

Perspektivenⁿ

DAS JOURNAL FÜR KULTUR, WIRTSCHAFT UND TOURISMUS

LEBENSRETTEND
Notruf-App für Österreich und Tschechien

MEERBLICK
Byzanz-Ausstellung auf der Schallaburg

BILDHAFT
Europas größtes Fotofestival in Baden





EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser!

Sommerzeit – eine Zeit der Erholung, eine Zeit für Ausflüge und Urlaube und auch eine Zeit des Kulturgenusses. In Niederösterreich lässt sich dies alles auf wunderbare Art und Weise verbinden. Das zeigt auch die beeindruckende Zahl von 2,5 Millionen Kulturtouristen, die wir Jahr für Jahr in unserem Bundesland verzeichnen können.

Einen großen Anteil daran haben auch unsere Familien, die im Rahmen eines Ausfluges oder Kurzurlaubes Ausstellungen oder Aufführungen besuchen. Für sie haben wir vor kurzem ein neues Angebot präsentieren können: die 10 Euro-Aktion für NÖ Familienpass-Inhaber. Mit dieser neuen Initiative kann die gesamte Familie um jeweils zehn Euro zehn Museen in Niederösterreich besuchen. Darüber hinaus werden jeden Sonntag ab 14 Uhr spezielle Familienpass-Führungen angeboten. Die teilnehmenden Museen sind die Römerstadt Carnuntum, das MAMUZ Asparn/Zaya & Mistelbach, das Museum Niederösterreich, das Museumsdorf Niedersulz, das Arnulf Rainer Museum, das Egon Schiele Museum, das Karikaturmuseum und die Kunsthalle in Krems sowie das museum gugging und natürlich die Schallaburg. Dort steht heuer das Thema „Byzanz und der Westen“ am Programm – ein ausführlicher Beitrag in dieser Ausgabe der „Perspektiven“ zeigt die Höhepunkte der diesjährigen Ausstellung.

In diesem Sinne möchte ich auch Sie, liebe Leserinnen und Leser, herzlich einladen, in den Sommermonaten die vielfältigen kulturellen Angebote des Landes Niederösterreich zu nutzen. Frei nach dem Motto „Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?“ gibt es in unserem Bundesland unglaublich viel zu entdecken: vom Kulturgenuss bis hin zu den exzellenten kulinarischen Genüssen unserer Gastronomen und Gastwirte.

Ich wünsche Ihnen einen schönen, erholsamen Sommer in unserem wunderschönen Heimatland Niederösterreich!

J. Mikl-Leitner

Ihre Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner

INHALT N°2 | SOMMER 2018

- 04 **LEBENSRETTEND**
Notruf-App für Österreich und Tschechien
- 08 **MEERBLICK**
Byzanz-Ausstellung auf der Schallaburg
- 12 **BILDHAFT**
Europas größtes Fotofestival in Baden
- 15 **TAFELRUNDE**
Eventreihe „Tafeln im Weinviertel“
- 18 **SPALTPILZ**
Phänomen Pilz: Genuss und Gefahr
- 21 **MISSWAHL**
Wahl zur „Wienerwälderin des Jahres“
- 24 **ESSENTIELL**
Ausstellung „Warum isst die Welt, wie sie isst?“
- 28 **RÄUBERLEITER**
Vor 200 Jahren wurde Johann Georg Grasel hingerichtet
- 30 **KLIMAGRÜN**
Grüne Infrastruktur im Einsatz gegen den Klimawandel
- 32 **BAROCKJUWEL**
Schloss Thalheim, das „Versailles Niederösterreichs“
- 34 **TRACHTENHOCHZEIT**
Trachten und Dirndl liegen im Trend



IMPRESSUM

Vierteljahresschrift mit Reportagen, Beiträgen und Informationen zu Kultur, Geschichte, Wirtschaft, Wissenschaft und Tourismus in Niederösterreich
Medieninhaber, Eigentümer, Herausgeber: Amt der NÖ Landesregierung, Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
Chefredakteur: Mag. Christian Salzmann, Redaktion: Mag. Rainer Hirschhorn, Grafische Gestaltung: hvkw
3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Telefon (02742) 9005-12172, Fax (02742) 9005-13550, E-Mail: presse@noel.gv.at
Druck: Amt der NÖ Landesregierung, Landesamtsdirektion, Abt. Gebäudeverwaltung – Amtdruckerei
(Die Beiträge stehen in der Verantwortung der Autorinnen und Autoren und müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen)

Fotos: Cover, Aida Muluneh/Rainer Mirau, Inhalt: NÖ Bergrettung, Klaus Pichler, Christine Wurnig, iStock, Ernst Reinberger, Schloss Thalheim

LEBENSRETTEND

„Rettung“ heißt die neue Notruf-App, die seit Mitte April in Niederösterreich und ganz Österreich sowie grenzüberschreitend in Tschechien zur Verfügung steht. Beim Drücken auf den „144-Button“ werden automatisch Position, Name und individuell hinterlegte Informationen an die Rettungsleitstelle übermittelt, und es wird ein in der Leitstelle priorisierter Sprachanruf ausgelöst. Dadurch stellt die Notruf-App nicht nur eine technische Innovation dar, sondern vor allem auch eine Maßnahme, die wertvolle Zeit spart und dadurch Leben retten kann.

TEXT: ANITA ELSLER



App-Entwickler Filip Malenak, Notruf NÖ-Geschäftsführer Christof Constantin Chwojka, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Martin Gurdet, Landeseinsatzleiter der Bergrettung, bei der Präsentation der Notruf-App (v. l. n. r.)

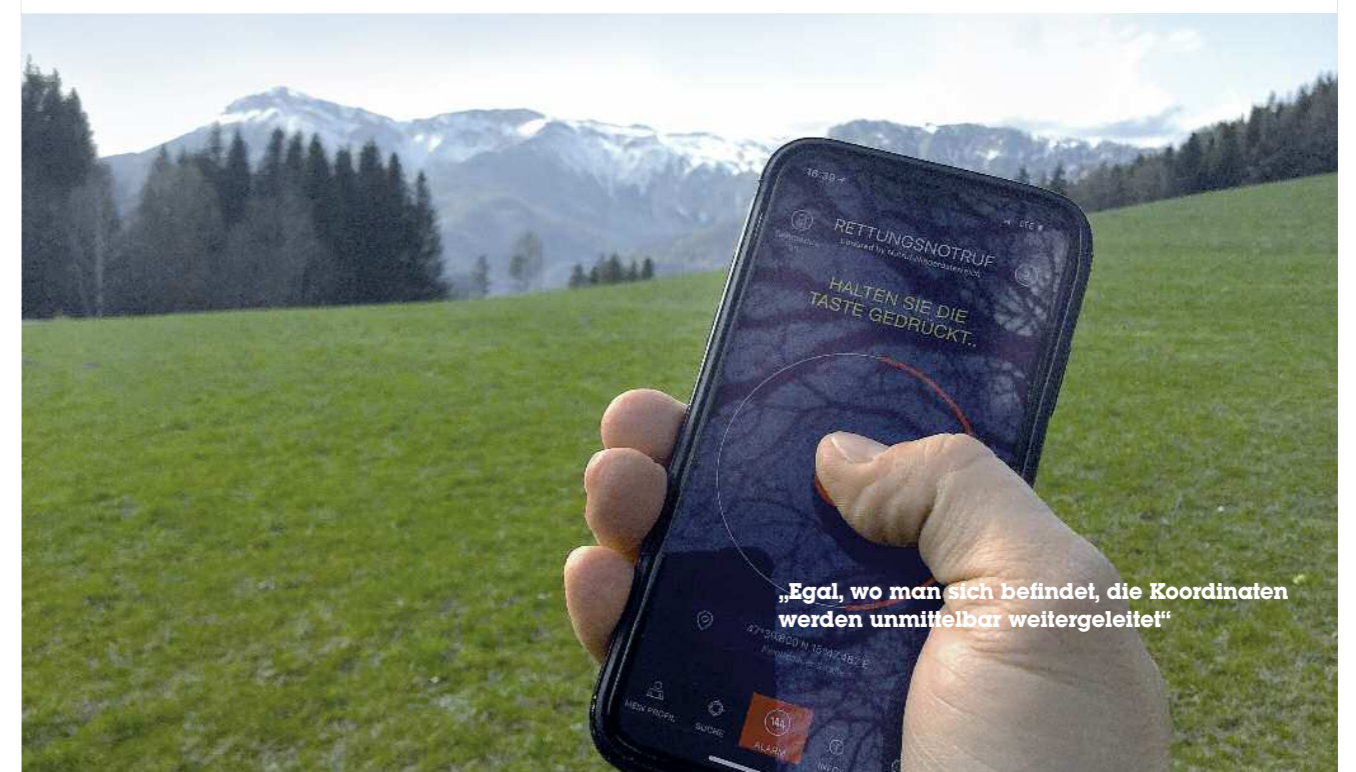
Sei es ein Unfall auf der Straße, am Wasser, in den Bergen oder auch ein medizinisches Problem zu Hause, bei einem Notfall ist ein richtiger und rascher Notruf für die richtige und rasche Hilfe entscheidend. Im Bundesland Niederösterreich gibt es dafür seit 15 Jahren den Notruf NÖ, der hervorragende Arbeit leistet und sich als österreichweites Vorzeigebispiel etabliert hat.

Von den 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind täglich bis zu 35 im Einsatz. Diese wickeln täglich mehr als 12.000 Telefonate ab, darunter 4.500 Alarmierungen und davon wiederum rund 1.000 Notrufe. Die Abwicklung der Notrufe

erfordert höchste Professionalität und eine strukturierte Bearbeitung, einhergehend mit verschiedenen gezielten Fragestellungen. Das ist insbesondere deshalb notwendig, weil die Unterstützung im Notfall bereits beim Abheben des Telefons in der Leitstelle beginnt.

NOTRUF-APP

Eine moderne Leitstelle zeichnet sich dadurch aus, dass sie sich laufend weiterentwickelt. Auch der Notruf NÖ hat sein Notrufsystem beständig weiter verbessert. Dazu hat man alle Möglichkeiten des technischen Fortschritts in die tägliche Arbeit integriert, und so ist die Verbesserung des Notruf-



systems ein gutes Beispiel dafür, welche Vorteile sich durch die Digitalisierung ergeben. Ergebnis ist eine Notruf-App, die nicht nur in Niederösterreich funktioniert, sondern in ganz Österreich und grenzüberschreitend auch in Tschechien. Die App steht kostenlos für Apple- und Android-Smartphones zum Download zur Verfügung.

VORTEILE

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner bezeichnet die Notruf-App als „grenzüberschreitende Initiative, die Leben retten kann“. Durch die automatische Übermittlung von Position, Name und persönlich hinterlegten Infos an die Rettungsleit-

stelle sowie den priorisierten Sprachanruf seien alle nötigen Daten vorhanden und die Notrufabfrage könne verkürzt und die Alarmierung dadurch beschleunigt werden. Nach den Worten von Notruf NÖ-Geschäftsführer Christof Constantin Chwojka wird die Übermittlungszeit im Alarmfall auf „praktisch null“ verkürzt, weil Alarm und Verortung bereits mit Drücken des Buttons starten. „Egal, wo man sich befindet, die Koordinaten werden unmittelbar weitergeleitet“, sieht Mikl-Leitner darin einen großen Vorteil.

Von besonders großem Vorteil ist das für die Bergrettung, denn oftmals wissen die Menschen, die in den Bergen verunglücken, nicht, wo sie sich genau befinden, und müssen



Fotos: Jürgen Burchhart, Bergrettung, Notruf NÖ, Spielgichler und S. Weirner



„Die App ist für die niederösterreichischen Bedürfnisse adaptiert und grenzüberschreitend ausgerichtet!“

dann von den Rettern erst gesucht werden. Der Rettungseinsatz der Bergrettung sei also oftmals mit einem Sucheinsatz verbunden, berichtet Martin Gurdet, Landeseinsatzleiter der Bergrettung. Die Notruf-App bedeute „Zeitgewinn, der den Verunfallten zugutekommt“.

Ein wesentliches Asset ist außerdem, dass in der App persönliche Vorinformationen wie etwa Krankheiten oder Allergien eingegeben werden können, die dann im Akutfall von großem Nutzen sind. Damit könne man „zielgerichtet die richtige Hilfe vor Ort geben“, ist die Landeshauptfrau überzeugt.

Neben der Notruffunktion finden die Nutzer auch noch Such- und Infofunktionen zu verschiedenen Abläufen in der App. So bietet diese zum Beispiel Informationen über den Notrufablauf, die telefonische Gesundheitsberatung oder den Krankentransport. Außerdem werden diverse Unterstützungsmöglichkeiten, die sich in der Nähe befinden, angezeigt. Ein Benefit ist die Suche nach den nächsten Gesundheitseinrichtungen in Niederösterreich: Kliniken, Ärzte, Zahnärzte sowie Apotheken und – sogar österreichweit – der nächste Standort eines öffentlich zugänglichen Defibrillators. Die nächstliegenden niederösterreichischen Gesundheitseinrichtungen werden dabei mit den aktuell passenden Erreichbarkeiten angezeigt, ebenso die Navigation vom aktuellen Standort aus.

GRENZÜBERSCHREITEND

In Tschechien ist die Partner-Notruf-App bereits seit zwei Jahren erfolgreich im Einsatz. Dort gibt es bereits mehr als 570.000 Downloads und mehr als 2.000 App-Notrufe, die in den vergangenen zwei Jahren eingegangen sind. App-Entwickler Filip Malenak, Geschäftsführer von Medical Information Technologies, hat die App nun für die niederösterreichischen Bedürfnisse adaptiert und grenzüberschreitend ausgerichtet. Die Notruf-App sei „eine neue Generation des Notrufs“, denn sie funktioniere „schnell, effektiv und über Grenzen hinaus“, betont Malenak die Vorteile des Projekts, das zudem ein großartiges Beispiel der Zusammenarbeit zwischen Niederösterreich und Tschechien sei.

TESTMODUS

Um die Funktionalität der App testen zu können, gibt es die Möglichkeit, einen Testmodus zu aktivieren. Wenn man links oben in der App auf „Testmodus einschalten“ klickt, aktiviert sich dieser. Zu erkennen ist der Testmodus am orangenen Balken oben, in dem „Die App ist im Testmodus“ geschrieben steht, und daran, dass der „144-Button“ orange statt rot leuchtet.

Im Testmodus kann man die Funktionalität und Konnektivität ausprobieren und auch telefonisch eine Nachricht anhören, die bestätigt, dass die Anwendung korrekt funktioniert. Es wird kein Alarm in der Leitstelle ausgelöst. Daher ist es wichtig, den Testmodus nach dem Überprüfen der Funktionalität wieder zu deaktivieren: links oben „Testmodus ausschalten“!

WEITERENTWICKLUNG

Die Netzabdeckung der verschiedenen Mobilfunkanbieter befindet sich in Österreich generell auf einem hohen Niveau. Sollte es trotzdem vorkommen, dass einmal keine Datenverbindung besteht, werden Standort und Basis-Notfalldaten via SMS an die Notrufleitstelle übermittelt. „So steht die Grundfunktionalität natürlich auch offline zur Verfügung. Wenn keine Gesprächsverbindung zustande kommt, dann versuchen wir natürlich sofort zurückzurufen, ist auch dies erfolglos, wird das schnellsteintreffende Notfallteam alarmiert“, berichtet Notruf NÖ-Geschäftsführer Chwojka.

Die App bleibe natürlich nicht auf dem bestehenden Stand, sondern werde laufend weiterentwickelt, so Chwojka. Umsetzen wolle man in nächster Zukunft eine einfache Definition der Art des Notfalls mittels Piktogrammen für Personen mit Hör- oder Sprachproblemen, eine Sonderfunktion für Alpinisten, die eine Verständigung von weiteren App-Nutzern in der Nähe miteinbezieht, und eine Live-Bildübertragung vom Notfallort zum Notrufexperten, um das Geschehen noch besser einschätzen zu können. ■

www.rettungsapp.at, www.notrufapp.at

„BYZANZ UND DER WESTEN - 1.000 VERGESSENE JAHRE“ AUF DER SCHALLABURG

MEERBLICK

Im antiken Theater sind Mauerschau und Botenbericht als dramaturgische Instrumente für den Handlungsstrang und die Information des Publikums von großer Bedeutung. Das gilt auch für die neue Ausstellung auf der Schallaburg, die bis 11. November die Sicht des Westens auf die Mittelmeermetropole Byzanz vom 5. bis zum 15. Jahrhundert freilegt und auch Zukunftsfragen erörtert.

TEXT: JOSEF A. VICTOR

Im schönsten Renaissanceschloss nördlich der Alpen ist heuer zum zweiten Mal Gelegenheit, einen Blick auf die einst eindrucksvollste Stadt am Schnittpunkt von Orient und Okzident zu werfen. Ging vor sechs Jahren die Blickrichtung von Byzanz in den Osten, so gibt es jetzt einen Perspektivenwechsel: Der Blick richtet sich nun vom Westen auf die Stadt am Bosphorus, die nach Konstantin dem Großen, der Byzanz und damit auch das antike Byzanzion zu Beginn des 4. Jahrhunderts zur neuen Residenzstadt des Oströmischen Reichs ausbauen ließ, bis 1930 den Namen Konstantinopel trug und seither Istanbul heißt.

WERTVOLLE PRETIOSEN

Es ist die bisher wertvollste Schau, die von den Kuratoren Falko Daim, Archäologe und Direktor in Mainz, und dem Historiker Dominik Heher, die auch schon 2012 Ausstellungsgestalter waren, zusammengetragen wurde. Insgesamt verdeutlichen mehr als 200 Artefakte, die vom Pariser Musée du Louvre, der Französischen Nationalbibliothek, der Schatzkammer von San Marco in Venedig, dem Israel Museum in Jerusalem, dem Athener Museum für christliche und byzantinische Kunst sowie anderen Leihgebern zur Verfügung gestellt wurden, warum gerade Byzanz von den westlichen Herrschern im Mittelalter als „Land der Sehnsucht“ so umschwärmt und in Folge auch umkämpft war.

Konzipiert wurde die Schau auf der Schallaburg in Zusammenarbeit mit dem Römisch-Germanischen Zentralmuseum Mainz (RGZM), der Österreichischen Akademie der Wissenschaften und der Universität Wien. Die einzigartigen Exponate – von Handschriften und Geschmeiden über Reliquien, sakrale Gegenstände und Ikonen bis zu Münzen und Gebrauchsartikeln im Alltag – stehen allerdings nicht im Scheinwerferlicht, denn aus konservatorischen Gründen verlangen sie ein spärlich beleuchtetes Ambiente. Im Gegensatz dazu stehen die in gleißendes Licht getauchten „Emotionsräume“.

BEGEHRT PRINZESSINNEN

Kleider aus Seide, Goldschmiede- und Elfenbeinarbeiten, aber auch Reliquien waren nicht die einzigen Schätze, die von westlichen Potentaten als Gastgeschenke gerne entgegen- und später bei den Kreuzzügen „mitgenommen“ worden waren: Auch byzantinische Prinzessinnen, die „Purpurborenen“ (benannt nach dem roten Porphyry, mit dem der Kreißaal des Kaiserpalastes ausgekleidet war), waren bei westlichen Herrschergeschlechtern als „Heiratsgut“ gefragt. Das war auch bei den Babenbergern der Fall.

So hat Heinrich II. Jasomirgott, Herzog von Bayern und Markgraf von Österreich, als er auf dem Weg ins Heilige Land in Konstantinopel Station gemacht hatte, Prinzessin Theodora Komnena, eine Nichte des oströmischen Kaisers Manuel I. Komnenos, kennengelernt und wohl mehr aus politischem Kalkül denn aus Liebe im Jahre 1148 oder 1149 mit großem Pomp in ihrer Heimatstadt geehlicht. Mit der nicht unbeträchtlichen Mitgift konnte er dann seine neue Residenzstadt Wien ausbauen. Auch eine zweite Theodora, Theodora Angelina, ist im Stammbaum der Babenberger im Stift Klosterneuburg zu finden: Im Jahre 1203 war die Enkelin von König Isaakios Angelos II. mit Herzog Leopold VI., dem Glorreichen, vermählt worden.

Eine dritte Prinzessin, Sophia Laskaris, Stieftochter von Kaiser Theodor Laskaris aus Nikaia, war kurze Zeit Gattin des letzten Babenbergers Friedrich II., des Streibaren, ehe sie im Jahre 1229 wegen Kinderlosigkeit geschieden wurde. Obwohl in Walter Keindels „Österreich – Daten zur Geschichte und Kultur“ belegt, wird im Ausstellungskatalog dazu festgestellt, dass diese Verbindung nicht verifiziert werden könne.

Um Theodora ranken sich viele Mythen, die sich bei näherer Prüfung als reine Erfindungen entlarven lassen: von der Verbreitung griechischer Wiegenlieder (wie „Eia popeia“ oder „Heidschi bumbeidschi“) bis zur Umbenennung Wiens





in „Windopolis“. Damit und mit vielen anderen Legenden räumen die Wissenschaftler, die seit fünf Jahren zahlreiche neue Forschungsergebnisse vorgelegt haben und damit in dieser Ausstellung gleichsam für die Botenberichte aus dem Westen sorgen, gründlich auf. So wird etwa die Frage, welche Rolle die byzantinische Prinzessin Theodora in ihrer neuen Heimat Österreich wirklich gespielt hat, beantwortet.

STÜRMISCHES MITTELMEER

Im Zentrum der Mauerschau, des Blicks über die Grenzen, steht das Mittelmeer, von den Römern „Mare nostrum“ genannt, das für Byzanz größte strategische Bedeutung hatte. Den akustischen Auftakt der Schau bilden daher „Meeresklänge“, die schon im Arkadenhof des Schlosses zu vernehmen sind, wo auch der optische Startschuss der Reise über das Mittelmeer erfolgt: großformatige farbige Zeichnungen der elf wichtigsten historischen Hafenstädte wie etwa Zadar in Dalmatien von Angelo Monne mit Bezugspunkten zur Gegenwart. So wird die Schallburg heuer auch zu einem „Zimmer mit Meerblick“.

Schon hier werden die beiden Erzählstränge deutlich, die den Besucher dann durch die weitgehend chronologisch aufgebaute Ausstellung führen: Da ist einerseits die sichtbare Geschichte der vielfältigen Beziehungen, freundschaftlichen wie auch kriegerischen, zwischen dem lateinischen Westen und dem griechischen Byzantinischen Reich, die mit den Schauwerken verdeutlicht wird. Andererseits geht es auch um die Beziehung von historischen Ereignissen zur Gegenwart und jene zwischen den Besuchern und den Exponaten. Hilfestellung leistet dabei auch das sehr informative Begleitheft „Mittelmeer, wohin?“.

Für Judit Zeller vom Ausstellungsteam ist nämlich klar: „Das Mittelmeer ist Metapher für einen Gemeinschaftsraum, aber auch Graben zwischen den Ländern – ein Faktum, dem es sich zu stellen gilt.“ Dem Mittelmeer sind daher neben dem Arkadenhof auch die ersten und letzten Ausstellungsräume gewidmet.

GRAUSAME KRIEGE

Das ist der Beginn der Zeitreise der Ausstellungsbesucher (für die jüngsten unter ihnen wurde dazu ein eigenes „Mitmachheft“ aufgelegt) nach Byzanz: Nach der Teilung des unregierbar gewordenen Römischen Reichs im 4. Jahrhundert in einen lateinischen West- und einen griechischen Ostteil stieg Ostrom mit der Hauptstadt Konstantinopel zur Weltmacht auf und wurde zum politischen und kulturellen Zentrum, aber auch zum Zankapfel im Mittelmeerraum. Rund 1.000 Jahre später kam dann das Ende, das mit der Plünderung Konstan-

tinopels im Jahre 1204 durch die Ritter und Bischöfe im vierten Kreuzzug eingeleitet worden war. Das endgültige Aus besorgten dann 200 Jahre später die Osmanen, die unter Sultan Mehmed II. im Jahre 1453 das christliche Konstantinopel erobert und nach den Kreuzfahrern die reichen Kirchen und Klöster geplündert hatten.

Politische und religiöse Differenzen (1054 war es beispielsweise zur gegenseitigen Exkommunikation von Papst und Patriarch gekommen), Sprachbarrieren und entgegengesetzte Interessen belasteten nun die Beziehungen zum Westen. Das Ende der einstigen Supermacht ist auch das Ende der Zeitreise. Die Ausstellung selbst schlägt jedoch eine Brücke zum Heute und lässt die West-Ost-Beziehungen zum Mittelmeerraum offen.

UNUMGÄNGLICHE KOMMUNIKATION

Anhand von Fallbeispielen wird in dieser Ausstellung aufgezeigt, wie Neues entsteht, wenn Kulturen miteinander kommunizieren, und wie es zu Katastrophen kommen kann, wenn Gespräche von Gewalt abgelöst werden. Kommunikation wurde daher auch zum Leitmotiv der Veranstalter. „Kommunikation ist alles“, betonen die beiden Kuratoren in ihrem Einleitungsstatement im fast 300 Seiten starken, reich bebilderten Ausstellungskatalog und wollen dieses Motto auch den Ausstellungsbesuchern auf den Weg in den Alltag mitgeben.

Da den Ausstellungsmachern nicht zuletzt auch die Kommunikation mit dem Publikum wichtig ist, wurde das Tool „Frag nach“ entwickelt, das Besuchern und allen am Thema Interessierten die Möglichkeit bietet, Fragen zu stellen und Kommentare abzugeben. Damit werden auf der Schallburg auch neue Wege im Dialog von Wissenschaft und Öffentlichkeit eingeschlagen. Bei der Veranstaltungsreihe „Vorhang auf für die Wissenschaft“ (vom 17. Juni bis 7. Oktober, jeweils Sonntag ab 14 Uhr) erhalten die Ausstellungsbesucher darüber hinaus vertiefende Informationen zum Thema der Schau. ■



Illustration: Angelo Monne, Fotos: Klaus Pichler, Johann Pfeifer, © musée du Louvre



Öffnungszeiten:
Bis 11. November
Montag bis Freitag
von 9 bis 17 Uhr,
an Samstagen,
Sonn- und Feiertagen
bis 18 Uhr
www.schallburg.at



Fotos: La Gacilly Photo, Omar Victor Diop, Malick Stalbé, Seydou Keita, Lois Lammerhuber

BADEN ALS NEUE HEIMAT FÜR DAS GRÖSSTE FOTOFESTIVAL EUROPAS

BILDHAFT

2.000 Fotografien auf bis zu 300 Quadratmeter großen Leinwänden, zu sehen auf einer Strecke von 4,5 Kilometern Länge in Parks, Gärten, Gässchen und auf Plätzen: Baden verwandelt sich in diesem Sommer in eine „Bilder-Stadt“. Möglich wird dies durch eine Kooperation mit dem Fotofestival „La Gacilly Photo“, das im Jahr 2004 von Jacques Rocher, einem der Söhne von Yves Rocher und Bürgermeister seiner Heimatstadt La Gacilly, gegründet wurde.

TEXT: CHRISTIAN SALZMANN



Bürgermeister Stefan Szirusek, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Festivaldirektor Lois Lammerhuber mit einem Plakat, das die Festivalplätze in Baden zeigt.

Jeden Sommer pilgern in Frankreich rund 400.000 Menschen zum größten und spannendsten Fotofestival Europas. Ihr Ziel ist aber nicht die Weltstadt Paris, sondern ein kleines Dorf in der Bretagne: La Gacilly. Dort ist Jacques Rocher Bürgermeister – er ist einer der Söhne des berühmten Yves Rocher und neben seinem Amt als Gemeindeoberhaupt vor allem auch Geschäftsführer des Familienkonzerns mit Filialen in über 80 Ländern.

Jacques Rocher ist aber auch Begründer des Festivals „La Gacilly Photo“. 2004 ins Leben gerufen, verschreibt sich diese Initiative dem Thema Mensch und Umwelt. Die Motivation dahinter: den Menschen die Möglichkeit zu geben, sich mit der Zukunft der Erde und damit der Menschen auseinanderzusetzen. Das Mittel dazu: die Möglichkeiten der Fotografie. „La Gacilly Photo“ macht den öffentlichen Raum damit zum Szenenbild und zum Gesamtkunstwerk – und ist damit in seiner 14-jährigen Geschichte zu einem Ereignis geworden, dessen gesellschaftliche Relevanz durch das Zusammenführen von künstlerischer Fotografie und Fotojournalismus zu einem einzigartigen internationalen Maßstab geworden ist.

VON DER BRETAGNE ...

Wer sich davon selbst ein Bild machen will, der braucht seit heuer nicht mehr den Weg nach Frankreich anzutreten. Denn „La Gacilly Photo“ hat nun eine neue, zweite Heimat gefunden. Erstmals wird das Festival außerhalb der Bretagne zu sehen sein, und zwar in Baden. Nach der Eröffnung am 8. Juni präsentiert sich das Festival noch bis 30. September auf einer Strecke von 4,5 Kilometern Länge in den Parks, Gassen, Gässchen und auf den Plätzen der Kurstadt. Über 2.000 Fotografien auf bis zu 300 Quadratmeter großen Leinwänden, gefasst in Bilderzählungen, die von 35 der weltbesten Fotografinnen und Fotografen gestaltet wurden – das alles wird in Baden zu sehen sein, und das bei freiem Eintritt.

Die Ausstellung 2018 ist aber erst der Anfang: Mit dem diesjährigen Festival soll eine paneuropäische Zusammenarbeit zwischen La Gacilly und Baden beginnen. Jeweils um ein Jahr zeitversetzt wird das Fotofestival im Sommer erst in La Gacilly und dann in der niederösterreichischen Kurstadt stattfinden. Was also 2017 in Frankreich zu sehen war, präsentiert Baden 2018, und in diesem Rhythmus soll es weitergehen. 2017 hieß



Fotos: La Gacilly Photo, Aida Muluneh/Rainer Mirau, Elliott Erwit, Tm Flach, Lois Lammerhuber

das Motto in La Gacilly „I love Africa“, und das „Who is Who“ der Fotografie – von Brent Stirton bis Elliott Erwit – beleuchtete in den ausgestellten Bildern umfassend das Thema. In der Ausstellung erzählten vor allem Bilder aus afrikanischen Porträtstudios von den Träumen der Menschen, die südlich der Sahara zu Hause sind. Dazu berichteten Langzeit-Reportagen von berührenden und überraschenden Beziehungen zwischen Mensch und Tier.

... ÜBER AFRIKA ...

„Wir bringen Afrika nach Baden“, sagte daher folgerichtig auch der Fotograf Lois Lammerhuber, Direktor des „Festival La Gacilly Baden“, im Zuge einer Pressekonferenz im Dezember des Vorjahres, als er gemeinsam mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Bürgermeister Stefan Szircsek und dem Präsidenten des „Festival La Gacilly Photo“, Auguste Coudray, die neue Kulturinitiative vorstellte. Lammerhuber ist einer der wichtigsten Fotografen der Gegenwart in Österreich, Mitglied des Art Directors Club New York und kann auf weit über 1.000 Reportagen verweisen, davon etwa 250 für die Zeitschrift „GEO“. Dazu kommen 79 Bücher und hunderte Magazincover. Der Kontakt zwischen Baden und La Gacilly entstand auf Basis seines freundschaftlichen Verhältnisses mit Jacques Rocher.

... NACH EUROPA

„Dieses außergewöhnliche Festival besticht durch Einzigartigkeit und Innovation, und dieses erfolgreiche Konzept konnten wir nun auch nach Niederösterreich holen“, betonte die für den Kulturbereich zuständige Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner im Zuge einer weiteren Pressekonferenz Ende Mai. Durch die Fotografien der internationalen Fotografen werde

Kunst in Baden in besonderer Weise erreichbar, spürbar und fühlbar. Die Exponate würden in einer ausgewählten Route quer durch die Stadt Baden ausgestellt sein und könnten so ihre Wirkung im öffentlichen Raum entfalten. Die gewohnte Umgebung verwandle sich damit in eine „lebendige Bilderwelt“, die in den Bann ziehe und zum Nachdenken anrege, so die Landeshauptfrau. Das Outdoor-Festival bezeichnete die Landeshauptfrau als „großen kulturellen Gewinn“, nicht nur für Baden und für Niederösterreich, sondern auch für ganz Österreich. Ziel sei es, die Fotografie als Kunstform noch stärker in Niederösterreich zu positionieren. Dieses Foto-Festival bedeute auch „einen Schub für den Tourismus und die Wirtschaft“ der Stadt und der Region und könne zu „einem unglaublichen Magneten“ werden, so die Landeshauptfrau.

Die europäische Dimension von Kunst und Kultur, und vor allem auch die europäische Dimension der Fotografie, ist es auch, die den Bogen vom bretonischen Dorf zur niederösterreichischen Kurstadt in der Thermenregion ermöglicht. In einem Schreiben an den Badener Bürgermeister formuliert Jacques Rocher daher auch den Wunsch, „der Öffentlichkeit zu zeigen, dass Kultur in Europa fundamental ist (...) und dass unsere beiden Gemeinden Baden und La Gacilly, unsere Regionen Niederösterreich und Bretagne, unsere Länder Österreich und Frankreich dank der Fotografie zu dieser Dynamik beitragen können“.

Die Open Air-Galerie von insgesamt 4,5 Kilometern Länge ist noch bis 30. September dieses Jahres zu sehen. Nähere Informationen gibt es unter <http://festival-lagacilly-baden.photo/>



„TAFELN IM WEINVIERTEL“ ZIEHT GÄSTE AUS NAH UND FERN AN

TAFELRUNDE

Die heimische Tourismuswirtschaft ist im Aufwind, Niederösterreich als Ausflugsziel und Urlaubsdestination immer mehr im Kommen. Zuletzt konnte mit knapp 7,2 Millionen Übernachtungen ein Rekordergebnis verzeichnet werden. Aber auch der Ausflugstourismus boomt, wie die besonders starke Nachfrage für die gastronomische Event-Reihe „Tafeln im Weinviertel“ zeigt.

TEXT: JOHANNES SEITER



Unter freiem Himmel verwöhnen Weinviertler Spitzenköche und Winzer die Gäste an langen, weiß gedeckten Tafeln mit einem Fünf-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung.

„Obwohl der Start erst Mitte Juni erfolgt, haben wir schon etwa 80 Prozent der insgesamt rund 2.400 aufgelegten Karten verkauft“, konnte sich Projektleiter Johannes Pleil bereits im Frühjahr darüber freuen, dass 13 der 26 Termine schon gänzlich ausverkauft waren. Beim „Tafeln im Weinviertel“ sitzen die Gäste unter freiem Himmel an rund 40 Meter langen, weiß gedeckten Tischen, die an außergewöhnlichen Plätzen – beispielsweise zwischen Weingärten, in Kellergassen oder Schlossthöfen – aufgestellt sind. Zu musikalischer Begleitung bereiten und servieren Spitzenköche aus der Region ein Fünf-Gänge-Menü, dessen Zutaten größtenteils von Produzenten aus dem Weinviertel stammen. Natürlich kommen auch die zu den Speisen passenden Weine von Winzern aus diesem Anbaugebiet.

GENIESSER

„Die kulinarische und vinophile Bandbreite des Weinviertels wird bei ‚Tafeln im Weinviertel‘ optimal erlebbar gemacht“, hält Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner fest. „Wir können stolz auf unsere Winzer und Landwirte sein, die wichtige Botschafter für unser Land sind. Der Weinbau ist sehr wichtig für den Arbeitsmarkt, fast 20.000 Arbeitsplätze werden dadurch in Niederösterreich abgesichert. Von der Landwirtschaft und vom Wein profitieren auch der Tourismus, die Gastronomie und die Konsumentinnen und Konsumenten“.

„Beim ‚Tafeln im Weinviertel‘ werden Traditionen spürbar und erlebbar, weil hier Kulinarik und Wein auf höchstem Niveau angeboten werden und weil es hier immer gesellig und gemütlich ist“, umreißt die Landeshauptfrau die Charakteristika dieser Veranstaltungsreihe. „Jeder Schauplatz ist ein Kleinod, und natürlich bringt ‚Tafeln im Weinviertel‘ auch wesentliche Effekte für den Ausflugstourismus“, sagt sie.

„Tafeln im Weinviertel“ geht heuer bereits in seine achte Saison, die Gästestruktur untermauert die steigende überregionale Bekanntheit und Beliebtheit des Sommerevents.

„Mehr als die Hälfte der Gäste kommt mittlerweile von außerhalb der Region, wobei hier im Bundesländerranking Wien vor (dem restlichen) Niederösterreich und Oberösterreich führt. Auch aus Deutschland und Tschechien können Gäste verzeichnet werden“, berichtet Pleil und verweist darauf, dass die Mund-zu-Mund-Propaganda jener Besucher, die das besondere kulinarische Erlebnis bereits genossen hätten, die beste Werbung für die Veranstaltungsreihe sei.

FEINSCHMECKER

„Wer in Kombination mit dem Gastro-Event eine Übernachtung bei einem Beherbergungsbetrieb in der Region bucht, wird per Taxi zur Tafel und retour gefahren“, verrät Pleil. „Tafeln im Weinviertel“ hat sich längst weg von einer reinen Kulinarik-Reihe hin zu einem kompletten Urlaubsangebot entwickelt. In Summe sind mehr als 100 Betriebe der Region beteiligt – von Gastronomen und Winzern bis zu Beherbergern und Taxitransport-Unternehmen“, ergänzt Hannes Weitschacher, Geschäftsführer der Weinviertel Tourismus GmbH.

Wenn bei „Tafeln im Weinviertel“ Spitzenköche und Winzer das Beste aus der Region auftischen, wird die Natur zur Bühne. Ein Feld voller Weinreben dient beispielsweise als Dekoration, der Sonnenuntergang versteht sich als Beleuchtung. Der freie Himmel bildet das Dach, unter dem ein lauer Sommerabend zum unvergesslichen Erlebnis wird. Der pfeffrige Grüne Veltliner Weinviertel DAC gehört beim genussreichen Dinner selbstverständlich auch dazu.

GÄSTE

„Tafeln im Weinviertel“ und die zahlreichen anderen Initiativen und Angebote tragen offenbar Früchte, wenn es darum geht, mehr Gäste ins Weinviertel zu locken, sie dort mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen und damit die Wertschöpfung in der Region zu steigern. So hat Bad Pirawarth – die nächtigungsstärkste Tourismusgemeinde im nordöstlichen Niederösterreich – auch 2017 bei den Über-

nachtungszahlen zugelegt und hält nun mit einem erneuten Zuwachs um 2,1 Prozent gegenüber der Vorperiode bei 112.200 Nächtigungen.

Mit einem starken Plus von 7,2 Prozent auf 76.100 Übernachtungen zählt auch die Thermenstadt Laa an der Thaya zu den Gewinnern des letzten Tourismusjahres. Ebenfalls beachtlich sind die Ergebnisse von Groß-Enzersdorf mit einem Nächtigungszuwachs um 40,5 Prozent auf 44.100 sowie von Retz (plus 2,4 Prozent auf 34.200 Übernachtungen), Wolkersdorf (plus 6,3 Prozent auf 23.200 Übernachtungen) und Hollabrunn (plus 21,6 Prozent auf 21.200 Übernachtungen).

Insgesamt hat der niederösterreichische Tourismus im vergangenen Jahr gegenüber 2016 ein Nächtigungsplus von 280.000 oder 4,1 Prozent auf knapp 7,2 Millionen Übernachtungen erzielt und damit eine neue Rekordmarke erzielt. Die landesweite Bilanz setzt sich freilich aus der Summe von zum Teil sehr unterschiedlichen Ergebnissen in den einzelnen Gemeinden zusammen.

AUSFLÜGLER

Aber nicht nur mit der Zahl der Übernachtungsgäste ist man hierzulande sehr zufrieden, auch die Tagesausflügler sind für die heimische Tourismuswirtschaft von großer Bedeutung. Das zeigt auch eine Studie im Auftrag der Niederösterreich-Werbung, die von November 2016 bis Oktober 2017 etwa 39,5 Millionen Tagesausflüge gezählt hat. Etwas mehr als die Hälfte davon entfiel auf Niederösterreichinnen und Niederösterreich, weitere rund 40 Prozent machten Besucherinnen und Besucher aus der Bundeshauptstadt aus, jeder Zwanzigste kam aus Oberösterreich. Alle diese Ausflüge brachten einen Gesamtumsatz in der Höhe von 1,4 Milliarden Euro. Im Durchschnitt bedeutet das, dass jeder Ausflügler pro Tag knapp über 35 Euro ausgab. Zu gut einem Drittel ging diese Summe an Gasthäuser und Restaurants, der Rest verteilte sich auf Geschäfte, die Anreise sowie Souvenirs und Eintritte.

„Der Ausflugstourismus ist für ein klassisches Kurzurlaubsland wie Niederösterreich ein ganz wesentlicher Faktor, aber schwer messbar“, sagt dazu Tourismus-Landesrätin Petra Bohuslav. Insgesamt würden ihr zufolge 60 Prozent der touristischen Wertschöpfung aus dem Ausflugstourismus kommen. Wien und Oberösterreich seien dabei neben Niederösterreich selbst die mit großem Abstand wichtigsten Märkte. Entscheidend sei jedenfalls, dass man es in den letzten Jahren aufgrund der Qualität geschafft habe, Stammpublikum aufzubauen, betont Bohuslav: „Das ist der preisgünstigste Marketingkanal, wenn die Menschen zufrieden sind und wiederkommen“.

WEGBEREITER

Die Erfolge haben sich freilich nicht von alleine und über Nacht eingestellt, „Tafeln im Weinviertel“ und zahlreiche Projekte, das umfangreiche, breit gefächerte und jahrelange Engagement, Niederösterreich als „Land der Genießer“ zu positionieren, sowie Investitionen insbesondere in die Qualitätsverbesserung und in die Entwicklung marktfähiger Produkte haben das ihre dazu beigetragen. Wichtige Stationen auf diesem stetig bergauf führenden Weg waren zum Beispiel Projekte wie die Niederösterreich-Card, die Niederösterreichische Wirtshauskultur, die „Genießerzimmer“, das „Convention Bureau Niederösterreich“, die Vereinigung der „Top-Ausflugstriebe“ oder auch der „Gartensommer“.

Ein besonders wichtiger Schritt auf diesem Kurs war auch die auf der Grundlage der „Wirtschaftsstrategie Niederösterreich“ ausgearbeitete „Tourismusstrategie 2020“. Sie ist nicht auf Wachstum um jeden Preis, sondern auf Wachstum unter Rücksichtnahme auf die natürlichen Ressourcen ausgerichtet. Als Ziele definiert sie eine Erhöhung der Wertschöpfung im Ausflugstourismus, die Steigerung der Nächtigungszahlen durch eine höhere Bettenauslastung, die weitere Verankerung der Marke Niederösterreich, die Erschließung neuer Kundengruppen für den sogenannten Kulinarik-Kultur-Wein-Tourismus sowie für den Bereich Gesundheit und Wohlbefinden. ■



Steinpilz



Parasol



Lärchenschneckling



Knollenblätterpilz



Kuhmaul



Eierschwammerl



PHÄNOMEN PILZ: GENUSS UND GEFAHR, PARTNER UND PARASIT

SPALTPILZ

Pilze besetzen eine Schlüsselposition im Naturkreislauf: Sie sind entweder lebenswichtige Partner für die einen oder tödliche Feinde für die anderen. Doch selbst ungenießbare oder giftige Pilze haben eine Existenzberechtigung! Durch Abfallbeseitigung sorgen sie dafür, dass die Erde bewohnbar und die Bodenfruchtbarkeit erhalten bleibt.

TEXT: BARBARA GRABNER

Wenn Schwammerl-Sucher durch den Wald streifen, bremst das Risiko nur mühsam die Begehrlichkeit. Unzählige Pilzbücher mit prächtigen Bildern animieren selbst wenig Geländegängige zum Herumstreifen im steilen Gelände. Ungewöhnliche Farben und Formen locken, ebenso erhoffte kulinarische Genüsse – gefährliche Gaumenfreuden! Die bange Frage „Essbar oder giftig?“ dämpft die Euphorie etwas. „Detektive und Schwammerlsucher haben einiges gemeinsam: Sie suchen etwas mehr oder weniger Verborgenes mit großer Leidenschaft. Sind sie erfolgreich, dürfen die Pilzfreunde im Gegensatz zu den Detektiven die Früchte ihrer Arbeit verspeisen“, erzählt Ingrid Hagenstein vom Naturschutzbund und ergänzt: „Pilze bilden so wie Pflanzen und Tiere ein eigenes Reich, sie sind eine Brücke zwischen dem Boden und den Pflanzen, stehen aber den Tieren näher als den Pflanzen.“

GENUSS UND GEFAHR

Beim Wort Pilz denken wir entweder an Genießbares wie das Eierschwammerl oder an todbringende Konsorten wie den Grünen Knollenblätterpilz. Doch das „Who Is Who“ der feinen Gesellschaft ist endlos, klingende Namen wie Behaarte Erdzunge, Eichenmilchling, Herkuleskeule, Mönchskopf oder Violetter Lacktrichterling merkt man sich nur schwer. Finden kann man sie übrigens zu jeder Jahreszeit, nicht nur im Sommer und Herbst. Den Anfang macht im zeitigen Frühjahr die edle Speisemorchel, gefolgt vom schmackhaften Mairitterling, um nur einige zu nennen. Sogar wenn Frost und Nebel regieren, findet man köstliche Austernpilze oder das dunkelbraune Judasohr auf Holunderzweigen. Die orangen Samtfußrüblinge sind mit selbst produzierten Frostschutzmitteln sogar winterfest: Selbst wenn sie längere Zeit tiefgefroren waren, beginnen sie bei Tauwetter wieder zu wachsen.

Lange Zeit wusste man nicht, wie die Fruchtkörper der Pilze entstehen. Man schrieb ihr plötzliches Erscheinen bei feuchter Witterung den Wunderkräften von Elfen und Gnomen zu. Robert Hofrichter, Autor des lesenswerten Buches „Das geheimnisvolle Leben der Pilze“, erläutert: „Das, was wir

gemeinhin als Pilz bezeichnen, ist eigentlich nur der Fruchtkörper, so ähnlich wie der Apfel am Apfelbaum. Der andere Teil ist das meist unterirdisch wachsende Myzel – ein feines unterirdisches Fadengeflecht, das sich unseren Augen als feine Watte oder hauchdünner Faden darbietet.“

PARTNER UND PARASIT

Die Mehrzahl der Pflanzen, die wir bei einem Spaziergang im Wald, Park oder Garten beobachten, ist mit Pilzen vergesellschaftet. Fast ihre gesamte im Boden gesammelte Mineralienernnte geben Pilze an „ihre“ Pflanzen ab. Forscher nehmen an, dass über vier Fünftel aller Pflanzen durch die Anwesenheit von Pilzen im Boden in ihrem Wachstum gefördert werden. Wenn ein Mantel aus Pilzfäden den Wurzelraum umgibt, erhält der Baum über den weit verzweigten Pilzmantel mehr Wasser und Mineralstoffe und wird auch gegen den Angriff von Parasiten im Wurzelraum geschützt, wodurch er besser gedeiht. Der Baum liefert dem Pilz im Gegenzug die notwendigen Aufbaustoffe.

Viele Pilzarten stellen dabei besondere Ansprüche an den Standort und gehen spezielle Bindungen ein. Ausgesprochene Spezialisten wie z. B. der Birkenporling wachsen nur bei einer einzigen Baumart. Auch im Supermarkt angebotene Eierschwammerl und Steinpilze stammen wirklich aus dem Wald, weil sie bis heute allen Versuchen nach einem kommerziellen Anbau widerstehen. Der Grund ist ihre Symbiose (Mykorrhiza) mit diversen Nadel- und Laubbäumen. Ein Beispiel: Fichte und Birke sind „Nährmütter“ für den Fliegenpilz – und wo der gedeiht, ist in der Regel auch der Steinpilz nicht weit. Diese komplizierten Wechselwirkungen der Symbiose nachzustellen, ist anscheinend nicht so leicht möglich.

Insgesamt kann ein Kubikmeter Waldboden mehrere Tausend Kilometer Pilzfäden enthalten, die ganze Landstriche vernetzen. Durch Luftverschmutzung und Bodenbelastung geschwächte Bäume allerdings haben viel weniger Feinwurzeln und bieten folglich weniger Kost und Quartier für den Pilzpartner. Wird der Baum krank, wird aus dem



Fotos: Martin Kalss, Christine Hajek, Maria Zacherl, Gernot Neuwirth, McCloud, Archiv, Naturschutzbund Archiv

Geweihkeule

Riesen-Gallerträne

Baumschwamm

Fliegenpilz

„Lebenspartner“ alsbald ein Parasit, der dem siechen Baum den letzten Rest gibt. Nützliche Partnerschaft oder tödlicher Parasitismus – beides ist möglich.

SPORENFLUT UND KAISERMORD

Pilze kümmern sich überdies um jeden Dreck: Sie zerlegen Kadaver, Laubstreu und sogar Exkremente in kleinere Bausteine und verwerten auch Stoffe, die für Tiere nicht verdaulich sind, wie etwa das aus Zellulose und Lignin bestehende Holz von Bäumen. Zusammen mit Bakterien und tierischen Kleinstlebewesen bilden die Pilze so aus organischem Abfall wertvollen Humus. Ihre Vitalität ist dabei kaum zu zügeln, sie können Mauern durchbrechen und in jeden Winkel der Erde vordringen. Die Kehrseite der Medaille: Nicht wenige Pilzarten befallen und schädigen Lebewesen. Parasitische Pilze sind jederzeit angriffsbereit, mittels einer immens großen Sporenproduktion nutzen sie jede Chance zur Ausbreitung. So kann ein einziger Fruchtkörper des Schuppigen Porlings innerhalb von acht Tagen ca. 500 Milliarden Sporen ausschütten – aneinander gereiht wären das 84.000 Sporen pro Laufmeter!

Aber selbst ungenießbare und giftige Pilze erfüllen eine wichtige Funktion im Naturhaushalt. „Kein Giftpilz wird durch Zertreten ausgerottet, seine nützliche Tätigkeit aber schwer gestört“, mahnt Ingrid Hagenstein vom Naturschutzbund und legt den Schwammerlsuchern ans Herz: „Nur so viele Pilze sammeln, wie man für eine Mahlzeit braucht, immer einige Pilze stehen lassen, damit sich die Sporen verbreiten können, und keine Pilze zerstören! Selbst alte, von Maden oder Schnecken angefressene Exemplare werfen noch Sporen ab.“

Apropos Giftpilze: Kaisermord mittels giftigen Pilzragouts war in der Antike eine Standardlösung für den Griff nach der Krone. Robert Hofrichter versichert: „Das Thema Pilzgifte ist wesentlich komplexer, als man bisher dachte. Verschiedene Tierarten reagieren auf Pilzgifte völlig unterschiedlich. Die Unempfindlichkeit der Kaninchen gegenüber dem Gift der Knollenblätterpilze beispielsweise ist ein bemerkenswertes Phänomen. Eines ist jedoch sicher: Pilze sind Meister der organischen Chemie.“

Fest steht auch: alte Pilzbücher lieber nicht mehr zu Rate ziehen! Denn je weiter das Erscheinungsdatum zurückliegt, desto unhaltbarer werden oft die Ratschläge, die zur Unterscheidung essbarer von giftigen Pilzen dienen sollen, weiß der Experte. „Die unterirdischen Herrscher der Natur in ihren verschiedenen Erscheinungsformen können krank machen, aber auch heilen, können zerstören, aber auch helfen. Kurzum, ohne sie wäre die Welt, wie wir sie kennen, nicht denkbar.“



Eine tolle Übersicht zu diesem Thema verschafft das beim Naturschutzbund bestellbare Heft „Die geheimnisvolle Welt der Pilze“ <https://naturschutzbund.at/natur-land-519.html>



ALLJÄHRLICH WIRD DIE „WIENERWÄLDERIN DES JAHRES“ GEKÜRT

MISSWAHL

Ende des 20. Jahrhunderts legten die Bundesländer Niederösterreich und Wien ein Bekenntnis zum Schutz des Wienerwaldes ab. Es kam zu einer Konferenz, einer Deklaration und einer Machbarkeitsstudie, und 2006 folgte schließlich die Anerkennung des Biosphärenparks Wienerwald (BPWW) durch die UNESCO. Im gleichen Jahr wurde die Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH installiert, die u. a. seit mittlerweile sieben Jahren die „Wienerwälderin des Jahres“ ermittelt. Diesen März kam es zur jüngsten Preisverleihung.

TEXT: MANUELA EICHINGER-HESCH

Im Jahr 2010 hat das Biosphärenpark Management in Kooperation mit den „Niederösterreichischen Nachrichten“ den Wettbewerb „Wienerwälderin des Jahres“ ins Leben gerufen. Die dahinterstehende Idee war und ist bis heute, Frauen vor den Vorhang zu holen, die im Gebiet des Biosphärenparks wohnen und/oder arbeiten und das Prinzip der Nachhaltigkeit vorbildhaft „leben“ beziehungsweise einen besonderen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Im Biosphärenpark, der UNESCO-Modellregion für nachhaltige Entwicklung, bedeutet dies, in den Bereichen Ökologie, Ökonomie, Soziales und/oder Kultur Außergewöhnliches zu leisten.

ERFINDERIN

„Der Response auf unseren Aufruf war überwältigend und berührend zugleich“, meint Hermine Hackl, die „Erfinderin der Wienerwälderin“, im Rückblick auf den seinerzeitigen Start des Bewerbs. „Es wurde für uns alle auf einmal sichtbar, wie viele großartige Frauen es im Biosphärenpark gibt, die – großteils ehrenamtlich und aus tiefer innerer Überzeugung – geniale, innovative Ideen auf allen Ebenen umsetzen. Besonders Frauen investieren – oft unbedankt und unbeachtet – viel mehr Herzblut, viel mehr Zeit und viel mehr Engagement, als es die Pflicht verlangen würde, und stiften dabei der Gesellschaft einen unverzichtbaren Nutzen“, führt sie weiter aus. Und im Hinblick auf das Datum, an dem die Siegerinnen jedes Jahr bekannt gegeben werden, hält sie fest: „Der Internationale Tag der Frauen am 8. März ist ein guter Anlass dafür, einmal Danke zu sagen.“

Im heurigen Jahr wurde aus den zahlreichen Einsendungen Helga Eichwalder-Gabler aus der Stadt Bad Vöslau im Bezirk Baden zur „Wienerwälderin des Jahres“ gekürt. Die unabhängige Regionaljury, von der sie zur Siegerin gewählt wurde, bestand aus Günther Köck (Vorsitzender des MAB-National-Komitees, der Dachorganisation der Biosphärenparke Österreichs), Herbert Greisberger (Direktor des BPWW), Hermine Hackl (Generalsekretärin der Kooperationsplattform Forst Holz Papier), Elisabeth Wrbka („Wienerwälderin des Jahres“ 2015), Christine Scholly-Bachinger (Biosphärenpark-Koordinatorin des Landes Niederösterreich in Baden) und Hannes Trinkl (Biosphärenpark Botschafter Wien-Döbling).

VORREITERIN

Von diesen Jurorinnen und Juroren wurde Helga Eichwalder-Gabler als herausragende Frau und Pionierin bezeichnet, die für Umweltschutz sowie gelebte Nachhaltigkeit stehe und deren Wirken Breiten- und Vorbildwirkung habe. Besonders betont wurde ihr Bemühen um die Vermittlung von Wissen und Inhalten sowohl an Kinder und Jugendliche als auch an Erwachsene, aber auch ihr soziales Engagement.

Helga Eichwalder-Gabler kann überdies als eine Vorreiterin in Sachen Umweltschutz bezeichnet werden. Die Frage, wie man die Natur schützen und nachfolgenden Generationen eine lebenswerte (Um-)Welt hinterlassen kann, beschäftigte sie bereits in ihrer Jugend und stellte sich ihr später als junger Mutter Anfang der 1980er-Jahre immer dringlicher. Da war es



„Es liegt in unseren Händen, dass unseren Kindern und Enkelkindern eine lebenswerte Umwelt bleibt. Wir müssen danach trachten, ihnen eine intakte Welt zu hinterlassen – auch was den Frieden betrifft.“

Helga Eichwalder-Gabler



„Die mich umgebende Natur ist für mich als Lebensraum unendlich wichtig.“

Claudia Bock



„Mir ist es wichtig, den Kindern altersgerecht den Bezug zwischen Lebensmitteln und Landschaft zu vermitteln.“

Verena Brabec-Wolf

naheliegender, dass sie schließlich eine Ausbildung zur Umweltberaterin machte und 25 Jahre lang bis zu ihrer Pensionierung als eine der ersten Umweltberaterinnen Niederösterreichs tätig war. Ein Beruf, der sie stets glücklich gemacht und ihr ermöglicht hat, ihr großes Interesse mit ihrer beruflichen Tätigkeit zu verbinden. „Es liegt in unseren Händen, dass unseren Kindern und Enkelkindern eine lebenswerte Umwelt bleibt. Wir müssen danach trachten, ihnen eine intakte Welt zu hinterlassen – auch was den Frieden betrifft“, sagt Helga Eichwalder-Gabler.

VORZEIGEWIENERWÄLDERIN

Ihre Arbeit – sowohl im Berufsalltag als auch im Freiwilligenbereich beziehungsweise für das Gemeinwesen – war dabei stets von einer Bedachtnahme auf Zusammenarbeit und Gemeinsamkeit, aber auch von Unerschütterlichkeit getragen. Auch heute noch geht Eichwalder-Gabler mit gutem Beispiel voran. So hat sie beispielsweise gemeinsam mit einigen anderen Einzelpersonen und Familien einen Gemeinschaftsgarten namens „Die Feuerbohne“ angelegt, ist im und für den „Capitular“-Garten im Schloss Gainfarn aktiv, ebenso wie im Zusammenhang mit den „Tagen der offenen Gartentüre“; ein Gemeinschaftsgarten für alle Bürgerinnen und Bürger Bad Vöslaus ist ein im Raum stehendes Zukunftsprojekt.

Stets verfolgte und verfolgt Helga Eichwalder-Gabler dabei das pädagogische Prinzip „Hirn-Hand-Herz“, das sie wie folgt erklärt: „Hirn, Hand und Herz sind die drei Standbeine, um die Menschen zu erreichen. Es geht also ums Begreifen mit allen

Sinnen, man muss Hirn, Hand und Herz dabei haben.“ Auf diese Weise konnte sie bereits vielen Kindern und auch zahlreichen Erwachsenen Umweltbewusstsein näherbringen. Das Erreichen möglichst vieler Menschen ist Eichwalder-Gabler dabei ein großes Anliegen: „Es ist nicht egal, was ich mache. Ich kann beispielsweise bei jedem Einkauf meine Entscheidungen treffen. Von einer Sache bin ich überzeugt: Wenn viele ihren Einfluss nutzen, kann man sicher etwas erreichen.“

Helga Eichwalder-Gabler ist neben ihren verschiedenen Vereinsaktivitäten zudem unter anderem seit 15 Jahren in der Hospizbewegung Baden und hier unter anderem bei dem Projekt „Hospiz macht Schule“ tätig. Und bei Veranstaltungen wie Sommer- oder Gartenfesten in Bad Vöslau, bei der Gartengestaltung der Lebenshilfe-Werkstatt oder im Pflege- und Betreuungszentrum Jakobusheim kann sie ihre Leidenschaft für Umwelt und ihre soziale Ader verbinden. Gerade dieses Engagement – aus der Natur kommend und in die sozialen und wirtschaftlichen Bereiche ausstrahlend – prägt auch den grundsätzlichen Gedanken eines Biosphärenparks.

LEHRERIN

Aufgrund der Vielzahl an Bewerbungen hoch engagierter Kandidatinnen zur Wahl der „Wienerwälderin des Jahres“ entschloss sich die Jury – wie bereits im Vorjahr – auch heuer, mehreren Damen für deren Engagement zu danken. So wurden auch heuer wieder zwei weitere Frauen für ihr außergewöhnliches Engagement im Biosphärenpark Wienerwald ausgezeichnet: Claudia Bock aus Wolfsgraben und

Verena Brabec-Wolf aus Pressbaum, zwei Nachbargemeinden im Bezirk St. Pölten-Land.

Claudia Bock ist Bürgermeisterin und Biosphärenpark-Botschafterin der Gemeinde Wolfsgraben. Die ausgebildete Natur- und Gesundheitspädagogin wuchs in einer Familie mit großem Naturbezug auf und stand bereits vom Kleinkindalter an in enger Beziehung zur Natur. Ihr Interesse an und ihre Neugierde in Bezug auf Umwelt und Natur hat sie sich nicht nur bis heute erhalten, sie versuchte, diese immer auch bei ihren Schülerinnen und Schülern zu wecken. So organisierte sie als Lehrerin in den unterschiedlichsten Gebieten immer wieder Projektwochen, die sich mit der örtlichen Natur beschäftigten.

Da die Schule, in der Bock bis vor kurzem unterrichtete, im 23. Wiener Gemeindebezirk und somit im Gebiet des Biosphärenparks liegt, legte sie als Pädagogin stets großen Wert darauf, dass auch die nächste Umgebung im Bewusstsein ihrer Schützlinge einen besonderen Stellenwert einnimmt. Dazu gehörten etwa regelmäßige Wanderungen durch den Maurer Wald, aber auch Exkursionen in die nähere Umgebung wie beispielsweise zum Gelbbauchunkenhabitat in Wolfsgraben. Auch Wanderungen um den Wienerwaldsee standen immer wieder auf dem Programm. „Die mich umgebende Natur ist für mich als Lebensraum unendlich wichtig. Daher versuche ich, meinen Zugang zu diesem Lebensraum und meine Neugier weiterzugeben. Denn nur wer seine Umgebung auch emotional wahrnimmt, wird sorgsam mit ihr umgehen“, betont Bock.

BÄUERIN

Die zweite Dame, die bei der Jury im heurigen Jahr besonderen Eindruck hinterlassen hat, Verena Brabec-Wolf, führt gemeinsam mit ihrem Ehemann in Pressbaum einen landwirtschaftlichen Biobetrieb nach den Richtlinien von „Demeter“. Bewirtschaftet werden hier Ackerflächen, Wiesen und auch ein paar Hektar Wald. Familie Brabec verfügt über einen kleinen Einstellbetrieb, auch „Urlaub am Bauernhof“ wird angeboten. Durch den Umstieg auf „Demeter“ konzentriert man sich im Betrieb auf eine Kreislaufwirtschaft: Das Futter und auch das Stroh kommen von den eigenen Wiesen und Äckern, der am Hof anfallende Mist beziehungsweise Kompost wird wieder auf selbige ausgebracht. Seit einigen Jahren wird der Betrieb wieder im Vollerwerb geführt, und auch die zwei hauseigenen Norikerpferde werden zur Arbeit herangezogen, beispielsweise zum Holzrücken oder für leichte Ackerarbeiten wie etwa Häufeln. So wird CO₂-neutrales Arbeiten mit dem Hobby Pferd verbunden.

Um möglichst vielen Kindern den Grundgedanken der Landwirtschaft und ihre Einstellung dazu vermitteln zu können, bietet Verena Brabec-Wolf auf ihrem Hof seit vorigem Jahr Führungen zu verschiedenen Themen für Schulklassen sowie auch für Kindergartengruppen an. „Mir ist es wichtig, den Kindern altersgerecht den Bezug zwischen Lebensmitteln und Landschaft zu vermitteln – wenn wir keine Weidehaltung hätten, hätte man nur Wald und Gestrüpp. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft ist wichtig, um Kulturlandschaft zu erhalten“, weiß Verena Brabec-Wolf. www.bpww.at

Fotos: BPWW/Lois Lammerhuber/Photoagentur, BPWW/Philipp Friedrich, BPWW/Katharina Wallner

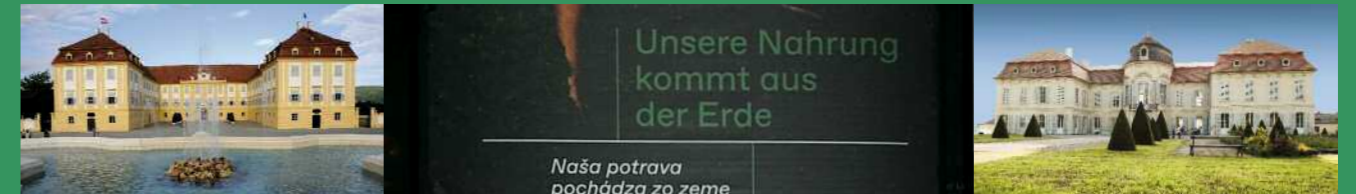


ESSENTIELL

„WARUM ISST DIE WELT, WIE SIE ISST?“ IN SCHLOSS HOF UND NIEDERWEIDEN

Nein, Kostproben werden in der gesamten Ausstellung „Warum isst die Welt, wie sie isst?“ in Schloss Hof und Schloss Niederweiden, die Mitte März von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner eröffnet wurde, keine gereicht. Und ja, sie bietet trotzdem jede Menge sinnlicher Erfahrungen und wissenschaftlicher Fakten zu einem Thema, das alle extrem anspricht und täglich betrifft.

TEXT: RAINER HIRSCHKORN



Zunächst: Noch nie wurden so viele Lebensmittel produziert wie heute, gleichzeitig landet aber ein Drittel aller Lebensmittel im Müll, 800 Millionen Menschen hungern, gleichzeitig sind 1,4 Milliarden Menschen übergewichtig. Brot bedeutet in allen Kulturen weit mehr als nur ein Lebensmittel, führt heute aber – gemeinsam mit dem Gebäck – die Liste der verschwendeten Lebensmittel an. Bedenkt man weiters, dass das Ernährungssystem der Hauptverursacher des Klimawandels ist, weil 40 Prozent aller Treibhausemissionen auf die landwirtschaftliche Produktion zurückgehen, und damit das Fleisch, das wir essen, schlimmer als der Verkehr ist, wie Barbara van Melle – ebenso wie die obigen Fakten – im Zuge ihres Eröffnungsvortrages ausführte, dann ist man schon mittendrin in den Antworten auf die Fragestellung der Ausstellung.

gesprochen freilich, denn der Mensch wird nicht zum Maulwurf, wenn es hier unter die an den Innenwänden nur stillisiert vorhandene Erde geht. Unter die Haut sozusagen gehen dafür Piktogramme und andere graphische Darstellungen zum Landverbrauch, die verdeutlichen, dass zwar theoretisch genug für alle da ist, unverantwortlicher Umgang mit den Ressourcen und eine absurde Doktrin der permanenten Verfügbarkeit aller Produkte aber dazu führen, dass der Boden zur Mangelware wird.

Wobei es für Kurator Alexander Szadeczky wichtig ist, dass nirgendwo missionarisch der Zeigefinger erhoben wird, dass keine Wertungen abgegeben werden und dass sich jeder Besucher seinen eigenen Reim auf Produktion, Distribution und Konsumtion macht und selbst Rückschlüsse darauf zieht, warum er isst, was er isst. Oder auch lieber nicht isst, wie man angesichts agrarischer Optimierungsstrategien zwischen Pestiziden und Turbokühen hinzufügen möchte, denen man am Ende des in Richtung Schloss an den Kubus anschließenden Tunnels begegnet, der noch ganz unverfänglich mit Darstellungen des Beginns der Landwirtschaft begonnen hat.

AMUSE-GUEULE

Wobei es sich bei „Warum isst die Welt, wie sie isst?“ streng genommen nicht um eine Ausstellung handelt – sondern um sechs Ausstellungen: Das äußerst ambitionierte und von rund 20 Experten jahrelang vorbereitete Projekt erstreckt sich über drei Jahre und zwei Standorte. Während der heurige erste Teil der Reise des Essens „Aus der Erde auf den Teller“ folgt, geht es 2019 im „Spiel mit dem Essen“ vor allem um Handel und Konsum. 2020 soll dann „Was vom Essen übrig bleibt“ die Auswirkungen auf den Menschen, seinen Körper und seine Umwelt beleuchten.

HORS D'ŒUVRE

In der Beletage im Schloss muss man sich dann entscheiden: Rechts ginge es der gelben Leitfarbe nach in die Prunkräume, links – und heuer grün (nächstes Jahr hellblau, dann rot) – in die Sonderausstellung, für die man sich schon zwei bis drei Stunden Zeit nehmen sollte. Allerdings könne man auch Räume auslassen, ohne den – erst 2020 roten – Faden zu verlieren, versichern die Ausstellungsmacher. Aber wer möchte schon etwas auslassen, wenn der Tisch mit diesem essentiellen und, wie sich in Folge zeigen wird, exzellent aufbereiteten Thema reich gedeckt ist. Im Gegenteil: Die Orangerie, die man im Idealfall im Anschluss besucht, und erst recht Schloss Niederweiden werden als „Nachspeise“ sicher noch mit der gleichen Begeisterung genossen.

Und welche Schauplätze wären für diese dreiteilige Sonderausstellung besser geeignet als die beiden Marchfeldschlösser? Schloss Hof, wo Maria Theresia 1754 mit 800 Gästen vier Tage und Nächte durchfeierte und jedes Stück auf einer der 20 Tafeln entweder aus dem Gutshof des Schlosses oder der unmittelbar angrenzenden Region stammte, und Schloss Niederweiden, wo u. a. die originalgetreu eingerichtete barocke Wildküche noch heute für verschiedenste kulinarische Veranstaltungen genutzt wird.

POTAGES

Beginnen wir die Reise aus der Erde auf den Teller aber in Schloss Hof, wo den Besucher zunächst eine große Außeninstallation erwartet, ein Kubus, der aber nicht nur als Landmark dient, sondern in seinem Innersten sozusagen auf Augenhöhe eine Begegnung mit den Regenwürmern ermöglicht. Bildlich





Monitore Einblicke in die Serienproduktion von Schwedenbomben bis zu Schweinefleisch. Den zweiten Raum dominiert gar ein Großbildschirm, der in Zeitlupe Paradeiser in Wasser tauchen lässt. Dementsprechend geht es hier um die Reinigung von Lebensmitteln – gegen gesundheitsgefährdende Keime durch Hitze, Chlor etc. genauso wie in der rituellen Bedeutung etwa des Schächtens. Und eine interaktive Installation macht augenscheinlich, dass die Milch, die wir trinken, keineswegs jene ist, die aus der Kuh kommt.

POISSONS

Danach widmet man sich unter dem Motto „Food-Design“ der Entwicklung von Lebensmitteln am Reißbrett, zum Beispiel anhand der im Zweiten Weltkrieg zur Truppenversorgung kreierten Fischstäbchen, die ab 1953 auch in die Küchen dieser Welt Einzug gefunden haben, dem Marketing und nicht zuletzt hochspezialisierten Kleinbetrieben aus der Gegenwart. Wieder einen Raum weiter geht es um die Frage „Was ist alles drin in dem, was wir essen?“ und damit etwa um Allergene, die Matrix der E-Nummern oder – in Form eines interaktiven Ratespiels – um den Wahrheitsgehalt von Aussagen wie „Rotweintrinken ist gesund“ (stimmt nicht, leider) oder „Essen nach 17 Uhr macht dick“ (stimmt gar nicht, na eben). Der nächste Saal thematisiert die Wertschöpfungskette und macht deutlich, dass es kein Produkt gibt, an dem nicht Konzerne u. a. verdienen, während dem Produzenten, veranschaulicht am Beispiel des Kaffees, oft nur sehr wenig bleibt. In diesem Zusammenhang ist es ja auch bezeichnend, dass Marken allgemein bekannt sind, deren Eigentümer aber schon weit aus weniger.

Der sechste Raum gibt einen Ausblick auf eine Zukunft mit Algensalat, Insektenmüsli, künstlichem In-vitro-Fleisch sowie Süßblupinien als Vitaminlieferanten und wird wohl mangels Begeisterungspotenzials in der Regel schnell wieder verlassen. Eine längere Verweildauer erfordert hingegen der Bereich „Kochen als Kulturtechnik“, allein schon, um die auf den Platten eines Herdes dargestellten Statistiken zu studieren: 50 Prozent der Befragten gaben an, jeden Tag mindestens eine warme Mahlzeit zuzubereiten (31 Prozent eher schon, 13 Prozent eher nicht, 5 Prozent gar nicht), 19 Prozent verwenden ausschließlich frische Lebensmittel (57 Prozent eher schon), 18 Prozent wissen oft nicht, was sie kochen sollen (29 Prozent eher nicht), 37 Prozent kochen gerne (39 Prozent eher schon). Aber auch jene, die nur eine Küche haben, weil sie bei der Einrichtung mit dabei war (was offensichtlich nicht extra

abgefragt wurde), werden die ausgestellten Küchengeräte im Wandel der Zeit nicht kalt lassen – beginnend mit einem Papin'schem Topf, dem Vorläufer des Druckkochtopfes, aus dem Jahr 1679.

REMOVÉS

„Der Kreis schließt sich“ heißt es im achten Kabinett, das von der Kreislaufwirtschaft zum Wirtschaftskreislauf und retour führt, Dörrhäusl und Selchhütte zeigt und auch das „Bauernsterben“ nicht auslässt: 2016 haben in Österreich täglich fünf Landwirte ihren Betrieb aufgegeben. „Jetzt geht's an's Eingemachte“ lautet das Motto im neunten Zimmer, wo von Omas Einmachglas mit ihrer unübertroffenen Marillenmarmelade bis zu den Manufakturen der Gegenwart Einlegen, Salzen, Trocknen und Vakuumieren den Geschmacks-Ton angeben, ehe in Raum 10 tatsächlich – wenn auch nicht real – aufgetischt wird. Neben dem Siegeszug der Pizza rund um die Welt dürfen dabei natürlich auch Wiener Schnitzel, Kebab, Sushi und Burger nicht fehlen.

Aufgetischt wird dann auch in dem daran anschließenden Saal, sozusagen einem Sidestep anlässlich des Europäischen Kulturerbejahres, in dem sich die Vereinigung der Königsschlösser Europas heuer dem kulinarischen Erbe widmet. „Einen Platz an der kaiserlichen Tafel“ findet man dementsprechend hier in den Schlössern Schönbrunn, Sanssouci, Mafra und Wilanów, wobei Schönbrunn, zu dessen Kultur- und BetriebsgesmbH. ja auch die Schlösser Hof und Niederweiden gehören, Original-Zuckerhüte beisteuert. An einer großen Schautafel, die – „Das Gute liegt so nah!“ – Lebensmittelproduzenten aus der unmittelbaren Region von Weingütern über Biohöfe und Genussläden bis zu Bauernstuben präsentiert, gelangt man schließlich wieder ins Freie.

ENTRÉE

Jetzt wartet noch wie versprochen die Orangerie, die mit der einzigen begehbaren Aquaponic-Anlage Österreichs aufwarten kann: Exkremete von in einem Becken gehaltenen Fischen werden über Pumpen gefiltert und dienen darüber befindlichen Pflanzen wie z. B. Salat als Dünger. Neben diesem Echtzeitlaboratorium des Vertical Farming gibt es auch noch in der ehemaligen Gärtnerwohnung im Untergeschoss eine weitere hochinteressante Versuchsstätte. Hier zeigt ein Wiener Start-Up-Unternehmen, wie aus Kaffeehausabfällen Pilzkulturen für die Spitzengastronomie entstehen: Aus 1.000 Kilogramm Kaffeesatz werden 120 Kilo Pilze gewonnen, die

zwei Stunden nach ihrer Ernte frisch – und per Lastenfahrzeug – ausgeliefert werden. Damit schlägt man zwei Fliegen auf einen Streich: Man vermeidet lange Transportwege (derzeit kommen mehr als 90 Prozent aller Pilze, die in Österreich gegessen werden, aus dem Ausland), und der Kaffeesatz landet nicht mehr als verschwendete Ressource im Restmüll – insgesamt geht es dabei um unglaubliche 50 bis 60 Tonnen Kaffee, die allein in Wien pro Tag getrunken werden sollen.

RÔTI

Und jetzt steht noch sozusagen als Finale furioso Schloss Niederweiden und die sinnliche bzw. kulturelle Dimension des Essens bevor. Hier dominieren Sinn und Sinnlichkeit – die Haptik, das Berühren, das Schmecken und Riechen. Die Augen wiederum essen nicht nur mit, mit 83 Prozent dominieren die optischen Reize sogar die Aufmerksamkeit. Verdeutlicht wird das anhand eines Farbkreises der Speisen: Erhält etwa die Erdbeere eine andere Farbe als Rot zugeordnet, wird sie als komplett andere Frucht wahrgenommen. Und dann geht es zu Beginn auch gleich um den Geschmack, der sich verändern kann, an den man sich gewöhnen kann und der offensichtlich auch von der unmittelbaren Umgebung abhängt. Oder warum schmeckt der Retsina in Griechenland immer anders als zu Hause ...?

Vorbei an religiösen und quasi-religiösen Aspekten des Essens zwischen dem fleischlosen Freitag und dem Slogan „Ich esse mich schlank und gesund“ gelangt man bereits zum nächsten Highlight: Ein Spielsaal lädt zur Fragerunde: „Würden Sie Insekten essen, um den CO₂-Ausstoß zu verringern?“, „Würden Sie in der Fastenzeit eher auf Fleisch oder das Smartphone verzichten?“, „Würden Sie Fleisch essen, wenn Sie die Tiere selber erlegen müssten?“. Lichtsäulen-Installationen zeigen daraufhin, wie man im Vergleich zu den anderen Besuchern abschneidet. Unmittelbar darauf wird es noch substantieller, weil Nahrung eben mit so unglaublich vielen Bereichen in direktem Zusammenhang steht: „Wir essen und trinken Philosophie“ reflektiert Fortschritt und Abstraktion, Religion und Ritual, Identität und Kultur: „Wir essen Nahrung vor allem dann, wenn wir ihre Symbole verstehen“, weiß Alexander Szadeczky und verweist auf Ketchup, das mit Paradeisern längst nichts mehr zu tun hat, und Erfrischungsgetränke, die vor allem den Durst nach einem bestimmten Lebensgefühl löschen.

ENTREMENTS

Der Rest der Schau gehört dann mit Spüren, Hören und Riechen wieder vollends der Sinnlichkeit: Zunächst entwickelt man mit Industriegeschloß ein „G'spür für's Essen“, fühlt, ob sich etwas knackig, luftig, spritzig, trocken, hart, cremig, mürbe oder weich anfühlt, erforscht, wie wichtig es ist, Dinge angreifen zu können, und erfährt die richtigen Antworten auf der Rückseite der Apparatur. Die nächsten Kostproben der etwas anderen Art betreffen das „Essen mit den Ohren“, da Menschen bekanntlich zwar wegschauen, aber nur schwer weghören können. Dass der Ton nicht nur die Musik, sondern auch das Essen macht (und Chips-Hersteller schon einmal eineinhalb Jahre am Sounddesign einer bestimmten Marke basteln ließ), wird klar, wenn man über Kopfhörer Audiozuspielungen vom Knacken eines Apfels über das Ploppen von Popcorn bis zum Bruzzeln in der Pfanne hört.

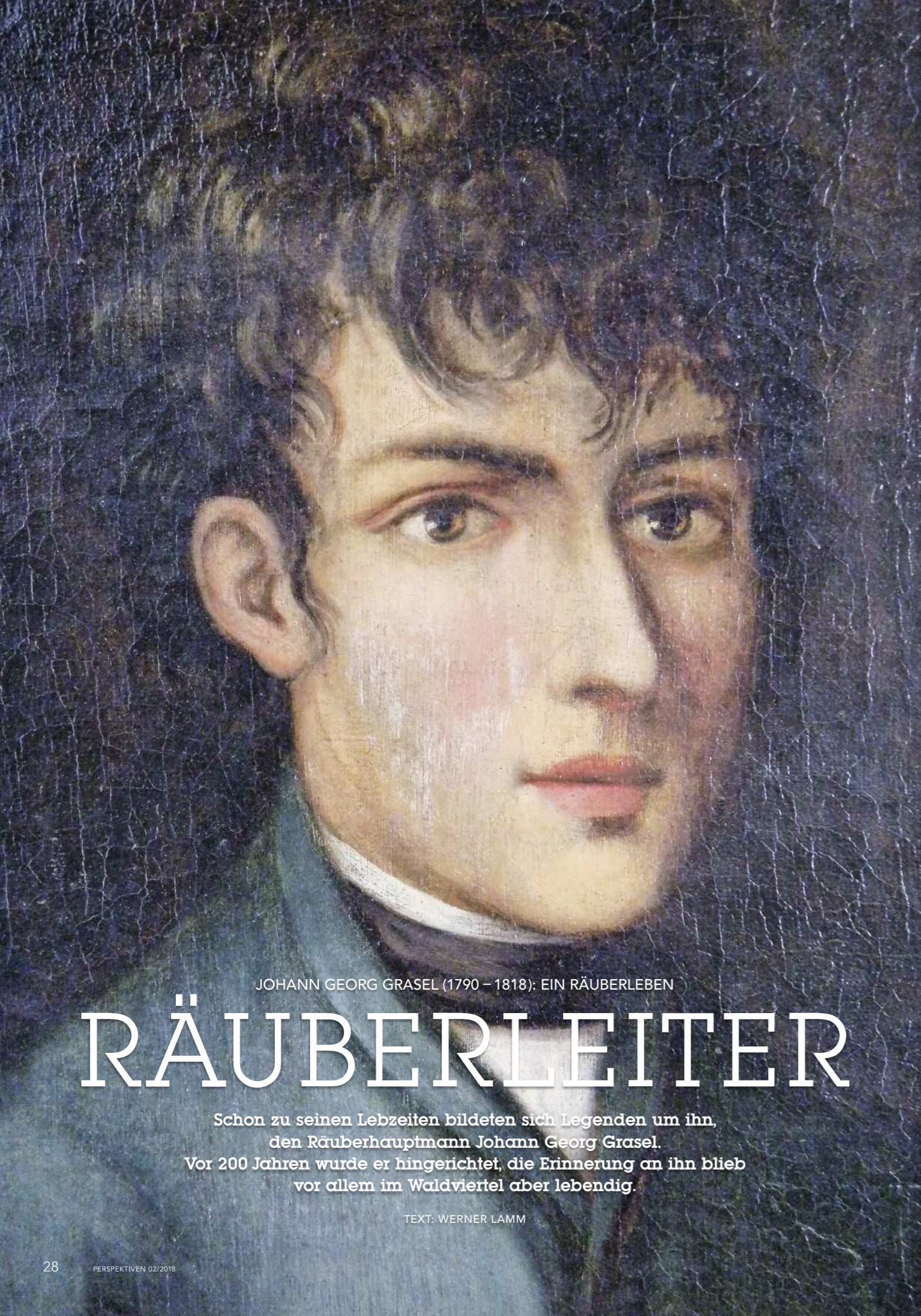
Fehlt noch das Riechen, zumal der Geschmack durch die Nase geht und diese mehr schmeckt als die Zunge: Über in hochkonzentrierte Essenzen getauchte Wattebäuschchen verbreitet ein Geruchssensorium synthetische Gerüche und Aromen, man erinnert sich an Gerüche aus der Kindheit, lernt, dass Riechen für die Lebensqualität eine ganz entscheidende Rolle spielt und liest mit Befriedigung oder Erstaunen die Lösungen dieses kulinarischen Riechtests.

DESSERT

Jetzt hat man sich zwar endgültig durch die beiden ersten Teile von „Warum isst die Welt, wie sie isst?“ „durchgekostet“, hat aber auf jeden Fall noch Appetit auf das umfangreiche Rahmenprogramm mit Vorträgen, Workshops, Exklusivführungen wie „Durchlaucht bitten zu Tisch“ (16. Juni, 21. Juli, 25. August, 22. September und 20. Oktober) und geschmackvollen Veranstaltungen wie einem großen Grillfest am 16. und 17. Juni oder dem „Europäischen Kulturpicknick“ am 23. Juni. Und die „Tischreservierung“ für die beiden Folgejahre der äußerst genussvoll und stimmig aufbereiteten Sonderausstellungen in Schloss Hof und Niederweiden sollte man sich in jedem Fall auch schon vormerken ...

Öffnungszeiten: bis 18. November täglich von 10 bis 18 Uhr; 02285/200 00, e-mail office@schlosshof.at und www.schlosshof.at

Fotos: Ernst Reinberger, Raimund Bolz, Gerfried Tamerler



JOHANN GEORG GRASEL (1790 – 1818): EIN RÄUBERLEBEN

RÄUBERLEITER

Schon zu seinen Lebzeiten bildeten sich Legenden um ihn, den Räuberhauptmann Johann Georg Grasel.

Vor 200 Jahren wurde er hingerichtet, die Erinnerung an ihn blieb vor allem im Waldviertel aber lebendig.

TEXT: WERNER LAMM

Es waren äußerst turbulente Jahre, Österreich musste immer wieder Kriege gegen Napoleon führen, und in weiten Kreisen der Bevölkerung herrschten Not und Elend. In diese Zeit hinein wurde in Neu-Serowitz in Südmähren am 4. April 1790 Johann Georg Grasel geboren. Seine Eltern waren Schinder (Wasenmeister), die vom Entsorgen von Tierkadavern ihr Leben fristeten, ihre Behausungen meist außerhalb der Siedlungen hatten und oft Vermögensdelikten nicht abgeneigt waren.

AUFSTIEG

Im Alter von 16 Jahren beteiligte sich Hansjörgl, wie man Grasel rief, gemeinsam mit Sebastian Piringner, dem „Klampfererwastl“, erstmals an einem größeren Einbruch in Raabs. Seine „Laufbahn“ begann er so richtig um 1810, als er gemeinsam mit dem Schinder Ehgartner und dem Deserteur Ignaz Stangel, dem „Schönen Nazl“, im Waldviertel die ersten Raubüberfälle beging. Dabei wurden die Opfer oft mit brutaler Gewalt gezwungen, die Verstecke ihrer Wertsachen preiszugeben. Die Verfolgung von Straftaten oblag damals noch den zahlreichen kleinen Herrschaftsbereichen, die wenig Kontakt untereinander hatten und sich daher schwertaten. Häufig fand Hansjörgl in Stalleck bei der Wasnerfamilie Eigner Unterschlupf, wo er an der Tochter Rosalia, der Salerl, Gefallen gefunden hatte, aber auch in der Autendorfer Wasnerei der Hamberger zog es ihn zur Tochter Reserl hin.

HÖHEPUNKT

In den folgenden Jahren bis 1815 verübten Grasel und seine Bande an die 200 Gewaltverbrechen. Nach einem Einbruch am 3. April 1813 in Mallebarn wurden er und der „Schöne Nazl“ verhaftet. Weil sich Grasel als Deserteur namens Schönauer ausgab, wurde Grasel nach Wien in die Artilleriekaserne am Rennweg eingeliefert. Am 6. Juli konnte er „mittels gewaltsamer Erbrechung des Arrestes“ aus der Haft entfliehen, und das Kreisamt Krems erließ einen Steckbrief mit folgender Personenbeschreibung: „Johann Georg Grasel – nennt sich auch Franz Schönauer – 21 Jahr alt, katholisch, ledig, von Profession ein Ziegelschlagler, angeblich auch ein Bilderhändler, ist von schlanker Statur, hat ein kleines zusammengeschobenes, etwas sommerfleckichtes Gesicht, braune Haare, graue Augen, mißt 5 Schuh 6 Zoll, spricht deutsch“.

Nach tagelangem Fußmarsch konnte Hansjörgl untertauchen und war im August mit dem „Klampfererwastl“ bereits wieder auf Einbruchstour. Nun schlossen sich ihnen die Brüder Leopold Zach, der „Mauser“, und Martin Zach, der „Weißkopfer“, an, die auf Pferdediebstähle spezialisiert waren. Gemeinsam stahlen sie im November in Leobendorf zwei Pferde, die sie in Böhmen verkauften, und auf dem Rückweg boten sie weitere gestohlene Pferde im Raum Oberhollabrunn an. Besonders schwere Überfälle begingen Grasel und seine Kumpane im Pfarrhof von Modes in Südmähren und anschließend in Zwettl, wo die 66-jährige Maria Schindler an den Folgen der Misshandlungen verstarb. Stets wurden die Tatorte rasch gewechselt, oft wurden Grasel aber auch Überfälle anderer zugerechnet, was seinen Ruf als „Räuberhauptmann“ nur förderte.

Nach dem Wiener Kongress kehrte im Staat wieder Ruhe ein, und nun musste auch im Landesinneren wieder für mehr Ordnung und Sicherheit gesorgt werden. Insbesondere galt es, Grasel und seine Bande gefangen zu nehmen, da sich die Angst vor ihnen bis in die Reichshauptstadt Wien ausgebreitet hatte. Ab Jänner 1815 wurde es für Grasel eng: Die Familie Hamberger samt Reserl wurde verhaftet, damit verlor er diesen Zufluchtsort. In Stalleck gestand ihm Salerl, dass sie schwanger sei, und er gab ihr Geld für den Kauf eines Häuschens.



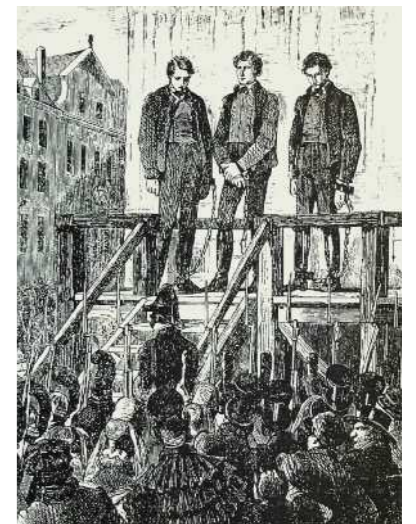
Grasel-Wirtshaus in Mörtersdorf

SCHLUSSAKT

In einer Kundmachung vom 7. November 1815 wurde eine Belohnung von 4.000 Gulden auf die Ergreifung Grases ausgesetzt und neuerlich ein Steckbrief erlassen. Daraufhin konnten etliche Bandenmitglieder verhaftet werden, und der Drosendorfer Gerichtsverwalter Franz Joseph Schopf erfuhr bei den Verhören Wesentliches über Grases „Schwächen“. In einer gemeinsamen Aktion der Kreishauptleute von Brünn, Krems und Znaim unter Polizeichef David Mayer wurde ein Plan zur Ergreifung Grases erstellt: Reserl soll „befreit“ werden und – als ahnungsloser Lockvogel – zu Grasel führen.

In der Horner Schinderei wurde ein Treffen vereinbart, und am 20. November gelang es in Mörtersdorf, Grasel gefangen zu nehmen. In Ketten wurde er nach Horn und dann nach Wien gebracht. Das Verfahren dauerte drei Jahre lang, ehe am 28. Jänner 1818 das Urteil über Johann Georg Grasel, Jakob Fährding und Ignaz Stangel erging: „Was nun die Bestrafung dieser Verbrecher betrifft, so soll der Johann Georg Grasel, da er seine schwersten Verbrechen noch vor dem Eintritt in den Soldatenstand begangen hat, und daher nach den Civil-Strafgesetzen abzurtheilen ist, insbesondere seines an der Anna Maria Schindlerin zu Zwettl verübten räuberischen Todtschlages wegen, in Gemäßheit des § 124 und § 10 des Gesetzbuches über Verbrechen mit dem Tode durch den Strang bestraft werden.“

Die Hinrichtung erfolgte am 31. Jänner 1818 in der Gegend der heutige Roßauerkaserne in Wien. Eine beachtliche Menschenmenge war gekommen, als Johann Georg Grasel und seine Genossen auf die „Schandbühne“ geführt wurden, was Grasel zu dem Ausruf „Jessa, sovül Leit!“ veranlasste. Während seine Gefährten fast ohnmächtig waren, als sie gehängt wurden, blieb Grasel gelassen, zog selbst den Rock aus, entblößte den Hals, küsste das vom Priester gereichte Kreuz und trat unter den Galgen, wo er sein Leben aushauchte.



Die Erinnerung an ihn aber blieb lebendig – in Legenden, in Form seiner legendären Verstecke, den sogenannten Graselhöhlen, und in einer Schausammlung im Museum Horn. (Öffnungszeiten bis 31. Oktober: Di. bis So. von 10 bis 17 Uhr) ■



Fotos: iStock_digital eye, Elisa Millonig, Alexander Halden, © Land Niederösterreich / Abteilung Umwelt und Energiewirtschaft, Nadja Meister

GRÜNE INFRASTRUKTUR IM EINSATZ GEGEN DEN KLIMAWANDEL

KLIMAGRÜN

Mit der Setzung des ersten „Klimabaumes“, eines Feldahorns, erfolgte Anfang Mai in Tulln, der ökologischen Gartenhauptstadt Österreichs, der offizielle Startschuss zum grenzüberschreitenden Projekt „Klimagrün“. Projektpartner aus Niederösterreich, Südböhmen und Südmähren erarbeiten dabei gemeinsam Strategien und Maßnahmen, um grüne Infrastruktur an die Folgen des Klimawandels anzupassen.

TEXT: PETER SANTNER

Diese Folgen des Klimawandels werden in einigen niederösterreichischen Regionen, wie etwa im Weinviertel, zunehmend spürbar; zu den Auswirkungen gehören beispielsweise zunehmende Trockenheit oder häufigere Starkregenereignisse. Grüne Infrastruktur wie Gärten, Parks, Windschutzhecken, Alleen oder Flurgehölze hat dabei eine zunehmende Bedeutung für die Stadt-, Dorf- und Agrarlandschaft: Diese Lebensräume können negative Auswirkungen des Klimawandels abschwächen, indem sie vor Hitze schützen, die Aufenthaltsqualität für Mensch und Tier erhöhen oder gar erst ermöglichen bzw. die Versickerung von Oberflächenwasser verbessern.

KLIMAFITTE BÄUME

„In Mitteleuropa stehen die Regionen und Gemeinden vor ähnlichen Herausforderungen. Diese länderübergreifende Kooperation will die Auswirkungen des Klimawandels gemeinsam meistern“, sagt Nationalrats-Abgeordneter Georg Strasser zu der im Rahmen von INTERREG V-A Österreich - Tschechische Republik ins Leben gerufenen Initiative „Klimagrün“. In ihr erarbeiten neun Projektpartner – Regierungsämter, Regionalbehörden, Gemeinden bzw. Gemeindeverbände und Vereine – aus drei Regionen gemeinsam Strategien und Maßnahmen, um grüne Infrastruktur an die Folgen des Klimawandels anzupassen und so in größerem Ausmaß als bisher für Klima- und Bodenschutzmaßnahmen sowie zur Stärkung des Ökosystems einsetzen zu können.

Das Projekt „Klimagrün“ erforscht dabei, welche Pflanzen unter den zukünftigen Klimabedingungen am besten bestehen können: Zum einen kann grüne Infrastruktur, wie bereits erwähnt, negative Auswirkungen des Klimawandels abschwächen, indem sie z. B. vor Hitze schützt, kühlend wirkt oder Windbarrieren bildet. Zum anderen wird Wasser aus Niederschlägen von den Pflanzen und von offenen Bodenbereichen gespeichert und verzögert wieder abgegeben – das entlastet die Kanalsysteme und kann vor allem bei Starkregenereignissen vor Überflutungen schützen. Bäume und Sträucher verbessern außerdem die Luftqualität und schützen vor Erosion: So schützt etwa eine zehn Meter hohe Hecke bis zu 300 Quadratmeter Ackerland vor Winderosion. Damit wird nicht zuletzt auch ein wichtiger Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität geleistet.

GRENZÜBERSCHREITENDE GRÜNRAUMPFLEGE

Ein Fokus des Projekts „Klimagrün“ liegt auch in der Beratung der Verantwortungsträger und der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in der Grünraumpflege tätig sind. Dazu gehören Gemeinden und Gemeindeverbände ebenso wie ört-

liche und regionale Initiativen. Ziel ist es, den Gemeinden und Grünraumpflegerinnen bzw. -pflegerinnen das nötige Knowhow zu vermitteln, wie grüne Infrastruktur ökologisch und an den Klimawandel angepasst gestaltet und gepflegt werden kann. Dazu werden beiderseits der Grenze Schulungen, Exkursionen, Workshops und Beratungen zu Management, Gestaltung und Pflege grüner Infrastruktur angeboten. Hinzu kommen Grünraumpflegekurse und grenzübergreifende Praxistage für Gemeinden und andere Landschaftspfleger. „Von dieser Kooperation und dem damit verbundenen Erfahrungsaustausch werden die Gemeinden und deren Bürgerinnen und Bürger profitieren. Wichtig ist, das Wissen aus Wissenschaft und Praxis in Handlungsanleitungen zu bündeln“, zeigt sich denn auch Pavel Hroch, stellvertretender Kreishauptmann aus Südböhmen, überzeugt.

KLIMAWANDELTAUGLICHE PFLANZEN

Diese Handlungsanleitungen sollen in grenzüberschreitenden Aktionsprogrammen zur Klimawandelanpassung, einer Leitlinie „Klimaschutz durch Bodenschutzanlagen“ und einem Katalog klimawandeltauglicher Pflanzenarten ihren Niederschlag finden. Ein weiterer Output des Projekts sind schwerpunktmäßig umfangreiche, modellhafte Baumpflanzungen. So werden in Südböhmen und Südmähren unter Einbeziehung der Bevölkerung rund 3.600 Stück Obstbäume in die Landschaft gepflanzt. Weitere 5.500 Bäume und Sträucher werden ausgepflanzt, um Alleen, Hecken, Straßenbegleit- und Feldrainbepflanzungen anzulegen. Zudem gibt die NÖ Agrarbezirksbehörde ihr Know-how über die Pflanzung von Bodenschutzanlagen weiter. Parallel dazu werden in der Demonstrationsanlage in Absdorf weitere zukunftsfähige Bepflanzungen getestet.

INDIVIDUELLE BERATUNG

Im Rahmen des bis Ende März 2020 laufenden Projekts haben aber natürlich auch niederösterreichische Gemeinden die Möglichkeit einer geförderten individuellen Beratung. Handbücher, Wissensblätter, Broschüren und andere Unterlagen werden freilich in beiden Landessprachen erstellt, das sind die Kernpunkte der Aktivitäten von „Natur im Garten“ im Rahmen des Projekts. Ein weiteres Ziel ist dementsprechend nicht zuletzt die Vernetzung der Regionen in Niederösterreich und Tschechien sowie verschiedener Akteure der Grünraumgestaltung und -pflege. ■

Nähere Informationen unter:
www.at-cz.eu
www.unserboden.at
www.naturimgarten.at



BAROCKJUWEL

Seinen belegten Ursprung in der Geschichte hat Schloss Thalheim in Kapellen an der Perschling im 17. Jahrhundert, die Grundsteinlegung für das sogenannte Altschloss mit seinen drei Geschossen und einem langgestreckten Wirtschaftstrakt dürfte sogar bereits rund um 1600 erfolgt sein. Heute ist das in Dornen verloren geglaubte Juwel zum „Versailles Niederösterreichs“ geworden – ein Wunder gelungener Restaurierung.

TEXT: MARK UND JONATHAN PERRY



Die grünen Zweige der alten Platanen werfen ihre Schatten wie feine Brücken über das heiter plätschernde Bächlein. Von drüben her brandet das Summen der Bienen, die sich im Rosengarten des Schlosses tummeln. Ganz schwach erklingt das Gackern einer Henne. Und dann lässt auch die altherwürdige Kapelle hinter dem mächtigen Treppenaufgang ihre hellen Glockentöne hören. Wie als Antwort stieben zwei Schwalbenschwänze vom Flieder auf, tanzen hinweg über den Feenweg, oben auf der letzten Stufe der Terrassen, und verschwinden jäh im weißen Blütenmeer der Bäume. Es klingt wie ein Märchen, fern von Realität und Wirklichkeit. Doch hier, unter den barocken Türmchen, in den Winkeln und Nischen vergangener Zeiten, ist träumen erlaubt ...

PRANDTAUERS ERSTE LIEBE

Noch vor wenigen Jahren sah die Lage ganz anders aus. Zwar steht das Schloss schon lange unter Denkmalschutz, doch der erste Lokalausweis war ernüchternd. „Es war ein ruinenhafter Zustand“, sagt Josef Renz, Präsident des Kunst-, Kultur- und Literaturvereins Schloss Thalheim. Vor sieben Jahren fingen dann die Bauarbeiten an. Tonnen an Schutt mussten weggeschafft, genaueste Pläne zur Renovierung und Erhaltung der Kulturschätze angefertigt werden. Das war für den jetzigen Besitzer, einen internationalen Investor, der in Niederösterreich seinen Lebensmittelpunkt gefunden hat, nicht nur von oben her auferlegte Pflicht, sondern auch Herzensache: Fand doch hier Jakob Prandtauer, einer der berühmtesten Baumeister des österreichischen Barock, Obdach, Anstellung und – nicht zuletzt – die Liebe seines Lebens. 1692 heiratete er in seiner eigens entworfenen Kapelle die Kammerzofin der Gräfin.

Im Zuge der Restaurierung hat man das Schloss ins dritte Jahrtausend geführt – nur hie und da blitzen Modernisierungen auf, fügen sich sanft in die warme Szenerie des Märchenschlosses. Und wie selbstverständlich ruht das japanische Teehaus am Hügel, von Rosen, Flieder und Linden umsäumt. Vom Schöpfer des Parlaments in Wien, Theophil von Hansen, erbaut, diente es ursprünglich als Gartenpavillon. Nun finden hier einmal wöchentlich fernöstliche Teezeremonien statt, Feste des Schweigens und Genießens.

TRIUMPH ÜBER DEN ALLTAG

„Es gibt sehr viel zu entdecken“, bestätigt Josef Renz. Doch nicht alles ist öffentlich zugänglich. Etwa die Grotte, die noch mit den selben farbig verzierten Steinen gepflastert ist wie anno dazumal. Dort unten befindet sich auch ein alter Brunnen – selbst hier hat man für mehr als das Nötige gesorgt, die Winde repariert, das Wasser testen lassen: bereit fürs Schöpfen.

Nun aber werden auch die Tore zu den versteckten Plätzen Thalheims geöffnet: Am 22. Juli findet das Jakob-Prandtauer-Sommerfest statt. Dann darf die ganze Familie das Gelände erkunden, Rätselrallye für die Kleinen inklusive. Mit Musik, Tanz und Meditation soll auf mehreren Hektar und an den verschiedensten Plätzen ein Fest der Freude gefeiert werden. Ist doch das große Thema des Barock der Triumph über den oft allzu tristen Alltag. „400 Jahre alt ist das Schloss, vielleicht sogar älter. Mehr als Zeit für eine Party!“, scherzt Josef Renz.

Eine „Party“ mag es wohl auch nach der Hochzeit von Jakob Prandtauer und Elisabeth Rennberger gegeben haben, Prandtauers Kapelle ist aber auch noch anderweitig von Interesse: „Der Zwiebelturm ist sozusagen ein Modell für jenen am Dom in St. Pölten“, weiß Renz. Tatsächlich fällt die Ähnlichkeit auf – eine Heimatstätte für den niederösterreichischen Barock? Fakt ist, dass der Baumeister hier sein erstes Engagement gefunden hat. Und er wurde fix angestellt, für damalige Verhältnisse durchaus unüblich. „Wer weiß, was aus ihm geworden wäre?“, überlegt der Kulturvereinspräsident. Deshalb sieht er seine Aufgabe nicht nur im Erhalt von Kulturschätzen, sondern ebenso in der Förderung junger Künstler: „Jeder fängt einmal klein an. Wichtig ist dranzubleiben!“

Vieles haben die alten Platanen schon gesehen. Sie haben gesehen, wie die in sanftem Hügelwogen eingebetteten Gebäude allmählich Form annahmen. Sie haben den jungen Jakob Prandtauer seine ersten Skizzen anfertigen gesehen, waren stumme Zeugen, als das Schloss dann langsam der Vergessenheit anheimfiel – und endlich sahen sie seine erneute Blüte. Vielleicht halten sie auch bereits Ausschau nach einem jungen Künstler, der hier Ruhe, Inspiration und, wer weiß, seine große Liebe findet? www.schlossthalheim.at ■

Fotos: © Schloss Thalheim, Gabriele Moser



TRACHTEN LIEGEN IM TREND UND STEHEN FÜR REGIONALE KULTUR UND TRADITION

TRACHTENHOCHZEIT

Das Dirndl hat wieder Saison: Sommerfeste, Kirtage oder einfach ein Ausflug ins Grüne – der Sommer macht Lust, Dirndl zu tragen. Dabei geht der Trend wieder zum klassischen Schnitt und zu hochwertigen Materialien. Im Mittelpunkt steht in jedem Fall die gute Passform.

TEXT: EVA ZEINDL, MARION HELMHART



Fotos: Volkskultur NÖ, Tostmann/Wolfgang Simlinger

Googelt man den Begriff Tracht, so stößt man auf das althochdeutsche Wort „traht(a)“ und das mittelniederdeutsche „dracht“ – beide bezeichnen das, was getragen wird. Auch laut Duden leitet sich Tracht vom Tragen ab, und so soll auch das Dirndl heute wieder selbstbewusst getragen werden. Gleichzeitig sollte uns bewusst sein, dass „trachtig“ nicht gleich Tracht und nicht jedes Dirndl eine Tracht ist. Die Tracht ist dabei keineswegs etwas Uraltes, sondern in ihrer heutigen Form etwa 150 bis 200 Jahre alt. Der Impuls ging vom Adel und vom Bürgertum aus, die Kleidung wurde nach den Vorstellungen des Städters auf Sommerfrische gestaltet. Man gefiel sich im stilisierten Kleid der Bauern. Das führte zu manchmal sehr phantasievollen Trachteninterpretationen ...

Trachtenforschung in Niederösterreich

Mit dem Aufkommen der Nationalitäten-Frage in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie wurden für Volkskundler und Heimatforscher nicht nur Sprache, Lieder und Sagen interessant, sondern auch die Kleidungsstücke der ländlichen Bevölkerung. Durch das Engagement und fundierte Wissen einiger namhafter Volkskundler wie Viktor von Geramb und Konrad Mautner wurde in ganz Österreich und damit auch in Niederösterreich die Voraussetzung für eine fundierte Trachtenpflege geschaffen.

Die umfassende Trachtenforschung und -erneuerung in Niederösterreich setzte erst nach dem Zweiten Weltkrieg ein. Helene Grün, langjährige Leiterin des Heimatwerks, stellte in ihrem Werk „Volkstracht in Niederösterreich“ etwa 80 verschiedene Formen vor und präsentierte gemeinsam mit dem

Volkskundler Franz C. Lipp erstmals einen niederösterreichischen Landesanzug. Rund 40 Jahre später erfuhr dieser eine Erneuerung; mit der Präsentation des neuen „Niederösterreichischen Landesanzugs“ setzte auch eine neue Popularität der Tracht ein.

Die Vielfalt in der Einheit

Eine Tracht unterliegt zwar bestimmten Grundsätzen, ist aber innerhalb dieser in Farbe und Form variierbar. So entstehen neue „alte“ Trachtenformen, historische Formen werden adaptiert und mit neuen, modernen Schnitten wiederbelebt.

Das niederösterreichische Blaudruck-Zackendirndl etwa wird mit einer gestreiften Bettzeugschürze kombiniert, über einem rot karierten Rock kommt die Blaudruckschürze besonders gut zur Geltung. Das Trachtentuch, kombiniert mit einem schwarzen Hosenanzug oder Leinenschuhen, die zur Lederhose getragen werden, ist Ausdruck dieses unbeschwernten Umgangs. Die Tracht soll der Trägerin, dem Träger in erster Linie Lust machen, sie zu tragen – ohne Zwang und ohne Uniformierung. Im besten Fall ist ein Dirndl etwas für die Ewigkeit: Es wird umgenäht, gekürzt oder verlängert; eine neue Schürze – und schon besitzt man ein neues Kleidungsstück. Und ein „echtes“ Dirndl kommt niemals aus der Mode, wenn vor allem die Qualität und die Verarbeitung der Stoffe stimmen.

Wir tragen Niederösterreich

Die Initiative „Wir tragen Niederösterreich“ stärkt das Bewusstsein für diese Qualität. Bei den Trachten stehen unter anderem die Bewahrung von Regionaltrachten sowie

die Bildung eines Bewusstseins für Ästhetik und Stil im Mittelpunkt. In diesem Sinne initiierte die Volkskultur Niederösterreich mit kompetenten Fachleuten und in Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftlichen Fachschulen die Editionsreihe „Tracht in Niederösterreich“: Aktuell liegen 56 Trachtenblätter plus elf Blätter über Accessoires wie Blusen und Unterröcke vor. Sie geben einen Einblick in überlieferte Formen, zeigen aber auch behutsam modernisierte und gelungene Ortstrachten, basierend auf historischen Vorlagen. Weiters findet man Tipps zu Material, Auszier, Verschluss, Bluse und Variationsmöglichkeiten. Auch der Stoffbedarf ist genau angegeben. Auf der Rückseite sind zudem maßstabsgetreu die Schnittmuster abgebildet, sodass die geübte Näherin sofort beginnen kann, sich ihr eigenes Dirndl zu schneiden. Viele der Trachten sind freilich auch im ausgewählten Qualitäts-Fachhandel zu erwerben. Wer selbst Hand anlegen will, wendet sich am besten an eine Trachtenberaterin oder besucht einen Trachtennähkurs.

Feste und Feiern

Trachten liegen nicht nur im Trend, Trachten stehen auch für die Wertschätzung regionaler Kultur und Traditionen. Immer mehr Menschen bereitet das Tragen von Dirndl, Kalmuk oder Lederhose bei besonderen Anlässen große Freude. Diese Freude spürt man ganz besonders bei der Goldhaubenwallfahrt am 15. August, einem jährlichen Höhepunkt des Brauchlebens in Niederösterreich. Heuer wird es Wolfsbach sein, wo die prachtvollen Trachten mit den prunkvollen Goldhauben, Perlenhauben und Kopftüchern den Festzug der Mostviertler Goldhaubenfrauen und Hammerherren zu einem farbenprächtigen Ereignis machen.



Ein Fest der Tracht ist auch der landesweite Dirndlgwandsonntag am zweiten Sonntag im September rund um den Namenstag der Trachtenheiligen Notburga am 13. September – heuer ist es am 9. September wieder so weit. Auch immer mehr Pfarren greifen die Idee des Dirndlgwandsonntags auf, neben besonders schön gestalteten Gottesdiensten werten viele Gemeinden diesen Tag zudem mit zahlreichen volkskulturellen Veranstaltungen, Dorf- und Pfarrfesten oder Kirtagen auf. Nicht nur an diesem speziellen Sonntag gilt: Ob Jung oder Alt – durch die Tracht kann jeder individuell seine Verbundenheit mit seinem Bundesland, mit seiner Region zum Ausdruck bringen. ■



Österreichische Post AG MZ02Z032047M
Amt der NÖ Landesregierung, Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten