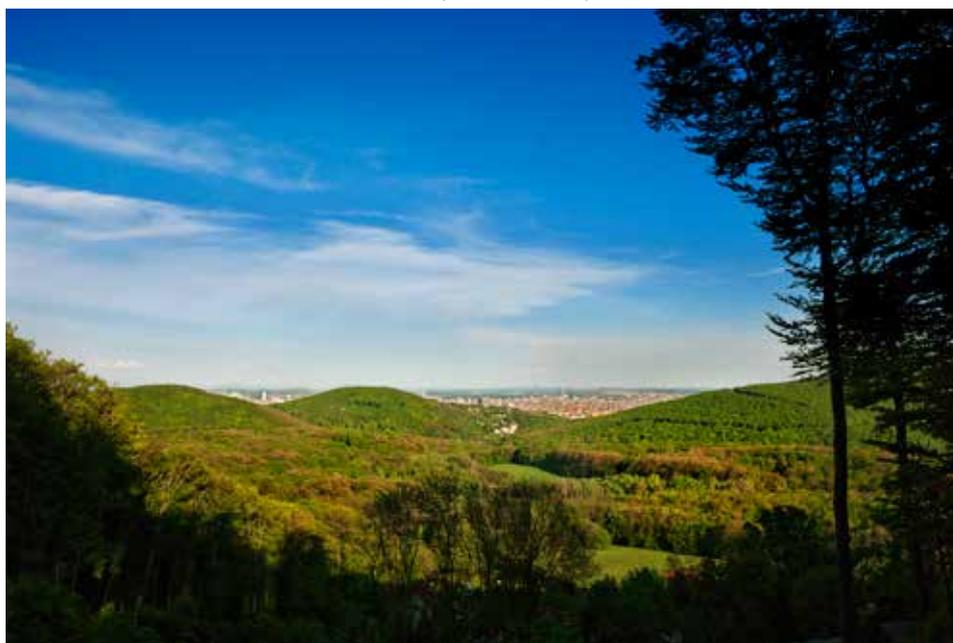


Hier gekämmt, dort zerzaust



Es lebe die Vielfalt! Kulturlandschaften sind oft artenreicher als sich selbst überlassene Natur. Umso besser, wenn beides seinen Platz findet, umso erstaunlicher in einer Großstadtregion. Der UNESCO-Biosphärenpark Wienerwald ist wirklich etwas Besonderes.

Text: Anita Ericson

Wie viele Schattierungen von Grün es hier wohl gibt? Sinnlos, sie zählen zu wollen, diese Symphonie in Grün will als Gesamtkunstwerk wahrgenommen werden: Da eine lichtüberflutete, hoch im Saft stehende Wiese, dort eine von einzelnen Obstbäumen beschattete, kurzgefressene Weide, dazwischen filzige Hecken, dahinter dichter Buchenmischwald. Duftende Blumen und Blüten von Stauden und Sträuchern sprengen farbenfröhlich das Leitmotiv, Vögel und Grillen besingen die sommerliche Fülle. Da lacht das Herz. „Ja, es ist schon ein schönes Stück Erde, auf dem ich hier leben darf“, schmunzelt Andreas Radlherr ob dieser Euphorie der städtischen Besucherin. „Aber es ist halt auch ein schönes Stück Arbeit“, setzt der Landwirt aus Hainbuch am Nordrand des Wienerwalds hinzu.

Nicht, dass er sich beschweren würde, für ihn kommt kein anderes Leben in Frage, doch das will eben auch erwirtschaftet werden. Das macht er in der 100-jährigen Familientradition des Hofes ganz klassisch: Aus dem Wald holt er Brennholz, das er um gutes Geld in der Stadt verkauft. Seine Kühe und Schweine haben Endstation bei einem Fleischer im nahen Königstetten oder werden, wie auch der selbst gepresste Most, in dem an den Hof angeschlossenen Buschenschank seines Bruders an Mann und Frau gebracht. Seine weiten Wiesen erfreuen das Auge der zahlreichen Gäste, ihm dienen sie als Heulieferanten fürs Vieh.

Darüber hinaus hat sich Andreas Radlherr dem Naturschutz verpflichtet, ökologisch besonders wertvolle Standorte pflegt er im Auftrag des Landes Niederösterreich als naturnahe Wiesen. Das Heu davon bringt er übrigens nicht mehr wie sein Urgroßvater mit dem Pferdekarren in die Ottakringer Milchmeiereien, sondern verkauft es an Reitställe, denen er auch Wege über seinen Grund geöffnet hat. 13 km Luftlinie trennen seinen Hof vom Stephansplatz.

Wie der Mensch zur Vielfalt beiträgt

Ein klein strukturierter Bauernhof ums Eck einer Millionenstadt – ein Anachronismus? Keinesfalls, denn diese Patchworklandschaft aus Wald, Wiesen, Weiden und an den Rändern auch Weinrieden, die sich verlässlich im ganzen Wienerwald abrufen lässt, ist beileibe nicht so

gottgegeben, wie von uns Ausflüglern gerne hingenommen – sie ist das Ergebnis der Kultivierung durch Landwirte, ohne die sie rasch verwalden (oder verbaut) würde. Freilich ist das in der heutigen Zeit keine Selbstverständlichkeit mehr, und tatsächlich war das Kulturland im Einzugsbereich von Wien bereits im Schwinden begriffen. So hat man vor neun Jahren den Biosphärenpark Wienerwald ins Leben gerufen, um dem Einhalt zu gebieten. „Unsere wunderbare Landschaft, die alleine schon des Erholungswerts wegen bewahrt gehört, birgt durch ihre Vielseitigkeit auch eine unglaubliche Artenvielfalt“, sagt Hermine Hackl, Direktorin des Biosphärenparks, „So seltsam es klingen mag: Im rein natürlichen Zustand – als Wald nämlich – würde sich die Zahl der Arten von rund 2.000 Pflanzen- oder 150 Brutvogelarten, die wir hier im Wienerwald zählen, deutlich reduzieren“.

Außerdem, und das ist der generelle Ansatz eines UNESCO-Biosphärenparks, gibt es den Menschen nun einmal. Georg Grabherr, Ökologe der ersten Stunde, Wissenschaftler des Jahres 2012 und „Mr. Biosphärenpark“ in Österreich bringt die UNESCO-Strategie auf den Punkt: „Die Natur soll ihren Platz haben, der Mensch soll ordentlich davon leben können. Wir wollen schöne, artenreiche, gesunde Landschaften mit einer stark natürlichen Komponente auch bei von Menschen genutzten Flächen.“ Das ist im Umfeld einer Metropole eine besondere Herausforderung, der sich weltweit nur zwei Städte stellen: Sao Paulo und Wien. „Es ist ein spannendes Großraumexperiment. Können wir, wenn wir sorgsam mit den natürlichen Ressourcen umgehen, einerseits seltene Arten erhalten, andererseits einen gewissen Wohlstand in einer Region schaffen?“, fragt Grabherr.

In diesem Sinne werden im Biosphärenpark Projekte initiiert und unterstützt, die nachhaltiges Wirtschaften fördern. Renate und Erich Frank beispielsweise beweidern mit ihren robusten Krainer Steinschafen die Perchtoldsdorfer Heide. „Wir waren 2009 auf der Suche nach Weideflächen für unsere expandierende Schafherde und die Biologen waren auf der Suche nach jemandem, der die Heide naturnah pflegt“, erinnert sich Erich Frank. Die ökologisch so wertvollen Trockenrasenflächen der Perchtoldsdorfer Heide sind ja erst durch Beweidung entstan-

OHNE GIFTE

Weinriede sind – besonders, wenn sie biologisch bewirtschaftet werden – ein äußerst wertvoller Lebensraum für viele Tiere.



BPWW/LAMMERHUBER, BPWW/WB/WOLFF

Einen Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel weiß nicht nur der Schwalbenschwanz (*Papilio machaon*) zu schätzen.



BRW/W/B. WOLFF, GBPW/W/BRENNER

ACHTSAMER ÜMGANG

Trotz Bewirtschaftung ermöglicht ein rücksichtsvoller Umgang mit der Natur vielen Lebewesen ein gedeihliches Auskommen.

den, und würden ohne Fortsetzung dieser Jahrhunderte alten Tradition rasch verbuschen und in weiterer Folge wieder zu Wald werden. Erich Frank: „Zwischen April und November haben wir rund 90 Schafe auf der Heide stehen. Sie halten den Bewuchs kurz und entziehen dem Boden Nährstoffe, einfach indem sie die Pflanzen fressen und für sich verwerten.“ Das wiederum ist die Grundlage, auf der die charakteristische Trockenrasenvegetation gedeiht: Die Pflanzen haben sich an das niedrige Nährstoffangebot angepasst, indem sie es effizienter nutzen, eher kleinwüchsig bleiben und nur langsam wachsen. Sie sind wie die Große Kuhschelle oder das Frühlingsadonis Spezialisten, die durch ein Mehr an Nährstoffen bald von Allerweltpflanzen wie Brennnessel oder dem Gewöhnlichen Beifuß verdrängt würden. Was die Franks davon haben? „Wir ernähren hier unsere Schafe, deren Fleisch wir verkaufen“.

Wiese ist nicht gleich Wiese

Der Trockenrasen der Perchtoldsdorfer Heide ist nur einer von 17 unterschiedlichen Haupttypen an Wiesen und Weiden im Wienerwald, das Spektrum reicht von Magerweiden bis hin zu Flachmooren. Das Grünland als artenreiche Kulturlandschaft war für die UNESCO ein wesentlicher Grund, dem Wienerwald den Status eines Biosphärenparks zuzuerkennen. Es nimmt rund 18 Prozent der Fläche ein und ist durch zwei Entwicklungen gefährdet: Nutzungsaufgabe auf der einen und immer intensivere Nutzung auf der anderen Seite. „Eine intensiv bewirtschaftete Wiese mag für den Landwirt ökonomisch lukrativer sein, sie ist aber auch artenärmer. Die in dieser Hinsicht wertvollsten Wiesen sind solche, die nicht gedüngt und seltener gemäht werden“, weiß Ines Lemberger, im Biosphärenpark zuständig für nachhaltige Landwirtschaft.

Es droht also nicht nur der Flächenverlust, es nimmt auch die ökologische Qualität der Wiesen ab, die früher extensiv bewirtschaftet wurden. Entstanden sind die typischen

Wienerwaldwiesen gegen Ende des 17. Jahrhunderts. Damals hatte Österreich die Türken endgültig in die Flucht geschlagen und im Wienerwald, bis dahin streng geschütztes hochherrschaftliches Jagdgebiet, begann man, das Holz systematisch zu nützen. Die Waldarbeiter bauten sich quasi am Arbeitsplatz simple Behausun-

gen, die sogenannten Duckhütten, der Bereich rundherum wurde gerodet, um sich selbst mit dem Nötigsten zu versorgen. Fürs Vieh wurden Weiden und Heuwiesen angelegt. Daraus entstanden schließlich klein strukturierte Landwirtschaften, die auch von der Nähe zur Großstadt profitierten, die sie mit Obst, Gemüse, Milch und Heu für die vielen Kutschenpferde und innerstädtischen Meiereien versorgten.

Die Wiesen fürs Heu wurden höchstens in Hofnähe mit Stallmist gedüngt, gemäht wurde nur ein- bis zweimal im Jahr. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft ab den 1960er-Jahren wurde die Bewirtschaftung der Wiesen intensiviert. Andreas Radlherr, dessen Hof in Hainbuch aus einer Duckhäusersiedlung hervorgegangen ist, erklärt das aus der Praxis: „Naturnahe Wiesen darf ich frühestens Mitte Juni mähen, denn nur so können sich viele Pflanzen selbst aussäen, die ansonsten keine Chance hätten, sich zu vermehren.“ Außerdem werden durch die späte Mahd Wiesenbrutvögel wie der Wachtelkönig geschützt. „Normalerweise mäht man allerdings viel früher, weil das junge Gras eiweißreicher und damit besser für intensive Viehhaltung geeignet ist, die mehr Geld bringt. Durch den späten Schnittzeitpunkt kann ich außerdem maximal zwei Schnitte im Jahr einbringen, was rechnerisch ebenfalls ein Verlust ist“, so Radlherr weiter. Für ihn ist es nur fair, dass er, wenn er zudem auf Spritzmittel und Dünger verzichtet, für seine naturnah gepflegten Wiesen Förderungen vom Land Niederösterreich bekommt.

Aus totem Holz wird neuer Wald

Der Wienerwald hieße freilich nicht so, wäre sein prägendes Element nicht der Wald. Von einem gewissen Josef Schöffel, Mödlinger Bürgermeister im 19. Jahrhundert, vor dem Kahlschlag aus Profitgier gerettet, ist der Wienerwald heute das größte zusammenhängende Laubwaldgebiet Mitteleuropas. Von den charakteristischen Buchenwäldern, die oft hallenartige Bestände ohne viel Unterwuchs bilden, über die Eichen-Hainbuchenwälder in den etwas tieferen Lagen bis zu den bizarren Schwarzföhrenwäldern auf den Kalkklippen an der Thermenlinie unterscheidet der Wissenschaftler mehr als 20 verschiedene Waldtypen.

Sie bedecken 63 Prozent der Fläche, acht Prozent davon stehen als sogenannte Kernzone außer Nutzung und streng unter Naturschutz: Auch wenn es bei einem Biosphärenpark nicht primär darum geht, möglichst ursprüngliche

Natur zu schützen, ist auch dafür Platz vorgesehen. „Unsere Kernzonen sind die Urwälder von morgen“, meint Forstexperte Harald Brenner dazu ein wenig plakativ. „In Summe sind es rund 5.400 Hektar, aufgeteilt auf 37 sorgfältig ausgewählte Kernzonen, die alle bei uns vorkommenden Waldgesellschaften abdecken.“

Bäume dürfen hier so alt werden, bis sie schließlich natürlich, etwa durch Windwurf, Insekten- oder Pilzbefall, absterben. Das vermodernde Totholz liefert die Nährstoffe für die nächste Baumgeneration und ist gleichzeitig eine wichtige Grundlage für die Artenvielfalt im Wald. Brenner zeigt auf die ersten urwaldähnlichen Flecken in der Kernzone am Troppberg: „Tausende Arten, darunter viele Pilze und Käfer, sind vom Totholz abhängig. Je nach Besonnung, Feuchtigkeit, Zersetzungsgrad und Dimension des Holzes wird es von ganz unterschiedlichen Arten besiedelt – die es in genutzten Wirtschaftswäldern teilweise schwer bis unmöglich haben.“

Die Kernzonen sind die letzten Rückzugsräume für Waldspezialisten wie den hübschen Alpenbockkäfer, die anspruchsvolle Bechsteinfledermaus oder den Weißrückenspecht, der seine Bruthöhlen fast ausschließlich in gänzlich abgestorbenen Bäumen sucht. Oder den Habichtskauz (siehe Seite 36). Auch er brütet gerne in hohlen Bäumen, die in bewirtschafteten Wäldern selten ausreichend dimensioniert vorkommen. So war die größte Eule unserer Wälder mit Mitte des vorigen Jahrhunderts in Österreich ausgestorben, seit fünf Jahren bemüht man sich nun um eine Wiederansiedelung. Junge Habichtskäuze wurden im Wildnisgebiet Dürrenstein sowie im Biosphärenpark Wienerwald aus der Zucht in die Freiheit entlassen – wie es scheint mit Erfolg: Groß war die wissenschaftliche Begeisterung, als 2011 die ersten in freier Wildbahn gezeugten und geborenen Küken im Wienerwald gesichtet wurden.

Leben mit und von der Natur

Bevor in der Jungsteinzeit größere Flächen gerodet wurden, war der gesamte Wienerwald weitgehend von dichtem Urwald bedeckt. Große Pflanzenfresser wie der heute ausgestorbene Auerochse oder der Wisent fanden hier optimale Lebensbedingungen. Artverwandte von Letzterem sind heute wieder in Altenmarkt an

LEBEN MIT DER NATUR

Im Wienerwald findet sich nicht nur eine immense Vielfalt von Pflanzen- und Tierarten, sondern auch von



BPWW/LAMMERHUBER, BPWW/B. WOLFF

unterschiedlichsten Menschen, die von und mit der Natur in einer sinnvollen Symbiose leben wollen.



BP/W/LA MMERHUBER (2), ÖBE/ FRANZ KOVACS

MOSAIK DER LANDSCHAFTEN

Ein buntes Patchwork von Lebensräumen erfreut auch die Herzen der Menschen.

der Triesting, am Südrand der Region, daheim. Knapp vierzig urzeitlich anmutende Bisons beweideten extensiv die Grünflächen der Familie Kocher. Das hat handfeste ökonomische Gründe: „Mein Schwiegervater hat den Hof erst sehr spät an meinen Mann übergeben. Die ganze Landwirtschaft war auf ein Minimum reduziert, Tiere gab es gar keine mehr“, erzählt Verena Kocher. Aufgeben wollten die beiden nicht, und auf der Suche nach Ideen kamen ihnen die Bisons gerade recht. „Das Fleisch ist im Vergleich zu Rind, Huhn oder Schwein wesentlich gesünder, es hat weniger Fett und Cholesterin. Doch zu haben war es praktisch nur in den USA.“ Folglich setzten die Kochers alles auf die Bisonzucht, mussten allerdings drei Jahre warten, bis sie die ersten Tiere am Hof hatten. Das war 2008, mittlerweile ist die Herde auf eine stattliche Größe angewachsen, mit dem Endziel von hundert Stück. Bisons sind ein Langzeitprojekt, sagt Verena Kocher: „Wenn es gut geht, hat eine Kuh in drei Jahren zwei Kälber. Bis die schlachtreif sind, dauert es dann mindestens drei bis vier Jahre. In dieser ganzen Zeit sehen sie keinen Stall, sie sind immer draußen auf einer unserer großen Weiden.“ Erstens sind sie ‚bio‘ und zweitens ginge das auch gar nicht anders. Kocher: „Es sind archaische Tiere, alles andere als zahm und an die Weite gewöhnt. Beim geringsten Stress können sie sehr gefährlich werden. Es ist eine riskante Knochenarbeit, wenn wir etwa den Kälbern die Ohrmarken anlegen müssen oder die Herde in der Paarungszeit trennen.“

Regionalentwicklung auf lange Sicht

Ein bisschen kleiner sind die Hochlandrinder, die am Annahof in Laab im Walde das ganze Jahr auf der Weide verbringen. Sonst ist hier alles deutlich größer, geordneter und weniger wild – wenngleich ebenso naturnah: Die Schabbauers wirtschaften in großem Stil ökologisch. Gut hundert Schweine und Legehennen leben hier in großzügigen Ställen mit Ausgang ins Freie, für die Milchkühe gibt es täglichen Weidegang. Auf den Grünflächen und Äckern wird nach biologischen Richtlinien Heu, Futtermittel, Luzerne und Klee gras produziert, ein Teil der Wiesen wird gänzlich naturnah bewirtschaftet. Hans und Bernadette Schabbauer sind als Quereinsteiger hier gelandet. Hans:

„Wir haben beide einen ländlichen Hintergrund und träumten von einer eigenen kleinen Bio-Landwirtschaft. Dann kam es, dass der Orden der Barmherzigen Schwestern nach einem Pächter suchte, der diesen kurz davor top renovierten Hof im Sinne einer Kreislaufwirtschaft betreibt.“ Das Anwesen gehört zum Altersheim der Schwestern, das gleich daneben in einer ehemaligen Kaltwasserkuranstalt untergebracht ist. Das ganze Areal wurde 1879 vom Orden gekauft und bis zur Verpachtung an die Schabbauers 2006 auch selbst als Landwirtschaft geführt.

Die Schabbauers wagten sich also an dieses große Projekt, legten gleich noch einen Bio-Obstgarten an und sind höchst erfolgreich. „Wir verarbeiten und veredeln unsere Produkte selbst – das ist sehr untypisch am Bauernhof. Außerdem haben wir ins Marketing investiert, sodass wir uns heute über mangelnden Absatz nicht beklagen.“ Man könnte auch sagen: Der Hofladen brummt.

Die drei Ws im Wienerwald

Sowohl die Bisons der Familie Kocher als auch der Annahof sind schöne Beispiele dafür, dass sich nachhaltiges Wirtschaften lohnt. Es sind Betriebe, wie man sie sich in einem Biosphärenpark wünscht. Doch ökologische Landwirte in der Region zu halten, ist, nebst Bewahrung der Kernzonen, nur eine der Aufgaben des Biosphärenparks Wienerwald, der sich allgemein die nachhaltige Regionalentwicklung auf die Fahnen heftet. Direktorin Hermine Hackl: „In einem ersten Schritt haben wir landwirtschaftliche Partnerbetriebe etabliert, die nun mit der UNESCO-Marke werben dürfen. Als Nächstes wollen wir die touristischen Anbieter miteinander verbinden. Sie sollen bei sich die hier gewachsenen Produkte anbieten, damit bliebe viel Wertschöpfung in der Region.“ Ein weiteres Projekt ist etwa die Obstbaumaktion, bei der robuste Landsorten und heimische Heckensträucher den Landwirten sehr günstig angeboten werden – was den Strukturreichtum der Landschaft fördert, die im Zuge der Industrialisierung zwecks Einsatz von Maschinen zunehmend ausgeräumt wurde. Für die Zukunft denkt man gerade über den Bereich ‚Green Care‘ nach, wo Sozialprojekte an bäuerlichen Anwesen, wie Gartentherapie, Altenbetreuung oder Burn-Out-Prävention, gestartet werden sollen. „Ganz wichtig ist aber auch die Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung. Wir zählen immer-

hin 750.000 Einwohner, denen wir über verschiedene Veranstaltungen und Publikationen klar machen möchten, in welchem Juwel sie leben“, sagt die Direktorin.

In der aufwendig gestalteten Broschüre „Der Wein 2013“ beispielsweise werden nicht nur die Top-Winzer der Region präsentiert, sondern auch allerlei Wissenswertes über ökologischen Weinbau. Denn der Biosphärenpark steht eigentlich für drei Ws: Wald, Wiese und Wein. Zwar machen die Weingärten im Norden und an der Thermenlinie im Süden nur zwei Prozent der Fläche aus, doch auch sie sind traditionelle Kulturlandschaften, die wiederum anderen Arten Raum geben. Da ist etwa der prächtige Osterluzeifalter, der von Südeuropa bis Kasachstan verbreitet, in Österreich jedoch vom Aussterben bedroht ist. Er bevorzugt sonnige und offene Landschaften – wie die ungespritzten, abschnittsweise und zur richtigen Zeit gemähten Böschungen in der Weingartenlandschaft Pfaffstättens – an denen seine Futterpflanze wächst: Die Raupen ernähren sich ausschließlich von der seltenen Osterluzei, deren giftige Inhaltsstoffe sie aufnehmen, womit sie selbst Zeit ihres Lebens für die meisten Fressfeinde ungenießbar sind.

Da tummeln sich auch die wärmeliebende Smaragdeidechse, die nach Süden gerichtete Hänge bevorzugt und in den Trockensteinmauern Versteckmöglichkeiten findet, oder das Schwarzkehlfchen, das Spinnen und Würmer am Boden jagt. Es fühlt sich besonders wohl in biologisch bewirtschafteten Weingärten der Thermenlinie wie jenen von Winzerin Birgit Pferschy-Seper: „Die Weinbroschüre ist ein feines Marketinginstrument für uns. Genauso wichtig finde ich aber, dass man damit naturnahes Bewusstsein in die Köpfe der Leute bekommt.“ Kurzichtiges Denken stört sie. „Nur wenn wir die Vielfalt im Boden und Garten fördern, sind letztendlich auch die Weinstöcke gesund. Jeder Nützling bekämpft einen anderen Schädling.“ Als Bio-Winzerin arbeitet sie vorbeugend mit naturverträglichen Mitteln, die keine Rückstände produzieren, die man eigentlich nicht trinken mag. „Ich kann mich an meinem Wein guten Gewissens erfreuen – wie auch an der Vielfalt ringsum.“ Spricht's und beißt genüsslich in einen soeben gepflückten, sonnenwarmen Weingartenpfirsich. Ω

DIVERSITÄT AUF KLEINEM RAUM

Im Wienerwald wechseln sich – nur wenige Kilometer voneinander entfernt – saftige Almen und sonnige



BPWW/LAMMERHÜBER, BPWW/WB, WOLFF

Weingärten ab. Das ist eine Folge des unterschiedlichen geologischen Untergrunds und der relativ großen Höhendifferenz.