

Die Landwirtschaft

Die Junior-Zeitung der
Landwirtschaftskammer Niederösterreich

JUNIOR

Technik

Die Drohne – das fliegende Auge

Seite 16



Top Story

Der ÖKO-Faktor
auf unseren Feldern

4

DO IT YOURSELF

SEITE 22

Superstar
APFEL

10

Foto: Gnutblin/stock.adobe.com

4

Top Story – Der Öko-Faktor auf unseren Feldern

Wie ökologisch geht es auf unseren Äckern eigentlich tatsächlich zu? Wir gehen Vorurteilen und Mythen auf den Grund.

Seite 4

6

Schnitzelgeflüster – Die Wahrheit über Schweine und ihren Alltag

Ob am Teller oder bei Redewendungen: Das Schwein ist aus unserem Alltag nicht wegzudenken. Aber was steckt hinter den schlaun Gesellen und was tun Bäuerinnen und Bauern, damit es ihren Schweinen im Stall saugut geht?

Seite 6

Vorwort



Johannes Schmuckenschlager
Präsident der Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Foto: LK NÖ/Philipp Monihart

Liebe Leserinnen und Leser!

Drohnen, die über Felder fliegen. Maschinen, die sich mit Hilfe von GPS-Signalen einen Weg bahnen. Wahre Strateg:innen, die Ideen entwickeln und Lösungen austüfteln. Spezialist:innen, die mit ihrer täglichen Arbeit Menschen ernähren.

Nein, das ist kein Actionfilm auf der Kinoleinwand. Es ist das Leben, das unsere Bäuerinnen und Bauern tagtäglich leben. Was für sie Alltag ist, ist für Nichtlandwirt:innen eine actionreiche, fremde Welt.

Ich komme aus Klosterneuburg und darf diese Profis bei politischen oder gesellschaftlichen Fragen vertreten. Als Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich sehe ich es als meine Aufgabe, die Basis dafür zu schaffen, dass Bäuerinnen und Bauern ihre Fähigkeiten entfalten können. Mit ihrem Können versorgen sie uns mit Essen und gestalten unsere Landschaft. Stellen wir uns doch die Frage: „Was wären unsere Heimatorte, wenn es unsere Bäuerinnen und Bauern nicht geben würde?“



8

Foto: BillionPhotos.com/stock.adobe.com



10

Foto: Drobot Dean/stock.adobe.com

Weizen – Roggen – Dinkel Daten, Zahlen und Fakten

Welche Getreidekulturen spielen in Österreich eine Rolle und was lässt sich damit alles in unseren Küchen zaubern?

Seite 8

Vitaminbombe „Der Apfel“

Ob als Snack oder in der Küche: Überall feiert der Apfel seinen großen Auftritt. Aber was steckt eigentlich alles in dieser Superfrucht?

Seite 10

Der Borkenkäfer setzt den Wäldern zu

Seite 12

Artenvielfalt

Seite 20

Einkaufen mit Köpfchen

Seite 14

Das „Do it yourself-Insektenhotel“

Seite 22

Die Drohne - das fliegende Auge

Seite 16

Tipps

Seite 24

Nudeln to go

Seite 18

LINK IT UP:

DEIN WEG ZU INFOS, GAMES & CO.

1. Der Boden - ein wertvoller Schatz

Kurze, knackige Infos rund um den Boden auf einem Plakat



2. Getreideanbau in rot-weiß-rot

Alles zu Produktion, Schädlingen und Co.



3. Apfelinfos

Stell dein Apfel-Wissen unter Beweis



4. Fruchtige Fakten

Der Weg heimischen Obstes im Überblick



5. Lebensmittel sind wertvoll

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung



6. Navigationshilfe im Gütesiegel-Dschungel

Welche Gütesiegel gibt es in Österreich?



7. Fakten zur Artenvielfalt

Arbeitsblätter, Factsheets und vieles mehr



DER ÖKÖ-FAKTOR



AUF UNSEREN FELDERN

Bäuerinnen und Bauern wirtschaften in Österreich im internationalen Vergleich sehr nachhaltig: Sie haben dabei die Wahl sich für Biolandbau oder für eine konventionelle Wirtschaftsweise zu entscheiden. Doch was ist der Unterschied, und welche Vorurteile gilt es abzulegen?

Text: Eva Lechner

Nach der Ernte ist vor der Ernte. Viele Entscheidungen müssen schon vor dem eigentlichen Anbau getroffen werden, um die Böden gesund zu erhalten und

schlussendlich eine gute Ernte zu garantieren. Egal für welche Wirtschaftsweise sich die Bäuerin oder der Bauer entschieden hat, überall steht eines ganz klar im Mittelpunkt: Die Umwelt mit allem was dazu gehört.

Doch was ist der Unterschied?

Die Versorgung mit Nährstoffen und der Schutz der angebauten Kulturpflanzen gegen Unkräuter und Schädlinge ist das Um und

Auf für eine erfolgreiche Ernte. Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern müssen bei der Nährstoffversorgung noch vorausschauender handeln als Landwirtinnen und Landwirte, die ihre Kulturen konventionell bewirtschaften. Genauso ist es beim Pflanzenschutz. Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern müssen ihre Kulturen so wie konventionelle Betriebe vor Schädlingen schützen, haben dafür aber andere und weniger Mittel zur Verfügung, mit Hilfe derer sie ihre Pflanzen gesund erhalten. Die Erträge fallen im Bio-Landbau dadurch geringer aus als in der konventionellen Produktion. Würde Österreich gänzlich auf Bio umstellen, würden wir mehr Ackerflächen benötigen, um unsere Versorgung mit heimischen Lebensmitteln und Rohstoffen sicherstellen zu können. Und auch nicht jeder kann oder will sich Bio leisten. Denn Bio-Produkte sind aufgrund geringerer Erträge teurer.

Voller Einsatz für Regenwurm & Co.

Alles fängt bereits beim Boden an. Nur mit einem gesunden, nährstoffreichen Boden, können Pflanzen auch gut wachsen. Wind und Wetter setzen den Böden zu. Bäuerinnen und Bauern müssen einen Weg finden, damit wertvolle Erde nicht verloren geht und Nährstoffe im Boden erhalten bleiben. Eine schonende Bodenbearbeitung soll genau dies garantieren. Egal ob bio oder nachhaltig konventionell: Bodenorganismen vom Regenwurm bis hin zur Milbe sind überall gefragt und werden entsprechend gehegt.



Eine ausgeklügelte Fruchtfolge ist entscheidend, damit der Boden und die Pflanzen gesund bleiben. Das heißt, Bäuerinnen und Bauern überlegen ganz genau, was vorher und nachher auf ihrem Feld wachsen wird.

Foto: Zaleman/stock.adobe.com



Bäuerinnen und Bauern in anderen Ländern?

Nicht überall ist die Gesunderhaltung der Pflanzen so klar und sicher geregelt wie in Österreich. Hinzu kommt, dass österreichische Bäuerinnen und Bauern heutzutage klar auf integrierten Pflanzenschutz setzen.

Was ist integrierter Pflanzenschutz?

Neben einer gut geplanten Fruchtfolge sollen auch andere Maßnahmen die Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen schützen. So wird im integrierten Pflanzenschutz nicht nur auf Nützlinge wie Marienkäfer oder Erzwespen zurückgegriffen, sondern auch Feldbeobachtungen und ein eigener Pflanzenschutz-Warndienst gehören quasi zum guten Ton. Wird schlussendlich auf ein Mittel zurückgegriffen, um Krankheiten oder Schädlinge im Zaum zu halten, passiert dies mit Sorgfalt und Know-how.

Nur gut ausgebildete Personen mit einem „**Pflanzenschutz-Sachkundeausweis**“ dürfen diese Mittel ausbringen. Dabei lautet das Motto: „So wenig wie möglich, so viel wie notwendig.“ Und nur zugelassene, auf Herz und Nieren geprüfte Mittel, finden hier ihre Anwendung. Weltweit gelten die europäischen Pflanzenschutzmittelzulassungskriterien als die strengsten der Welt. Selbst nach einer Zulassung werden sie weiterhin beobachtet und Neubewertungen unterzogen.

Weniger Mittel durch moderne Technik

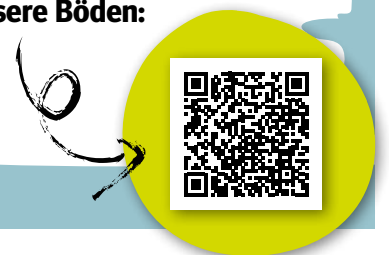
In der Praxis geht es darum, diese Mittel punktgenau, ohne Streuverlust, auszubringen. Zusätzlich bietet die Digitalisierung neue Möglichkeiten, um Mittel zu reduzieren.

Begrünung: Pflanzen am Acker auch im Winter?

Begrünungspflanzen leisten Vieles: Sie erhöhen die Bodenfruchtbarkeit, schützen den Boden, das Grundwasser und stellen vielen Tierarten Lebensraum zur Verfügung. Im Winter sind Begrünungen oft die einzigen Flächen mit höherem Bewuchs.

Den grünen Bewuchs nutzen bei uns überwinterte Feldvögel und Wildtiere wie Rehe oder Feldhasen als Deckungsraum. Dort finden sie Schutz vor der Witterung aber auch vor Feinden. Zusätzlich sind die Begrünungspflanzen auch im Winter eine wertvolle Nahrungsquelle.

Hier erfährst du mehr über unsere Böden:



SCHNITZELGEFLÜSTER

Die Wahrheit über Schweine und ihren Alltag

So eine Sauerei - viele unserer Redewendungen haben mit dem Schwein zu tun und nicht alle sind positiv. Böse Zungen behaupten, dass Schweine schmutzig und dumm sind. In Wirklichkeit sind sie aber genau das Gegenteil. Sie halten ihre Ställe sauber und sind extrem clever.

Text: Claudia Ebersperger, Seminarbäuerin

Schweine und ihre Familie

Schweine stammen vom Wildschwein ab. Vor rund 10.000 Jahren begannen Menschen, sie als Haustiere zu halten. Ein weibliches Schwein nennt man Sau, das männliche Schwein ist der Eber, und ihre Jungen heißen Ferkel. Sauen können pro Wurf zwölf bis 15 Ferkel bekommen. Sie wiegen bei der Geburt etwa ein Kilogramm.



Fotos: Reisserhof/dieLechnerin

Geht's den Tieren gut, geht's dem Menschen gut: Bäuerinnen und Bauern setzen sich dafür ein, dass ihre Tiere gesund sind und sich wohl fühlen.

Leben im Schweinestall

Meist leben Schweine ihr ganzes Leben im Stall. Diese Ställe sind heute viel größer und moderner als früher. Damit Schweine sich wohlfühlen, brauchen sie Platz, frische Luft und ein gutes Klima. Bäuerinnen und Bauern sorgen dafür, dass sie immer frisches Futter und Wasser haben – dafür gibt es heute sogar Maschinen, die das automatisch machen. Schweine sind sehr neugierig und spielen gerne. Damit ihnen

nicht langweilig wird, haben sie im Stall Materialien wie Stroh oder Holz, mit denen sie sich beschäftigen können. Dies wird auch durch Gesetze geregelt. In Mastställen, wo Schweine wegen ihrem Fleisch gehalten werden, gibt es verschiedene Möglichkeiten, wie die Tiere leben können. Einerseits gibt es den gesetzlichen Mindeststandard, der sicherstellt, dass die Schweine genug Platz haben. Derzeit dürfen in diesen

Ställen noch spezielle Böden mit Öffnungen verwendet werden, durch die Kot und Urin abfließen, damit alles sauber bleibt. Dann gibt es auch das AMA-Gütesiegel, das über den Mindeststandard hinausgeht. So haben die AMA-Gütesie-



Was Schweine fressen

Schweine lieben abwechslungsreiches Futter! Sie bekommen eine Mischung aus Getreide (Weizen und Gerste), Mais, Sojaschrot und wichtigen Mineralstoffen. Getreide und Mais baut ihre Bäuerin oder ihr Bauer oft selbst an.

Ferkel hignegen trinken in den ersten Wochen nur Milch von ihrer Mutter, der Sau. Das stärkt ihre Abwehrkräfte!



Schweinehaltung: Tiergerecht und modern

Ein glückliches Schwein ist ein gesundes Schwein! Deswegen gibt es strenge Regeln, wie Schweine gehalten werden dürfen. Dazu gehören genug Platz, frische Luft und Licht im Stall. Diese werden auch regelmäßig von verschiedenen Kontrollorganen und der Tierärztin/dem Tierarzt kontrolliert.

gel-Schweine beispielsweise zehn Prozent mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben. Ab einem noch höheren Standard, dem AMA-Gütesiegel „Mehr Tierwohl – Gut“, haben die Schweine sogar 60 Prozent mehr Platz, eingestreute Liegeflächen und mehr Beschäftigungsmaterial. Beim AMA-Gütesiegel „Mehr Tierwohl – Sehr Gut“, haben die Schweine doppelt so viel Platz, können ins Freie und haben ebenfalls immer eingestreute Liegeflächen.

Natürlich werden alle Schweine auch regelmäßig von einer Tierärztin oder einem Tierarzt besucht. Wenn sie einmal krank sind, wird ihnen geholfen. Genau wie wir Menschen bekommen Schweine auch Impfungen, um gesund zu bleiben und im Krankheitsfall Medikamente damit sie sich erholen. Der Medikamenteneinsatz wird von Tierärztin oder Tierarzt verordnet und am Hof streng dokumentiert.

Kreislaufwirtschaft

Ein Schweinehof ist ein Kreislaufsystem. Die Bäuerin oder der Bauer baut einen Teil des Futters für die Schweine selbst an, die Schweine fressen es, und ihr Kot und Urin (sprich Gülle) wird als wertvoller Dünger auf den Feldern verwendet. So bleibt der Boden fruchtbar und das Getreide wächst wieder – das perfekte System!

Das Schwein im Wissenstest



Wie unterscheidet sich der AMA-Gütesiegelstandard „Mehr Tierwohl – Gut“ von der gesetzlichen Mindestanforderung?

- a) Schweine haben mehr Beschäftigungsmaterial und einen besseren Zugang zu Wasser.
- b) Schweine haben 60 Prozent mehr Platz und eingestreute Liegeflächen.
- c) Schweine dürfen täglich ins Freie.

Schweine sind sehr neugierig. Wie wird sichergestellt, dass Schweinen im Stall nicht langweilig wird?

- a) Sie bekommen Spielzeug wie Bälle und Schaukeln.
- b) Es gibt Beschäftigungsmaterial aus Stroh oder Holz.
- c) Die Bäuerin oder der Bauer bringt neue Tiere, um die Gruppe spannend zu halten.

Warum sind Schweine für einen nachhaltigen Kreislauf auf dem Bauernhof wichtig?

- a) Schweine produzieren wertvollen Dünger, der auf den Feldern genutzt wird.
- b) Der Kot der Schweine wird in Biogasanlagen umgewandelt.
- c) Schweine verwerten Abfälle aus der Lebensmittelindustrie, um Futter zu sparen.

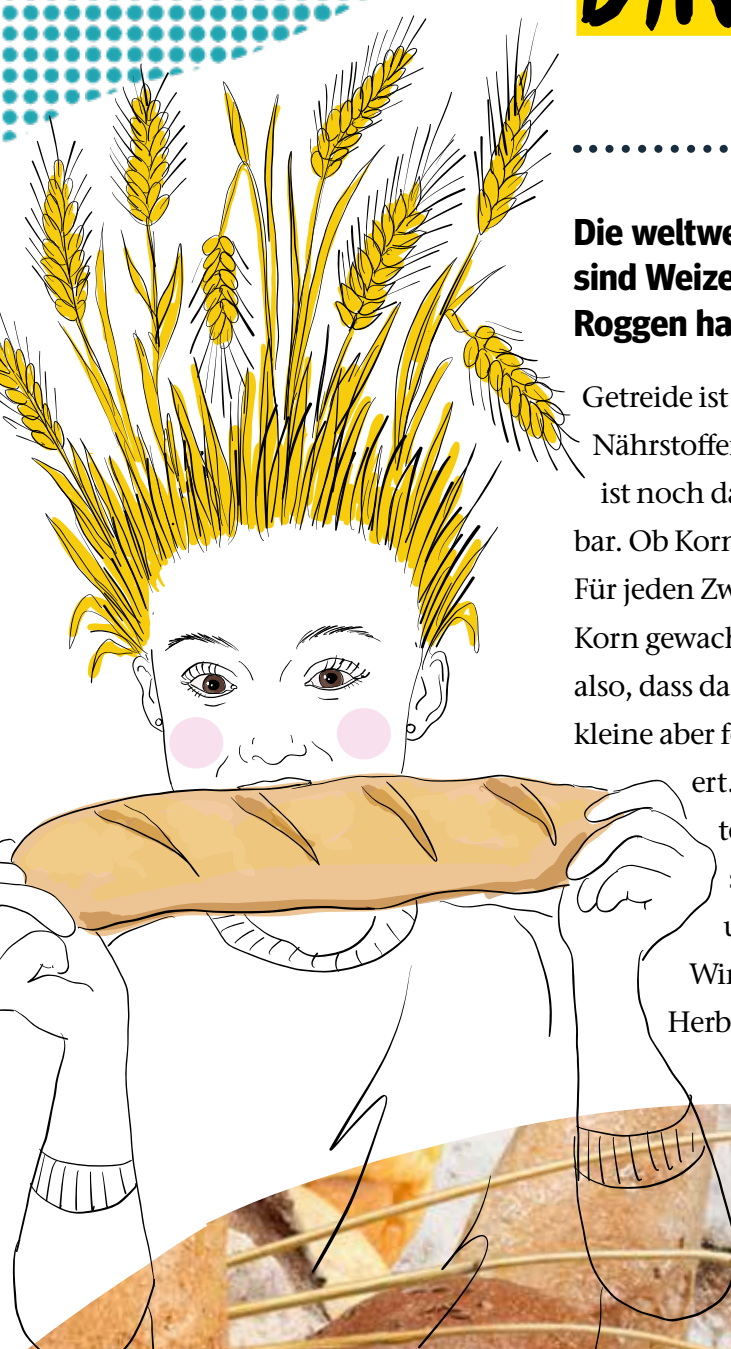
DINKEL – ROGGEN –

Text: Monika Gfatter, Seminarbäuerin

Die weltweit am häufigsten angebauten Getreidekulturen sind Weizen, Mais, Dinkel und Hafer. Aber auch Gerste und Roggen haben in Österreich eine große Bedeutung.

Getreide ist vollgepackt mit Nährstoffen, schmeckt gut und ist noch dazu vielfältig einsetzbar. Ob Korn, Flocken oder Mehl: Für jeden Zweck ist das richtige Korn gewachsen. Kein Wunder also, dass das Getreide gerade eine kleine aber feine Renaissance feiert. Grundsätzlich unterscheiden wir zwischen Wintergetreide und Sommergetreide. Wintergetreide wird im Herbst ausgesät und in der

Regel ab Mitte Juni des folgenden Jahres geerntet. Sommergetreide wird im Frühjahr gesät und bereits nach einigen Monaten, meist ab Juli, geerntet. Aufgrund der längeren Vegetationsperiode und der effizienteren Nutzung der Feuchtigkeit im Winter erzielen Wintergetreidesorten höhere Erträge als Sommergetreidesorten. So überrascht es wenig, dass der Sommergetreideanbau in Österreich weniger wird. Sich ändernde klimatische Bedingungen mit zunehmend trockenen und heißen Sommern tragen ihren Teil dazu bei.



AUFGEPASST!

Korn- und Mehrkornbrote sind nicht zwingend Vollkornbrote!

Ein richtiges Vollkornbrot enthält immer das gesamte Korn, außer die Spelzen. Dazu gehören Fruchtschale, Samenschale, Aleuronschicht, Mehlkörper und Keimling.

„Vollkorn“ heißt nicht automatisch „Bio“

Ein Vollkornbrot und auch Weißbrot und Gebäck sind erst „Bio“, wenn Mehl und Zutaten aus biologischem Anbau stammen.

ZUM AUSPROBIEREN!

Versuch doch mal Weizen, Roggen oder Dinkel statt Pommes und Reis ...mhm, das schmeckt!

Das Getreide einweichen und zehn Stunden stehen lassen, anschließend kochen. Danach zugedeckt nachquellen lassen. Mit Kräutern wie Koriander oder Thymian würzen und genießen!

Weizen: 30 min kochen, 15 min nachquellen

Roggen: 45 min, 30 min

Dinkel: 25 min, 40 min

WEIZEN

Daten – Zahlen – Fakten

DINKEL

Bereits vor tausenden von Jahren hielt Dinkel Einzug in die heimischen Küchen. Er gehört zur Gattung Weizen. Im Vergleich zu modernem Weizen bringt Dinkel mehr Proteine, Ballaststoffe und Mineralstoffe mit. Sein Geschmack wird oft als nussig und etwas herzhafter beschrieben als der von herkömmlichem Weizen. Das Korn des Dinkels, noch unreif geerntet, nennt man Grünkern. Nach der Ernte wird Dinkel gedarrt (mit Heißluft getrocknet) und dadurch haltbar gemacht. Grünkern wird als Mehl oder für Bratlinge (gebratene Laibchen wie zum Beispiel Gemüseläibchen) verwendet. Dinkel wird von heimischen Bäuerinnen und Bauern wegen seiner Widerstandsfähigkeit geschätzt. Er stellt nur wenige Ansprüche an den Boden und gedeiht selbst in wenig fruchtbarer Erde.

ROGGEN

Roggen wächst in ganz Österreich und ist nach Weizen das zweitwichtigste Mahlgetreide in Österreich. Er wird hierzulande nur als Winterfrucht genutzt und wird gerne auf Standorten mit nährstoffärmeren Böden, beispielsweise im Waldviertel,

angebaut. Die Pflanze ist robust und kann auch in Regionen wachsen, in denen andere Getreidearten das Handtuch werfen. Roggen wird ähnlich wie Weizen verarbeitet, unterscheidet sich aber in Aussehen, Geschmack und manchmal auch in der Verwendung. Er kann bis zu zwei Meter hoch werden und wird zum Beispiel zur Herstellung von Roggenbrot, Müsli und Whisky verwendet. Roggenmehl enthält weniger Klebereiweiß (Gluten) als Weizenmehl.

WEIZEN

Weizen ist aufgrund der günstigen Wachstumsbedingungen die Hauptkulturart in Österreich. Die durchschnittlichen Hektarerträge liegen in Österreich bei fünf bis sechs Tonnen. Wir unterscheiden zwischen Weich- und Hartweizen. Weichweizen wird meist zu Backwaren verarbeitet. Durch seinen hohen Glutengehalt eignet er sich für viele Produkte. Gluten ist das Protein (=Eiweiß) im Weizen, das dem Teig seine Elastizität verleiht. Es lässt ihn aufgehen und gibt ihm seine lockere Struktur. Hartweizen hingegen wird wegen seines sehr harten Korns vor allem zur

Glutenunverträglich – und was nun?

Brötchen, Pizza, Pasta oder Kuchen – nicht für jeden Menschen sind diese Gerichte ein Genuss. Bei einer Glutenunverträglichkeit kann es beim Verzehr zu Krämpfen, Durchfall, Schwindel oder Verstopfung kommen. Das Problem ist Gluten, ein Eiweiß, das in vielen Getreidesorten enthalten ist. Doch Gottseidank gibt es auch glutenfreie Alternativen. Mais, Quinoa, Amaranth, Hirse, Reis oder Buchweizen können beim Backen und Kochen verwendet werden. Paniertes Fleisch, Pommes, Fruchtojoghurt oder Frischkäse können Gluten enthalten.

Alles rund um den Getreideanbau in Österreich findest du hier



Herstellung von Teigwaren wie etwa Nudeln verwendet. Je nach Proteingehalt unterscheidet man zwischen Futter-, Mahl-, Qualitäts- und Premiumweizen. Der Proteingehalt von Weizen ist von zwei Faktoren abhängig: einerseits von der Stickstoffversorgung, andererseits von der Niederschlagsmenge. Viel Regen bedeutet einen höheren Ertrag, jedoch auch weniger Protein im Korn und umgekehrt. Die Weizenqualität hängt somit auch wesentlich von der geografischen Lage, der Witterung und der Düngung ab.

DER APFEL



Foto: Drobot Dean/stock.adobe.com

Äpfel gibt es in Österreich das ganze Jahr über: im Supermarkt, im Bauernladen, im Garten und sogar in Märchen findet man sie! Ob als Snack oder in der Küche - überall feiert der Apfel seinen großen Auftritt. Auch in unserer Geschichte und Kultur ist diese Vitaminbombe ein echter Fixstarter. Bereits bei Adam und Eva rückte der Apfel ins Rampenlicht. Aber was macht den Apfel eigentlich so besonders?

Text: Katharina Pfaffeneder, Seminarbäuerin

Wo kommen unsere Äpfel her?

Österreich ist ein Land voller saftiger Äpfel. Vor allem in der Steiermark, in Niederösterreich und im Burgenland gibt es viele Landwirtinnen und Landwirte, die sich auf die Produktion von Äpfel spezialisiert haben. Aber auch in sehr vielen Gärten und auf Wiesen stehen Apfelbäume.

Klarapfel: Der Apfel für den Sommer

Der erste Apfel, den man ernten kann ist der Klarapfel. Dank ihm müssen wir nicht bis zur Herbsternste warten, um in einen frischen Apfel hineinbeißen zu können. Er ist schon im Sommer reif und sorgt ab Anfang August für knackig-frischen Hochge-

nuss. Er wächst auf heimischen Streuobstwiesen. Doch ursprünglich stammt er aus dem Baltikum.

Der Klarapfel hat eine grünlich – weiße bis gelbliche Schale und ein mildes, leicht säuerliches Aroma. Leider ist er nicht sehr lange haltbar, weshalb man ihn in keinem Geschäft finden kann. Apfelfans schätzen ihn aber auf Grund seines ausgewogenen Geschmacks und mal ehrlich, jeder freut sich auf den ersten Apfelstrudel mit frischen Äpfeln aus dem Garten.

Heimisches Obst mit Superkraft

Äpfel schmecken nicht nur gut, sondern sind auch echte Kraftpa-

kete. Ein mittelgroßer Apfel enthält etwa 10 Prozent des täglichen Bedarfs an Vitamin C. Ballaststoffe im Apfel sorgen dafür, dass die Verdauung in Schwung und man lange satt bleibt. Äpfel enthalten Antioxidantien, die uns vor Krankheiten schützen. Sie fördern die Konzentration und stärken das Nervenkostüm.

Apfel mit Schale sorgt für noch mehr Vitamine

Ach übrigens: Der Apfel muss nicht unbedingt geschält werden. Die meisten Vitamine befinden sich nämlich direkt unter der Schale. Wer also seinen Apfel mit Schale isst, kann mit gutem Gewissen sagen „An apple a day, keeps the doctor away!“ – Na gut, vielleicht nicht

immer, aber der Grundstein dafür ist mit Sicherheit gelegt und es schadet auf keinen Fall!

Beißt du noch oder „strudelst“ du schon?

Umso besser, dass sich mit dem Apfel allerhand Köstlichkeiten zaubern lassen. Wie wäre es mit Muffins, einem Apfelkuchen, Apfelmus, Apfelkompott oder doch lieber einem Klassiker der österreichischen Mehlspeisküche: einem Apfelstrudel? Besonders der typisch österreichische Apfelstrudel konnte sich bereits in anderen Ländern einen Namen machen. Selbst über dem

Atlantik – in Amerika – sind sie bereits auf den Geschmack gekommen. Vor allem Insta und Co. tragen hier ihren Teil dazu bei. So promotet Austroamerikanerin Astrid Lamarche auf ihrem Instagram Account *austrian_carvings* unsere traditionelle Mehlspeisküche und gibt online sogar Strudelkurse. – Die Amis liebens, schau doch mal vorbei!

Rezept Apfelwaffeln

Was du alles brauchst:

- 120 g Butter geschmolzen
- 60 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Vollkornmehl (Weizen oder Dinkel)
- 1 TL Backpulver
- 1/8 l lauwarme Milch
- 3 Äpfel gerieben
- 50 g Nüsse gerieben
- 1/2 TL Zimt

- Alle Zutaten mit dem Mixer rasch zu einem Teig verarbeiten und ca. 20 Minuten quellen lassen. Das Waffeleisen vor dem Backen mit Öl bepinseln, ca. 3 EL Teig auftragen und ca. 5 Minuten hell backen. Die warmen Waffeln mit Zimtzucker bestreuen und je nach Geschmack mit Vanilleeis oder Marmelade servieren.

FAZIT

Der Apfel ist & bleibt unser heimisches Superfood!

Egal ob als kleiner Snack, im Kuchen als Mus oder als Kompott – der Apfel ist ein echtes Multitalent. Er steckt voller Vitamine, hält dich gesund und schmeckt dabei auch noch fantastisch. Wichtig ist, dass du beim Einkauf auf heimische Äpfel achtest. Und wenn du das nächste Mal in einen Apfel beißt, weißt du genau, was für eine Power-Frucht du in der Hand hältst. Vielleicht erzählst du dann auch deinen Freundinnen und Freunden ein paar der coolen Apfel-Facts – sie werden bestimmt beeindruckt sein! Probier doch mal die Waffeln aus, oder spiel beim nächsten Treffen mit Freunden eine Runde Apfel-Tauchen – Spaß (und Sauerei) garantiert!

Spannende Apfel-Facts

Äpfel schwimmen im Wasser!

Das liegt daran, dass im Apfel auch winzig kleine Luftblasen enthalten sind, die ihn leichter machen als Wasser.

30.000!

Apfelsorten weltweit

Es gibt über **30.000 Apfelsorten** weltweit! In Österreich findet man zwar nicht ganz so viele, aber immerhin geschätzt 2.000.

Der älteste Apfelbaum

Österreichs steht in der Steiermark. Er ist über 200 Jahre alt und gehört zur Sorte „Ilzer Rose“. Stell dir vor, wie viele Äpfel er in seinem Leben schon produziert hat!?

Der Weg des Obstes

Willst du mehr über den Lebensweg eines Apfels oder seiner vitaminreichen Obstkollegen erfahren?



Willst du etwas für die Umwelt tun, achte beim Einkauf auf die **Herkunft**. Heimische Äpfel gibt es das ganze Jahr im Handel und bei Bäuerin/Bauer ab Hof.

WAS SCHÄTZT DU?

Wie viele Äpfel werden in Österreich jährlich, pro Kopf gegessen?

Lösung: Ca. 21 kg pro Kopf und Jahr

Noch mehr **tolle Apfelinfos** für dich oder deine Lehrkräfte gibt's unter:



DER BORKENKÄFER SETZT



AUF'S KLIMA KOMMT ES AN

Das Klima ändert sich. Es wird wärmer und kleinräumige Extremwetterereignisse sind keine Seltenheit mehr. Das geht auch an unseren Wäldern nicht völlig spurlos vorüber. Trockenheit und Hitze schwächen die Bäume. Sie werden anfälliger für Krankheiten und Schädlinge. Eine Tatsache, die auch dem Borkenkäfer zugutekommt. Auch Sturm, Hagel, Schnee- und Eisschäden bieten dem Borkenkäfer Angriffsflächen – der ideale Nährboden für den Störenfried. Ist der Borkenkäfer erst einmal im Wald, muss es schnell gehen, damit sich der Käfer nicht noch mehr ausbreiten kann.

WETTLAUF MIT DER ZEIT

Grundsätzlich befallen Borkenkäfer geschwächte, frisch gefällte oder geworfene Bäume. Vermehrt sich der Käfer jedoch so stark, dass man von einer Massenvermehrung spricht, betrifft der Befall auch vitale, gesunde Bäume. Ist ein Baum einmal befallen, stirbt er innerhalb kurzer Zeit ab und man spricht von so genannten „Käferbäumen“. Großflächige Kahlschläge sind die Folge. Damit sich der Käfer nicht mehr ausbreitet müssen befallene Bäume nämlich rasch gefällt und aus dem Wald gebracht werden – auch wenn diese auf den ersten Blick noch gesund aussehen. Das Holz wird zu Lagerplätzen transportiert, die mindestens 500 Meter vom Wald entfernt sein müssen.



MIT STRATEGIE GEGEN KÄFERBEFALL

In Niederösterreich litten das Waldviertel, Lilienfeld, Scheibbs und Amstetten in den letzten Jahren enorm am Borkenkäferbefall. Extreme Kahlschläge waren die Folge. Wöchentliche Waldkontrollen, schnelles Handeln und frühzeitige Durchforstungen stehen für Forstwirtinnen und Forstwirte heutzutage ganz oben auf ihrer To-do-list. Gemeinsam mit einem Baumartenwechsel soll dies zu einer Eindämmung des Befalls führen. Für Expertinnen und Experten steht eines ganz klar fest: Die Fichte, als häufigste Baumart in Österreichs Wäldern, wird in tiefen Lagen verschwinden. Temperaturanstieg und Trockenheit setzen dieser Baumart zu sehr zu. So reicht bereits ein minimaler Anstieg der Bodentemperatur, um Feinwurzeln absterben zu lassen und die Wasseraufnahme zu unterbinden. In den nächsten 60 bis 80 Jahren wird die Fichte von klimaresistenteren Laubholzarten ersetzt. Durchmischung lautet dabei das erklärte Zauberwort.



DEN WÄLDERN ZU!

Text: Eva Lechner

DER BORKENKÄFER

Borkenkäfer sind etwa zwei bis acht Millimeter groß. Sie wachsen unter der Rinde heran und fressen sich durch das so genannte Bastgewebe, das für den Baum lebensnotwendig ist. Die gefährlichsten Vertreter sind die Fichtenborkenkäfer „Buchdrucker“ und „Kupferstecher“. Doch nicht nur die Fichte ist gefährdet.

Borkenkäfer kommen weltweit und an allen Laub- und Nadelbäumen vor. Viele Arten der Borkenkäfer befallen nur eine oder wenige Wirtsbaumarten, andere haben ein sehr breites Spektrum von Baumarten.



EINKAUFEN

MIT KÖPFCHEN – GEHT DAS?

Können wir beim Einkaufen die Welt retten?

Stell dir vor, du hast 20 Euro und sollst dir im Supermarkt etwas zum Essen kaufen. Machst du dir vorher Gedanken, was du kaufen willst oder nimmst du einfach das, worauf du gerade Lust hast? Hier einige Dinge, die du bedenken kannst, um die Welt ein klein wenig nachhaltiger zu machen.

Text: Christina Scharinger, Seminarbäuerin

in Österreich werden jährlich **900.000 Tonnen Lebensmittel** weggeworfen!



Wir stehen vor vollen Regalen und kaufen dann meistens viel zu viel ein. Das ist nicht nur für unsere Geldbörse schlecht, sondern auch für die Umwelt. So werden in Österreich Jahr für Jahr 900.000 Tonnen Lebensmittel einfach weggeworfen. Das ist eine unvorstellbare Menge. Oft landen dabei wertvolle Produkte im Müll und das nur, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist.

Was ist eigentlich das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Viele Menschen glauben, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum das Wegwerfdatum ist. Dabei wird mit diesem Datum lediglich garantiert, dass sich bis dahin Geschmack und Geruch des Produktes nicht verändern. Lebensmittel sind meist viel länger haltbar. Zumindest dann, wenn das Produkt ungeöffnet und richtig gelagert ist. Sieht das Produkt noch gut aus, riecht und schmeckt es

auch gut, dann ist es nicht verdorben und kann gegessen werden. Joghurt ist zum Beispiel bis zu sechs Monate länger haltbar. Unfassbar, oder? Deshalb ist es auch wichtig, die Lebensmittel richtig zu lagern.

Kleine Gesten mit großer Wirkung

„Ich kann doch nicht die Welt retten, da kann ich gleich alles



SCAN ME

Welche Lebensmittel in welches Kühlschranksfach?

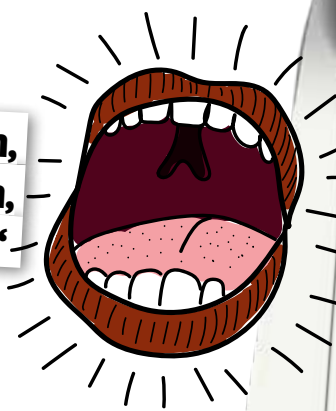


„Ich kann DOCH nicht die Welt retten,
da kann ich gleich alles kaufen,
was ich will.“

kaufen, was ich will.“ Diesen Satz hört man oft, aber stimmt er auch? Nein, denn Konsumentinnen und Konsumenten haben viel mehr Einfluss, als man denkt.

Ein Beispiel aus dem Alltag

In einer Schulklasse hat ein Mädchen einmal eine großartige Frage gestellt. Es wurde über Lebensmittel aus Österreich gesprochen und dass man eher keine Produkte vom anderen Ende der Welt kaufen sollte. Das Mädchen meinte: „Jetzt sind sie ja schon da. Da ist es auch nicht nachhaltig, wenn sie niemand kauft und die Lebensmittel dann weggeworfen werden.“ Das stimmt natürlich. Allerdings werden die Supermärkte so lange Produkte aus dem Ausland zum Kauf anbieten, solange es genügend Kundinnen und Kunden dafür gibt. Kann ich das verhindern? Auf jeden Fall – es kommt auf jede und jeden Einzelnen von uns an.



Tricks durchschauen

Supermärkte haben viele Tricks auf Lager, um uns zum Einkaufen zu verführen. Schon beim Eingang geht's los: Die Einkaufswagen sind groß, damit wir möglichst viel einladen können. Im Supermarkt werden all unsere Sinne angesprochen. Durch leise Musik und Lichteffekte fühlen wir uns wohl. Es duftet nach frischem Gebäck und schon bekommen wir Appetit. Überall stehen Aufsteller mit Angeboten und die teuersten Produkte stehen immer auf Augenhöhe. Die Zone vor der Kassa ist dann eine Welt für sich. Nicht umsonst wird sie auch Quengelzone genannt. Viele teure Süßigkeiten und Spielsachen warten darauf, gekauft zu werden. Kurz vor der Kassa kauft man dann oft noch etwas ein, das man gar nicht braucht.

Warum auf Herkunft achten?

In Österreich werden die landwirtschaftlichen Betriebe genau kontrolliert und garantieren höchste Qualität. Obst und Gemüse werden reif geerntet und sind geschmacklich viel besser. Die kurzen Transportwege sind auch sehr gut für unsere Umwelt.

TIPPS FÜR DEN RICHTIGEN EINKAUF

- Geh niemals hungrig einkaufen.
- Schreib dir einen Einkaufszettel.
- Kauf nur, was du brauchst.
- Lass dich nicht von Angeboten verleiten.
- Nimm dir einen Korb oder eine Tasche mit.
- Kaufe regionale und saisonale Lebensmittel, das ist auch gut für unsere Umwelt.
- Achte auf die Gütesiegel – welche es in Österreich gibt, findest du hier



Richtig lagern - weniger wegwerfen

Fleisch, Fisch und Wurstwaren gehören immer in das kälteste Fach im Kühlschrank. Wenn du es nicht bald verbrauchst, dann friere es ein.

Stell die Lebensmittel mit kürzerem Ablaufdatum immer griffbereit nach vorne.

Lagere Äpfel bei Zimmertemperatur, allerdings am besten getrennt von anderem Obst und Gemüse.

Zwiebel, Knoblauch und Erdäpfel können bei Zimmertemperatur, aber dunkel, gelagert werden.

Mehr Tipps zu diesem Thema findest du unter „**Tipps gegen Lebensmittelverschwendung**“ (bml.gv.at)

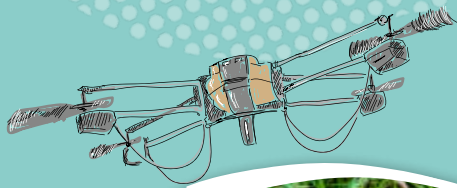


DRONEN

DAS FLIEGENDE AUGE

Du hast dich sicher schon gefragt, wofür Drohnen in der Landwirtschaft benutzt werden. Für tolle Fotos und Reels? Ja auch. Aber da gibt's noch viel mehr Einsatzbereiche und ich werde dir einige davon zeigen. Öffne deine Augen und komm mit.

Text: Margit Kitzweger-Gall, Seminarbäuerin



Mähen und Dreschen – Rehkitzrettung und Tiere aufspüren

Rehkitze laufen in den ersten Lebenswochen nicht weg. Sie kauern sich fest am Boden. Immer wieder kommt es hier zu Verletzungen beim Mähen und Tiere sterben auch manchmal dadurch. Die Traktorfahrerin oder der Traktorfahrer kann ein Tier in der hohen Wiese nicht sehen. Mittels Wärmebildkamera in der Drohne werden Kitze aufgespürt und in Sicherheit gebracht. Achtung: Die Tiere dürfen nicht mit der Hand berührt werden, weil die Mutter das riecht und ihr eigenes Kind nicht mehr annimmt. Es werden Pflanzen ausgerissen und mit diesen das Tier hochgehoben und in Sicherheit gebracht.

Foto: Countrypixel/stock.adobe.com

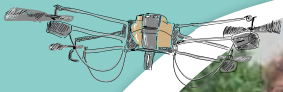


Forstwirtschaft

Wie erkennt die Försterin und der Förster Krankheiten an Baumkronen die im unwegsamen Gelände wachsen? Mit der Drohne kann aus der Luft der Zustand der Bäume kontrolliert werden. Krankheiten lassen sich ebenso mit Luftbildern sehr gut erkennen. Wildschäden werden dokumentiert ohne das Gelände zu besteigen und es können auch Abmessungen durchgeführt werden.

Foto: weerasak/stock.adobe.com





Landwirtin Margit Kitzweger-Gall mit Nachbarsjungen Sebastian Spalt kurz vor dem Drohnenflug.



Hochwasser – wie nass ist es?

Wo steht das Wasser und kann nicht abfließen? Kann ich schon mit meinem Traktor reinfahren oder bleibe ich stecken? Auch bei Hochwasser hilft der Drohneneinsatz. Eine Drohne mit einer eingebauten Kamera checkt Feld und Umgebung ab. Sebastian ist 14 Jahre alt und hat das gemeinsam mit seinem Vater beim Hochwasser im September 2024 durchgeführt.

Fotos: Kitzweger-Gall

Drohnen-service gegen den Maiszünsler

Der Maiszünsler stellt für Ackerbäuerinnen und Ackerbauern eine ernste Bedrohung dar. Neben der vorbeugenden mechanischen Bodenbearbeitung, der Fruchtfolge und der Behandlung mit Insektiziden ist vor allem die Ausbringung von Trichogramma-Schlupfwespen ein erfolgreiches Mittel im Kampf gegen den Schädling. Die Landwirtin oder der Landwirt kann dies bei RWA Austria anmelden und gibt den genauen Standort und die Feldgröße an. Die Drohnenpilotin oder der Drohnenpilot informiert Bäuerin und Bauer, wenn er zum Feld fährt. Er fliegt mit der Drohne in 15 Meter Höhe, steht und steuert die Drohne vom Feldrand aus, welche die Trichogramma-Kugeln einzeln abwirft. Die Drohnenausbringung dauert gerade einmal vier Minuten pro Hektar. Händisch würde man 20-30 Minuten pro Hektar benötigen.

Foto: sirinporn/stock.adobe.com



Pflanzenschutz und Precision Farming

Durch den Einsatz von Drohnen kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln präzise gesteuert werden. So kommt dabei beispielsweise die Section Control, eine automatische Teilbreitenschaltung, zum Einsatz. Diese Technik verhindert Überlappungen bei der Ausbringung. Und das funktioniert so: Auf der Feldkarte sieht man klar, wo es notwendig ist, Pflanzenschutz auszubringen. Das hilft den Landwirtinnen und Landwirten, die Ausbringung so gering wie möglich zu gestalten und dennoch optimale Ergebnisse zu erzielen. Die auf der Fläche benötigte Pflanzenschutzmittelmenge wird mit Hilfe der Karte ausgerechnet. Das sorgt nicht nur für Effizienz, sondern auch dafür, dass keine Flüssigkeiten übrig bleiben. Zeit kann damit allerdings nicht gespart werden. Es müssen dennoch alle Fahrgassen durchfahren werden. Allerdings sprechen die Vorteile für Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaftlichkeit dennoch für sich.

Foto: Aodsy/stock.adobe.com

Unkraut und Giftpflanzenerkennung?

Wenn das Unkraut über unsere Feldfrucht wächst, kann z.B. die Zuckerrübe nicht weiterwachsen und das Unkraut breitet sich rasch aus. Die Unkräuter und Beikräuter wachsen aber nicht gleichmäßig am ganzen Feld. Mit der Drohne kann man die verschiedenen Unkräuter erkennen. Auch den giftigen Pflanzen, welche vom Feld entfernt werden müssen, geht es dank der Drohne an den Kragen.

NUDELN

TO GO

Die perfekte Jausen-Alternative

Foto: simoneminth/stock.adobe.com

Text: Nadine Kornfeld, Seminarbäuerin

GUT ZU WISSEN!

Zu viel Salz im Nudelteig macht diesen brüchig und beeinflusst seine Konsistenz. Darum ist es sinnvoll, das Kochwasser gut zu salzen! Pro Liter Kochwasser werden 10 Gramm Salz hinzugefügt.

Welches Mehl für den perfekten Nudelteig?

Hartweizengrieß bleibt beim Kochen recht fest und ist darum sehr beliebt für die Herstellung von Teigwaren.

Weichweizen hat etwas weniger Gluten. Daher wird bei diesen Rezepten immer ein Ei dazu gegeben, welches den Teig gut zusammenhält.

Eine **Mischung aus Weich- und Hartweizenmehl** verbindet den Biss vom Hartweizen mit der Flexibilität vom Weichweizen.

Einmal Nudeln zum Mitnehmen bitte! Mit der allseits beliebten Beilage lässt sich schnell Abwechslung in die Jausenbox bringen. Dabei lässt sich sogar der Teig für die Pasta ganz leicht selbst herstellen.

Pasta made in Österreich

Wurstsammel, Obst und eventuell ein Schokokipferl? Es gibt auch eine Alternative zur klassischen Schuljause. Wie wäre es mit Nudeln zum Mitnehmen? Das tolle ist, dass die Nudeln mit österreichischen Zutaten selbst zubereitet werden können. Sie müssen nicht erst aus Italien eingeflogen werden. Mit nur wenigen Handgriffen lässt sich der Nudelteig ganz einfach selbst herstellen.

Was du benötigst ist eine Arbeitsfläche, einen Nudelwalker, Mehl, Wasser und eventuell ein Ei und Salz. Eine leistungsstarke Küchen-

maschine oder 5 bis 10 Minuten deiner Muskelkraft sind notwendig, um einen geschmeidigen Teig herzustellen.

Der ultimative Nudelteig

Die Nudelteigrezepte variieren von Region zu Region. In manchen Gebieten wird der Teig mit Salz oder Öl zubereitet, in anderen Gegenden nicht. Jedes Mehl hat auch seine besonderen Eigenschaften bei der Verarbeitung. Besonders wichtig ist es, den Teig ausgiebig lange zu kneten. Probiere es doch einmal aus und verkoste selbst!

1 Für den Nudelteig den Weichweizen und den Hartweizengrieß vermengen, auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde machen.

2 Wasser, Öl und das Ei in die Mulde geben. Mit einer Teigkarte das Mehl von außen nach innen in die flüssigen Zutaten einarbeiten.

3 Den Teig ausgiebig lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. In eine Frischhaltefolie einpacken und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

4 Die Karotten und den Sellerie schälen und mit einer Reibe fein reiben. Den Zuckermais mit einem Sieb abgießen und dazugeben.

5 Für das Dressing alle Zutaten in ein hohes Mixglas geben und mit einem Mixstab fein pürieren.

6 Den Nudelteig mit einem Nudelwalker und viel griffigem Mehl circa 2 mm dick ausrollen. Danach in 5 cm breite Streifen schneiden.

7 Die Streifen mit griffigem Mehl ausgiebig bestreuen, übereinander legen und in 1 cm dicke Streifen schneiden.

8 Die Nudeln in Salzwasser 2 bis 3 Minuten al dente kochen. In einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

9 Die heißen Nudeln in die Salatschüssel mit dem Gemüse geben und alles gut mit dem vorbereiteten Dressing vermengen.

10 Den Salat überkühlen lassen und den Emmentaler untermengen. Alles in Einmachgläser abfüllen und in der Pause ausgiebig genießen.



ZUTATEN NUDELSALAT

Nudelteig:

200 g Weizenmehl, glatt, Type 480
100 g Hartweizengrieß/Pastamehl
15 g Öl (1 Esslöffel)
120 g Wasser
1 Ei
Salz zum Kochen
Griffiges Mehl zum Ausarbeiten

Salat:

2 Karotten
2 Scheiben Sellerie
200 g Zuckermais
150 g geriebener Emmentaler

Dressing:

100 ml Essig
100 ml Wasser
5 EL Öl
1 EL Senf, 1 TL Salz, 1 EL Honig
1 Knoblauchzehe
Frische Kräuter der Saison wie zum Beispiel Petersilie



Mahlzeit!

A

RTENVIELFALT

Jetzt geht's der Schwarz-Weiß-Malerei an den Kragen

Text: Eva Lechner

Ob Tiere oder Pflanzen: Der Artenreichtum wird heutzutage auf eine schwere Probe gestellt. Der Sündenbock ist auch schnell gefunden: „Die Landwirtschaft.“ Doch ist es wirklich so einfach? Begeben wir uns doch einfach einmal selbst auf die Suche nach möglichen Ursachen und stellen wir uns die Frage, was jede und jeder dagegen tun kann.

Amphibien, Insekten und Pflanzen finden im Umfeld von Bauernhöfen einen idealen Lebensraum. Im Rahmen der freiwilligen ÖPUL-Teilnahme, also der Teilnahme am „Österreichisches Programm zur Förderung einer umwelt-

gerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft“, widmen Bäuerinnen und Bauern sieben Prozent ihrer Flächen der Biodiversität. Würde das jeder Hausbesitzer tun, wären das durchschnittlich 21 m² pro Garten.

Und wieder ein neues Einkaufszentrum

Grundsätzlich gilt, dass viele Faktoren auf den Reichtum von Tier- und Pflanzenarten einwirken. Neben der Veränderung unseres Klimas sind es auch Dinge wie die Planung von Straßen, Siedlungen oder Einkaufszentren, die keineswegs ohne Folgen bleiben. So zieht

der Supermarkt vom Ortskern ins neu errichtete, gut zugängliche Einkaufszentrum am Ortsrand und die neue Siedlung erfreut sich am Lachen der zugezogenen Kinder.

Saubere Luft und saubere Umwelt

Hinzukommt, dass der Mensch mit Autos, Flugzeugen, Fabriken und dergleichen negativ auf die Luftqualität einwirkt. Aber nicht nur das: Wer jemals im Frühjahr Müll gesammelt hat weiß, welche



5

TIPPS FÜR MEHR ARTENVIELFALT IM EIGENEN GARTEN

- 1. Insektenfreundliche Hecken:** Heimische Gehölze wie Roter Hartriegel, Gewöhnlicher Liguster, Gewöhnlicher Schneeball, Feldahorn oder Hainbuche bieten den perfekten Sichtschutz zum Nachbarn und bieten unzähligen Tierarten ein Zuhause.
- 2. Vielfalt säen:** Je bunter und vielfältiger die Pflanzenwelt im eigenen Garten ist, desto mehr Tierarten werden zu Besuch kommen.
- 3. Unkraut ist nicht gleich Unkraut:** Unkraut liegt immer im Auge des Betrachters. Viele Schmetterlinge brauchen beispielsweise Brennnesseln, um zu überleben.
- 4. Lichtverschmutzung vermeiden:** Besonders im Sommer lieben wir es, mit einem ausgeklügelten Lichtkonzept die Nacht im Garten quasi zum Tag zu machen. Das Licht lockt aber viele Insekten an und bringt ihnen den Tod. Sie verglühen an Lampen oder sterben an Erschöpfung, da sie das Licht zu lange umkreisen. Mit sparsamen Lichtakzenten und Lampen, die nach unten strahlen, sorgt man für eine Win-Win-Situation auf allen Ebenen. Lassen wir doch einfach Mond und Sterne für uns strahlen.
- 5. Wildes Eck:** Insekten und Co. lieben es unordentlich. Totholz oder verwilderte Hecken, sind für sie der ideale Unterschlupf.

Schmutzfinger ihr Unwesen treiben. Aludosen, Flaschen, Plastiksäcke und vieles mehr verunstalten Wiesen, Felder und Wälder. Müll, der für Tiere und Pflanzen alles andere als gesund ist.

Fazit: Viele Puzzleteile

Beschäftigt man sich mit dem Thema „Artenvielfalt“ lässt sich die Welt also nicht nur in Schwarz- und Weiß-Töne einteilen. Viele kleine Puzzleteile gilt es hierbei zu beachten. Und

nicht immer gefällt uns, was wir entdecken. Ja, es wäre einfach, einen Schuldigen vor den Vorhang zu holen und diesen mit der Verbesserung der Situation zu beauftragen. Stattdessen sind wir alle gefragt, wenn

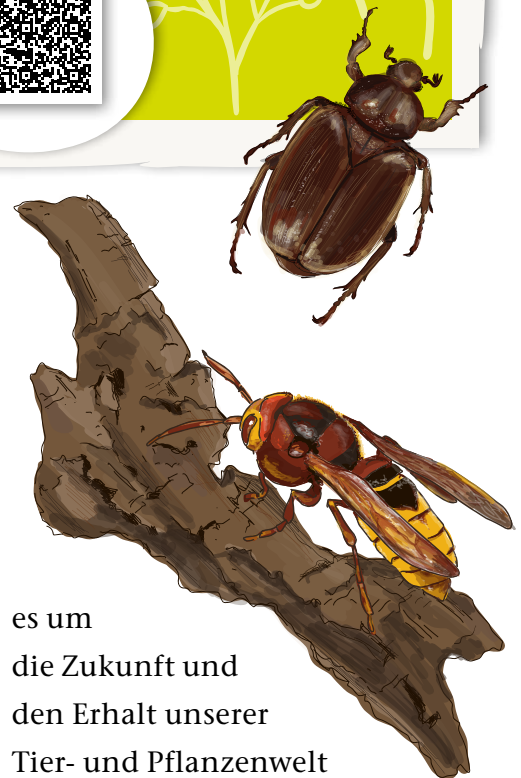
es um die Zukunft und den Erhalt unserer Tier- und Pflanzenwelt geht. In allen Branchen und Lebensbereichen müssen Verbesserungen in die Wege geleitet werden.

Als Biodiversität - auch Biologische Vielfalt genannt - wird die Vielfalt der Ökosysteme, die Vielfalt der Arten sowie die genetische Vielfalt innerhalb der Arten beschrieben.

Foto: dielechnerei/LK NÖ

Jetzt QR-Code scannen:

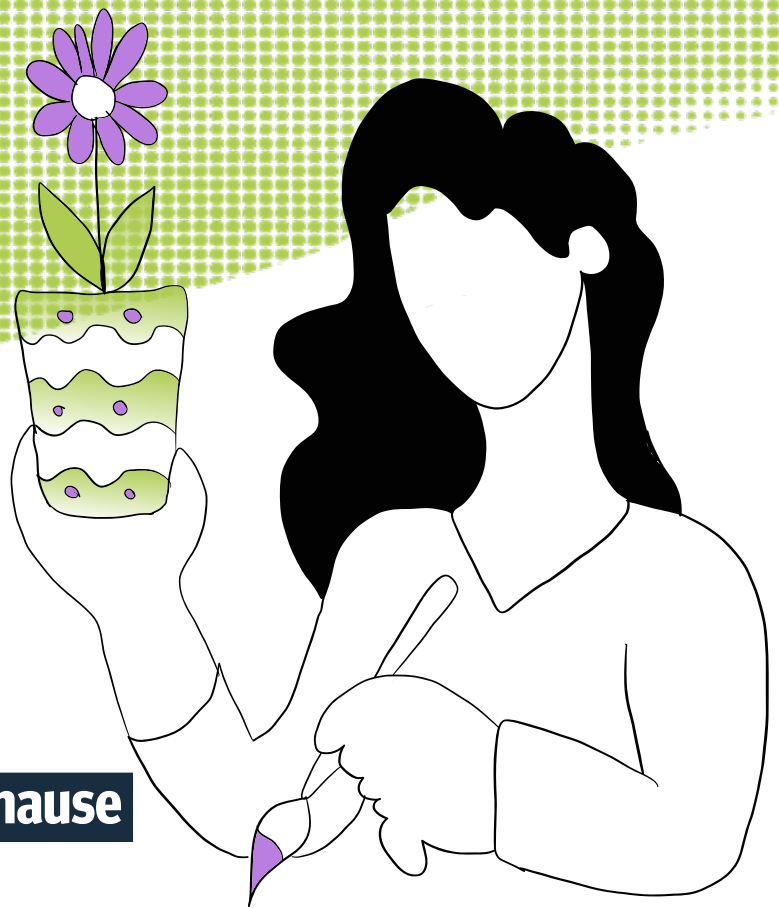
Arbeitsblätter, Factsheets und mehr zum Thema Artenvielfalt.



Selber machen

DO IT YOURSELF

So gibst du Insekten ein Zuhause



Text: Eva Lechner und Claudia Ebersperger

Welche Materialien Insekten lieben?

Das Innere eines Insektenhotels sollte so abwechslungsreich wie möglich gestaltet werden, um den Ansprüchen der einzelnen Arten gerecht zu werden. Sammle hohe Pflanzenstängel, Bambusröhrchen, Stroh, Rundhölzer (angebohrt), kleine Ästchen, Zapfen, Holzwolle, Reste von Hasengittern oder diverse Holzreste. Damit schaffst du für Insekten ein optimales Zuhause.



Es brummt, summt, krecht und fleucht. Unglaubliche 1,4 Millionen Tierarten tummeln sich auf unserer Erde. Insekten spielen dabei eine ganz besondere Rolle.

Insekten sind die artenreichste Gruppe aller Lebewesen und stellen gut 70 Prozent der Tierarten weltweit. Sie sind nicht nur Nahrungsgrundlage für viele Tiere, sondern erfüllen auch viele ökologische Funktionen. Sie halten die Böden fruchtbar, sorgen für sauberes Wasser und zersetzen Blätter sowie Holz. Selbst aus dem Dung anderer Tiere machen sie wieder wertvolle Erde.

Wiese statt Rasen

In den letzten Jahrhunderten ist allerdings die Zahl der Insekten rasant zurückgegangen. Immer wieder wird für diesen Rückgang die Landwirtschaft als Sündenbock herangezogen. Gerne wird dabei darauf vergessen, dass immer mehr Grünflächen besiedelt und Gewässer trockengelegt werden. Auch moderne Gärten tragen hier ihren Teil dazu bei. Statt Naturgärten dominieren „unkrautfreie“ Rasenflächen das Ortsbild.

Der Ordnungsdrang in Garten, Wald und Natur

Ein Insektenhotel dient Insekten als Überwinterungs-, Nist- und Überlebenshilfe. Hier geht's zu Insektenwissen, Bauanleitung & Co.





Samenbomben

trägt zusätzlich seinen Teil dazu bei, dass Insekten Lebensraum verlieren. Totholz, Brennnesseln in der Wiese oder Lehmhänge: Die Lieblingsecken der Insekten werden weniger. Hier sind es Bäuerinnen und Bauern, die mit unordentlichen Ecken am Hof und artenreichen Begrünungen dieser Entwicklung auf Feld und Flur entgegenwirken. Aber auch andere sind gefragt, wenn es um den Erhalt der Artenvielfalt geht. Jeder und jede kann seinen Teil dazu beitragen.

Insektenhotel – Zimmer frei

Schon mit einem Insektenhotel kann ein kleiner Teil dieses Habitatsverlustes ausgeglichen werden. Mit nur wenigen Handgriffen lässt sich ein Traumhaus für Biene und Co. ganz leicht selbst herstellen. Dafür braucht es lediglich eine leere Konservendose und schon kann es losgehen. Diese

Zutaten

- 1 Tasse Urgesteinsmehl
- 2-3 EL Blumensamen
- 1/4 Tasse Wasser
- 1 Tasse Blumenerde (Anzucherde)
- 1 große Schüssel
- 1 Tasse
- 1 Esslöffel



Zubereitung

Urgesteinsmehl und Erde mit ca. 1/4 Tasse Wasser in eine große Schüssel geben.

Gemisch rühren, bis eine klumpige Masse entsteht.

Samen hinzufügen und nochmals rühren. Falls die Masse zu flüssig ist, noch etwas Erde hinzugeben.

Mit den Händen walnussgroße Kugeln formen und auf Papier trocknen lassen. Samenbomben im Garten auslegen, gießen und warten bis sie wachsen.

Dose wird als Grundgerüst des Insekten-domizils verwendet. Danach sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, denn die Dose kann bemalt, verziert oder sogar in eine Biene verwandelt werden. Danach muss die Dose nur noch mit passendem Füllmaterial wie Stroh oder



Hölzchen befüllt werden. Wer lieber mit Holz arbeitet und seine handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis stellen will, kann auch auf diesen Werkstoff zurückgreifen.

Tipps

Spieltipp

von Maximilian Ebersperger (18 Jahre)

Hier sind einige Tipps für den **Landwirtschafts-Simulator**, die dir helfen, das Spiel einfacher und angenehmer zu gestalten:

Tutorials nutzen

Wenn du neu im Spiel bist, schau dir die Tutorials an, die du am Startbildschirm siehst. Sie geben dir eine gute Einführung in die Grundlagen des Spiels und erklären jede Tätigkeit Schritt für Schritt.

Feldgrößen anpassen

Beginne mit kleineren Feldern, um die Mechaniken des Spiels besser zu verstehen, um nicht gleich so große Maschinen, die natürlich mehr kosten, kaufen zu müssen, bevor du dich an größere Flächen wagst.

Modifikationen verwenden

Es gibt viele „Mods“, die das Spiel erleichtern können, wie z.B. verbesserte Maschinen oder zusätzliche Funktionen. Schau dir die Mod-Seite an.

Helfer

Nutze Helfer, die es schon im Standardspiel gibt, um deine Maschinen automatisch fahren zu lassen. Das spart viel Zeit.

Ressourcenverwaltung

Achte darauf, deine Ressourcen gut zu verwalten. Investiere in die richtigen Maschinen und verbessere damit deinen eigenen Betrieb.

Multiplayer spielen

Spiele mit Freunden im Multiplayer-Modus. Das macht nicht nur mehr Spaß, sondern erleichtert auch die Arbeit.

Regelmäßige Pausen

Manchmal kann das Spiel überwältigend sein. Mach regelmäßige Pausen, um den Überblick zu behalten und um nicht frustriert zu werden.



Insta-Tipp

Unter dem Namen „Bauernjohnny“ zeigt Johannes Burchhart seinen Followern das Leben am Bauernhof. Der DJ, Gastwirt und Bauer tobt sich auf seinem Insta-Profil anständig aus.

SCAN ME



Webtipp

SCAN ME



Impressum

Herausgeber, Medieninhaber und Verleger: NÖ Landes-Landwirtschaftskammer
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel.: 05 0259 28000

Verlagsort: 3100 St. Pölten

Redaktion: Eva Lechner, Claudia Ebersperger, Monika Gfatter,

Katharina Pfaffeneder, Christina Scharinger, Margit Kitzweger-Gall, Nadine Kornfeld

Layout und Illustrationen: Eva Kail, Referat Informationsdesign

Druck: SANDLER Gesellschaft m.b.H. & Co. KG., Druckereiweg 1, 3671 Marbach/Donau

Nachdruck und fotomechanische Wiedergabe - auch auszugsweise - nur mit Genehmigung des Verlages, veröffentlichte Texte und Bilder gehen in das Eigentum des Verlages über. Es kann daraus kein wie immer gearteter Anspruch, ausgenommen allfällige Honorare, abgeleitet werden. Alle Angaben erfolgen mit größter Sorgfalt, Gewähr und Haftung müssen wir leider ausschließen. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

St. Pölten, Februar 2025



PEFC

PEFC/06-38-329

PEFC-zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen

www.pefc.at