer jeweils von 9 bis 17 Uhr, maximale Teilnehmerzahl 30 Kinder. Anmeldung bei der jeweiligen Heimatgemeinde ist unbedingt erforderlich, Unkostenbeitrag S 50,- pro Kind. Nähere Informationen bei der WWF Bildungswerkstätte Seewinkelhof, Tel. 02175/3149, oder im Nationalpark-Informationszentrum, Tel. 02175/3442.



Ein Leitbild für Tadtan

Über ihre Entwicklungsziele denkt die Nationalparkgemeinde Tadtan nach: am 22. Juni starteten Gemeinde und Volksbildungswerk mit einem Ganztags-Workshop das Projekt „Leitbildentwicklung“. Unter der routinierten Moderation von Hermann Gigler (ÖAR) beschäftigte sich ein Arbeitskreis von rund einem Dutzend Meinungsbildnern zunächst mit der Auflistung von Stärken und Schwächen, mit der Lebensqualität im Ort und einigen möglichen Projekten

für die nächste Zukunft. Als Hauptthemen entpuppten sich die Verbesserung der Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte, die Angebotsentwicklung für Tages- und Urlaubsgäste und die Schaffung von Räumlichkeiten für kulturelle Angebote. Konkrete Projektansätze kamen besonders aus dem Umwelt- und Naturschutzbereich. Nächster Schritt wird die Einrichtung kleiner, offener Arbeitsgruppen sein, die dann der Gemeinde ausgereifte Projektvorschläge präsentieren sollen.

Über Stock und Stein ...

„Ganz in weiß“ ist seit kurzem Viktor Reinprecht, verantwortlich für das Nationalpark-Flächenmanagement, unterwegs – in einem weiß lackierten Suzuki Vitara nämlich. „Schuld“ am ersten Suzuki und einzigen Benziner im Nationalpark-Fuhrpark ist der angesehene Opel- und Suzuki-Stützpunkt Bogoly in Frauenkirchen und Bruckneudorf, der bei der Ausschreibung klare Argumente lieferte: daß der leichtgewichtige Vitara weniger verbraucht als größere Diesel-Geländeaautos, daß er preiswert in der Anschaffung ist und – bei voller Geländetauglichkeit – auf der Straße um einiges flotter bewegt werden kann. Nicht unwichtig für den „Vickerl“, der von seinem Heimatort Oggau aus schließlich den Neusiedler See zweimal täglich umrunden muß, um auf den Apetloner Hof zu kommen. Schön für



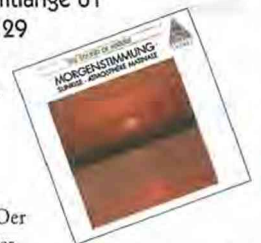
Klein, wendig und absolut steppentauglich

den Nationalpark, daß sich der einzige Suzuki-Händler in der Region – Mag. Hilmbauer von Bogoly: „Seit fast zehn Jahren ist der Vitara einer der Bestseller unter den Vierradlern!“ – darüber hinaus mit einer Spende eingestellt hat. Und Viktor Reinprecht ist nun schneller und sicherer draußen im Gelände bei seinen Gebietsbetreuern.



Morgenstimmung

Audio-CD von Walter Tilgner mit Naturaufnahmen aus dem Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel, Gesamtlänge 61 Minuten. Schott Music Distribution, D-55129 Mainz, Carl-Zeiss-Str. 1, Tel. (0049)6131-505125, oder im Buch- und Musikhandel. Verkaufspreis DM 31,70.



Ein Vogelkonzert bei Sonnenaufgang zählt zu den schönsten, beglückendsten und nachhaltigsten Naturerlebnissen, die in Mensch erfahren kann. Kein Wunder also, daß Vogelstimmen in den Werken von Komponisten wie Haydn, Beethoven, Mozart oder Vivaldi eine nicht unbeträchtliche Rolle spielen. Der Biologe Walter Tilgner vom Bodensee-Naturmuseum in Konstanz hat seine Frühlingsaufnahmen im Seewinkel auf einer qualitativ hochwertigen CD verewigt. Die digitale Technik – Kunstkopf-Stereomikrofon und DAT-Recorder – läßt den Hörer glauben, selbst mitten in der Natur zu

stehen. Der Bogen der Hörbilder reicht dabei vom Wasserplätschern in der Darscho-Lacke über die Morgenstimmung an der Langen Lacke bis zu Aufnahmen beim Schilfgürtel in der Illmitzer Höhle und im Seewaldchen. Es konzertieren Feldlerche, Uferschnepfe, Säbelschnäbler, Löffelente, Nachtigall, Wasserfrösche, Große Rohrdommel, Rotschenkel, Pirol und Mönchgrasmücke. Und wer's nicht glaubt, daß die Aufnahmen aus dem Seewinkel stammen, der hört als Beweis zum Schluß im Hintergrund die Illmitzer Kirchturmglöckchen sechs Uhr schlagen ...

Unterstützt durch die



BUNDESLÄNDER

DIE MEHR - SICHERUNG.

Was wann & wo?

Was ist los in den Nationalpark-Gemeinden? Darüber informiert diese ständige Kolumne. Wenn Sie ihren Ort, oder „ihre“ Veranstaltung nicht in unserer Liste finden, haben wir die betreffenden Informationen nicht erhalten. Daher unser regelmäßiger Aufruf an Gemeindeämter, Vereine und „Private“: Lassen Sie uns wissen, was bei Ihnen in den nächsten Monaten so läuft – wir drucken es verlässlich ab! Und das tut sich im Sommer:

NEUSIEDL	
Juli und August	„Ein Abend zum Tanzen und Verlieben“ mit dem ital. Sänger FULVIO BERTOSSO jeden Montag um 19 Uhr in der Neusiedler Csárda Eintritt frei
Juli und August	„Wiener Melange und andere Trank'ln“ Lieder, Chansons und Cabaret in der Neusiedler Csárda um 20.30 Uhr jeden Donnerstag
19. Juli	„Liebeslieder“ Neusiedler Csárda um 20.30 Uhr
20. Juli	Gretzfest am Paul Schmückl-Platz um 19 Uhr mit den „Herz-Boam“ und „Legendary Daltons“
28. Juli bis 4. August	Tennisstaatsmeisterschaften im Sportzentrum, Seestrasse
3. August	Neusiedler Stadtfest mit Musik, Kultur und Unterhaltung entlang der Hauptstraße von 9 Uhr bis 2 Uhr früh
12. bis 17. August	UYC-Österr. Jugendmeisterschaft Opti, Laser, 420, 470, Europe und Mistral
24. August	Hallenbad Open Air um 20 Uhr
24. bis 25. August	UYC - Kreuzer Dreieck - alle Kreuzerklassen
8. bis 15. September	70 Jahre Stadt Neusiedl am See-Festwoche
14. bis 15. September	UYC - Weinlese Wettfahrten - FD, Finn, Pirat, Laser
28. September	UYC - Absegeln - alle Klassen
TADTEN	
14. Juli	Musikfest des Musikvereins Beginn um 15 Uhr
26. bis 28. Juli	Sportfest des UFC - Tadtén
28. September	Oktoberfest des Tennisvereins

APETLON	
14., 15. und 21. Juli	Kirtag in Apetlon
27. Juli	Fußballturnier, anschl. Musikunterhaltung ab 20 Uhr auf dem Sportplatz
28. Juli	Feldmesse um 10 Uhr anschl. Frühschoppen nachm. Fußballturnier, abends Musik
3. und 4. August	Springturnier des Reitvereins Apetlon-Pamhagen mit Voltigiervorführung ab 10 Uhr auf dem Reitplatz, abends Musik
10. August	Gassenfest in der Neubaugasse und Ob. Neubaugasse um 20 Uhr
17. August	Sommernachtsfest auf dem Tennisplatz um 20 Uhr
18. August	Kinderspielfest um 13 Uhr, Triftgasse
24. und 25. August	Musikfest auf dem Kirchenplatz
15. September	Ferientorf Pannonia-Lauf um 10 Uhr im Ferientorf Pannonia
ILLMITZ	
13. Juli	Seefest der JVP Illmitz beim Strandbad Ausweichterrain bei Schlechthetter: 20. Juli
2. bis 4. August	Sportfest des FC Illmitz im Sportzentrum
11. August	Pfarrfest im Pfarrhof
14. August	Heimatabend am Hauptplatz Musikverein, Singverein und Volkstanzgruppe Illmitz
24. und 25. August	Winerkirtag im Hof des Kindergartens
24. August	Kirtagsmusik im Seerestaurant Häider

WEIDEN	
Juli und August	jeden Dienstag um 18 Uhr Weinbergwanderung mit anschl. Weinverkostung (Mindestteilnehmerzahl: 4 Erwachsene) jeden Mittwoch Weidener Handwerkskunst „Strohflechten“ um 18 Uhr (ab 4 Teilnehmern)
20. Juli	Marktfest im Markt, vormittags Krämermarkt, nachm. Stände der verschiedenen Vereine
21. Juli	Frühschoppen im Seerestaurant
27. Juli bis 11. August	Fotoaustellung mit Künstlerbeteiligung in der Volksschule
2. bis 4. August	Fußwallfahrt nach Mariazell
26. bis 30. August	Jugendmeisterschaft des TC Weiden am See
31. August bis 1. September	Offene Meisterschaft des TC Weiden am See
8. September	Pfarrfest im Pfarrhof
ANDAU	
4. August	Brücke von Andau, Eröffnung des Symposiums ab 18 Uhr
10. oder 17. August	Reitclub Andau, Bgld. Stut. und Materialprüfung des Pferdezuchtverbandes
17. August	Brücke von Andau, ab 19.30 Uhr, Podiumsdiskussion in der Schule
24. August	Brücke von Andau, Autorenlesung in der Schule ab 19.30 Uhr
24. und 25. August	Feuerwehrheurer der Freiwilligen Feuerwehr
31. August	Krämermarkt
31. August u. 1. September	Wallfahrt der Katholischen Frauenbewegung

PODERSDORF	
18. bis 21. Juli	Wintertage im Bernardinum mit Stimmungsmusik
28. Juli	Pfarrfest im Bernardinum
28. Juli	Blutspenden von 9 bis 12 Uhr und 13 bis 15 Uhr am Campingplatz
2. bis 4. August	Feuerwehrfest
11. August	„Aktion Licht ins Dunkel“ von 9 bis 18 Uhr Die Beschäftigten des Bauhofes Podersdorf am See stellen sich in den Dienst der guten Sache - beim Strandbad
15. August	Blutspenden von 9 bis 12 Uhr und 13 bis 15 Uhr im Feuerwehrhaus
20. August	Baikal Don Kosaken um 20 Uhr in der Pfarrkirche
31. August	Platzkonzert der Trachtenmusikkapelle Weifenbach/Enns beim Kreisverkehr um 19 Uhr
30. August bis 1. September	Tennis - Austria Collegialität Trophy im Tenniscenter Steiner, Steinbruch 1/36
7. September	Austria Triathlon, Start um 6 Uhr
8. September	Platzkonzert - Blasorchester Bruck/Mur - Kapfenberg Haupteingang Strandbad, um 11 Uhr
20. bis 22. September	1. Pannonia Darr - Open SB - Restaurant, Mobilheimplatz
22. September	10 km - Lauf, Start am Nordstrand
22. September	Radwallfahrt nach Mariazell

Wo Künstler Kreise ziehen

Eine Vernissage der besonderen Art steht allen Kunstinteressierten ins Haus: Ab 27. Juli stellen Mitglieder des Künstlerkreises Illmitz ihre Werke im Informationszentrum des Nationalparks aus. Die Malerei von Paul Gruber, Andi Wegleitner und Birgit Preiner und die Fotografien von Günther Paldan und Manfred Reisner, wobei letzterer auch Fotografien präsentiert, bieten zusammen eine vielschichtige Darstellung des Seewinkels. „Geschnatter“ hat den Künstlerkreis Illmitz, der mittlerweile zum Verein geworden und mit vielbeachteten Ausstellungen und Künstlerabenden an die Öffentlichkeit getreten ist, seinen Lesern ja schon

1994 vorgestellt. Also vormerken: Vernissage im Info-Zentrum am 27. Juli, die Ausstellung ist täglich bei freiem Eintritt geöffnet.

Treffpunkt dreier Länder

Dort, wo im nördlichsten Zipfel des Burgenlandes Österreich, Ungarn und die Slowakei aufeinander treffen, in Kittsee also, rücken die drei Nachbarn vom 23. bis 25. August im Rahmen eines großangelegten Drei-Länder-Treffens noch näher zusammen. Die Fülle der Veranstaltungen kann sich sehen lassen: Den Start am Freitag machen ein Knaben-Fußball- und ein Mädchen-Volleyball-Turnier sowie eine Milleniumsfeier, der Abend gehört einer Ö3-Disco.

Samstag ist Familientag mit einer Sternwanderung aus den Gemeinden der Region Leitha-Auen nach Kittsee, wo ein Spielebus auf die Kleinen und drei Musikgruppen auf die Nicht-mehr-so-Kleinen warten.

Beim Ökumenischen Gottesdienst am Sonntag wird auch die hohe Politik der Anrainerstaaten anwesend sein, gefolgt von „Autofahrer unterwegs“ aus Kittsee und einem internationalen Bürgermeister-Stammtisch. Volksmusik, WWF-Programm und Kabarett mit Steinböck&Rudle runden das Programm ab. An allen drei Tagen präsentiert sich der Tourismusverband Leitha-Auen und das Landesjugendreferat mit seinem Anti-Drogen-Stand ist ebenso dabei wie die Kleintierzüchter der Region mit ihren

jüngsten Zuchterfolgen. Detail bei der Veranstaltungsorganisation, Tel. 02172/8002.

Hoftheater

In eine Freilichtbühne verwandelt sich im Juli und August der Hof der Neusiedler Csárda. „Tanz auf dem Vulkan“ heißt es jeden Donnerstag Abend um 20.30, wenn in Form einer mitreißenden Revue Musik aus den 20er und 30er Jahren geboten wird. Beschaulicher geht es jeden Freitag zu, wenn Michaela Fussi sowie Rainer und Claus Spechtl – ebenfalls ab 20.30 Uhr – musikalisch die sarkastisch-komische Geschichte einer Liebesbeziehung erzählen. Reservierung und Kartenvorverkauf unter Tel.: 02167/8659.



NATUREXPO '96 HUNGARY

Selbstverständlich werden, organisiert vom Umweltministerium Budapest, auf einer gemeinsamen Fläche von etwa 200 Quadratmetern auch die Nationalparks Ungarns vorgestellt – und mit dem Fertő-Hanság Nemzeti Park kommt gleichzeitig auch der österreichische Teil des grenzüber-

schreitenden Unternehmens, der Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel, ins Scheinwerferlicht. Wesentliche Inhalte zum Thema Naturschutz liefert auch die IUCN, die International Union for Conservation of Nature: Diese größte Umweltschutzorganisation der Welt mit mehr als 800 Mitgliedsorganisationen in

Eine sogenannte „NATUREXPO '96“ steht vom 15. August bis zum 8. September im Budapester Messezentrum auf dem Programm – ein Großereignis, das zeitlich natürlich bestens zum 1100-Jahr-Jubiläum der ungarischen Landnahme paßt. Breit gestreut, mit nicht weniger als neun Hauptinhalten, ist demgemäß der Themenkreis der Veranstaltung: Umweltschutz, Naturschutz, Forst- und Wildmanagement (Jagd), Berufs- und Sportfischerei, Ökotourismus, Naturnaher Haushalt, Umweltschutzprodukte und Entsorgung, Veranstaltungen (Workshops, wissenschaftliche Tagungen, Wettbewerbe, Vorträge, Konzerte) und Präsentationen (Hundezucht, Wild- und Fischgerichte, Naturfotografie etc.).

125 Ländern beschäftigt sich unter anderem mit mehreren Programmen zur nachhaltigen Nutzung von Wildtieren. Der Pavillon mit der größten Ausstellungsfläche und den spektakulärsten Vorführungen dient natürlich der Präsentation des Gastgeberlandes Ungarn selbst. Das moderne Ungarn will den internationalen Besuchern nicht nur sein intellektuelles, kulturelles und natürliches Erbe vor Augen führen, sondern auch die Anstrengungen, die zu dessen Erhalt dienen sollen: Nationalparks, Umweltschutzmaßnahmen,

ökologischer Tourismus mit Abenteueranspruch, weltweit berühmte Jagdangebote. Und auch jene Auswirkungen, die Veränderungen in der natürlichen Umwelt – Flußregulierungen, Eingriffe in den Flußlauf der Donau, in Wälder und Ebenen – zur Folge hatten, werden Teil der Ausstellung sein. Ungarn sieht sich mehr und mehr als mitteleuropäisches Land, das für die Zielsetzung internationaler Umweltschutzprogramme eine wichtige Rolle übernehmen kann und übernehmen will.

Liebe LeserInnen!



Nun ist es also da, das neue Informationszentrum für den Nationalpark. Und sein einigen Wochen wird es besucht von Ausflüglern – „Wir haben gar nicht gewußt, daß es so etwas gibt!“ – von Urlaubsgästen, Schulklassen und Pensionistengruppen. Nicht zu vergessen Betriebsausflüglern, Biologiestudenten, Tagungsteilnehmer und – „Wirklich, von außen schaut das Zentrum gar nicht so groß aus!“ – Einheimische. Allein die Aufzählung beweist, daß unser Nationalparkhaus für alle da ist, die Interesse an der Natur, am Seewinkel oder am Naturschutz überhaupt haben. Damit erübrigt sich auch die gelegentliche Frage nach einem „Tag der offenen Tür“, schließlich ist bis 30. September täglich geöffnet. Im Oktober Montag bis Samstag, im

Winter Montag bis Freitag. Ein organisierter, spezieller Tag der offenen Tür würde nur die Möglichkeiten des einzelnen Besuchers einschränken, weil zu viele Menschen gleichzeitig im Haus wären. Und nebenbei: ganz fertig sind wir mit der Ausstattung noch nicht. Frequenziert wird das Zentrum bisher ganz offensichtlich: zwischen 100 und 250 Besucher pro Tag, manchmal mehr, kommen zu uns auf die Hauswiese schauen, fragen, lesen oder – bei den Direktverkäufern oder im Shop – auch kaufen. Margret Wegleitner und Annemarie Gmoser beantworten Fragen, organisieren Exkursionen und machen „nebenbei“ die Büroarbeit. Unterstützt – damit sieben Tage in der Woche geöffnet sein kann! – werden sie von zwei Ferienpraktikanten. Noch ein Weg zu Veranstaltungen: das Zentrum steht auch den Nationalparkgemeinden, deren Vereinen und den Körperschaften in der Region zur Verfügung. Wer also eine Vollversammlung plant, ein Seminar oder eine Tagung, kann den passenden Raum und die betreffende Ausstattung nutzen. Kosten werden dann verrechnet, wenn sie für die Nationalparkgesellschaft entstehen, wenn „zugekauft“ wird. Die gastronomische Versorgung kann von jedem Wirt der Region übernommen werden, eine Anlieferküche steht zum Kühlen, Warmhalten

oder zur Vorbereitung zur Verfügung. Was meine eigenen ersten Wochen nach Umzug und Eröffnung betrifft, so waren sie dominiert von Führungen mit Meinungsbildnern, interessierten Gruppen und VIP's. Daß dabei Gesamtkonzeption und vielfältige Nutzungsmöglichkeiten des Hauses gelobt wurden, kann ich nur als Genugtuung für manch frühere oberflächliche Kritik an der Solar-Architektur empfinden. Und: Die Reservierungen für Vorträge und andere Veranstaltungen reichen bereits bis zum Herbst 1997 (!) – ein Beweis dafür, welche infrastrukturelle Lücke der Nationalpark mit dem neuen Zentrum geschlossen hat, meint Ihr
Alois Lang



WAASENSTEFFL:

Dä lern mi oana di
Leit vastehn: Joahr für
Joahr jämmern's über
zwenig Regn und
austrickerte Läckn.

Und zoagt si der Seewinkel
amol wirkli als Wassäeckn,
is aa wida nit recht.

Gott sei Dank, daß d'
Mensch'n des Wetter nit
sölba machen kennan.
Sunst hätt ma nit nur a
Wetterwarte, sondern a no
a Wetterparlament und an
Wetterpräsident.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel_Geschnatter - Nationalparkzeitung Neusiedlersee-Seewinkel](#)

Jahr/Year: 1996

Band/Volume: [1996_2](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel-Geschnatter - Nationalparkzeitung Neusiedlersee-Seewinkel 1996/2 1-16](#)