



Ausgabe Herbst 2014

Zsámgschaut

im Naturpark Attersee-Traunsee



Auf da Roas durch'n Naturpark
Foto: Bichler

- **Auf geht's zur 1. Naturpark-Roas** → ab Seite 4
- **Der Naturpark macht Schule** → Seite 6
- **Fachartikel: Kleine Pflaumenkunde II** → ab Seite 8
- **Magerwiesen sichern Artenvielfalt** → Seite 13



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des
Österreichischen Umweltzeichens, UW-Nr. 727

MITUNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Impressum

Ausgabe 02/2014, Nr. 3, September 2014

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:

Verein Naturpark Attersee-Traunsee
(ZVR-Zahl 459958424)

Obmann Bgm. Hannes Schobesberger;
4853 Steinbach am Attersee, Steinbach 5,
Tel: 07663 20135

e-mail: naturpark@attersee-traunsee.at
Web: www.naturpark-attersee-traunsee.at

An dieser Ausgabe wirkten mit:

DI Clemens Schnaitl
Bgm. Hannes Schobesberger
Mag. Sabine Pumberger
Leopold Putz
Stehanie Köttl, bakk.techn.
Mag. Elke Holzinger
DP Theresia Ruhdorfer
Bärbel Ranseder
DI Sandra Panhuber
DI Franz Höglinger

Gestaltung: Goran Lipotanic | e-consulting.at

Druck: kb-Offset

Grundlegende Idee: Unabhängige Zeitschrift
zur Information über aktuelle Themen im
Naturpark Attersee-Traunsee

Fotos: von Naturpark Attersee-Traunsee
wenn nicht anders angegeben

INHALT ▼

In dieser Ausgabe

Wir stellen vor: Rotbuche - Baum des Jahres 2014	3
Naturpark-Roas am 12. Oktober 2014	4 - 5
Naturpark macht Schule	6
Im Naturpark forschen - Masterarbeit	7
FACHARTIKEL: Kleine Pflaumenkunde, Teil 2	8 - 9
Magerwiesen sichern Artenvielfalt	10
Berichte von Veranstaltungen	11
Krimi und Kräuter - ein Rückblick auf das Krimi-Jahr	12
Über d'Schuita g'schaut	13
Den Naturpark in Szene setzen - Fotowettbewerb	14
G´ Schmackiges aus dem Naturpark - Rezepte zum Sammeln	15
Veranstaltungskalender 2014/2015	16

EDITORIAL ▼

von Hannes Schobesberger

Herzlich Willkommen zur „1. Naturpark-Roas“!

Wir fünf Naturparkgemeinden (Altmünster, Aurach am Hongar, Schörfling, Steinbach und Weyregg) veranstalten am Sonntag 12. Oktober die erste „Naturpark-Roas“ zum Almgasthaus „Schwarz“ am Hongar.

Von jeder Gemeinde ausgehend wird mit Musikbegleitung und hoffentlich zahlreicher Beteiligung das Ziel erwandert. Von Naturvermittlern wird diese Wanderung begleitet, die sicherlich vieles über die Natur am Wege zu berichten wissen (Startzeit und Treffpunkt für die jeweilige Gemeinde finden Sie auf den Seiten 4 und 5).

Unsere Botschaft zum Mitmachen richtet sich an alle, die sich gerne in der Natur bewegen, gemeinsames Wandern erleben wollen und dies in musikalischer Gesellschaft.



Hannes Schobesberger

Naturvermittlung, Programm für Groß und Klein (z. B. Schaukochen, Naturpark Rallye und Waldwerkstatt für Kinder), sowie unterhaltsame Musik wird uns dann beim „Schwarz“ geboten.

Jetzt benötigen wird noch etwas Wetterglück, dann erwartet uns ein zusammenführender Naturpark-Erlebnistag.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Hannes Schobesberger

Bürgermeister der Gemeinde Altmünster und Obmann des Naturparks Attersee-Traunsee

WIR STELLEN VOR ▼

Die Rotbuche - Baum des Jahres 2014

Bereits zum 21. Mal kürte heuer das Kuratorium Wald und das Lebensministerium den „Baum des Jahres“. Mit der „Mutter des Waldes“ steht 2014 ein beachtenswerter, heimischer Baum im Fokus.

75% der Flächen des Naturparks Attersee-Traunsee sind von Wald bedeckt. Die Rotbuche ist darin ein prägendes Element. Sie ist der häufigste Laubbaum Mitteleuropas. In Österreich ist durchschnittlich knapp jeder zehnte Baum eine Buche. Im Naturpark ist es aber beinahe jeder Zweite!

Begünstigt durch das niederschlagsreiche (Nordstau-) Klima des Salzkammergutes und die vorherrschenden Lehmböden (Verwitterungsprodukte des Sandsteins der Flyschzone) beobachten wir hier überdurchschnittliches Wachstum. So kann die Buche hier mit den großen Nadelbäumen leicht mithalten und eine Baumhöhe von 45 m erreichen. Der sommergrüne Baum kann 200 – 300 Jahre alt werden.

Ab einem Alter von ca. 30 Jahren beginnen die Buchen zu blühen („sie werden mannbar“). Auf ein und demselben Baum finden sich dabei sowohl weibliche als auch männliche Blüten. Man nennt das „einhäusig-getrenntgeschlechtlich“.

Aus den Blüten entwickeln sich später die Früchte, die „Bucheckern“

(„Buacheggerl“). Das sind dreieckige, nussartige, äußerst schmackhafte, kalorienreiche Ölfrüchte mit 40 – 45% Fett. Außerdem enthalten sie Vitamine (B und C) und Mineralstoffe (Zink und Eisen). Beim Rohverzehr reagieren manche Menschen empfindlich auf das darin enthaltene Fagin, welches aber beim Ölpresen oder Verkochen wieder abgebaut wird und verschwindet.

Buchenholz dient dem Menschen seit jeher als Brennholz, zum Holzkohle- und Pottaschebrennen. Es ist hart, dicht, druckbeständig und schwer. Es eignet sich hervorragend für Möbel, Furnier, Backtröge, Drechselarbeiten, Spielzeug, Kochlöffel u.v.a.m.¹

Vor etwa 150 Jahren erfand der Tischlermeister Michael Thonet eine Methode um Buchenholz unter Hitze- und Dampfeinwirkung zu biegen. Seine Bugholzmöbel waren und sind weltberühmt.

Grob geschätzt ist ungefähr 1/3 des Buchenholzes für Möbel, Innenausbau und Holzwaren geeignet und ca. 2/3 werden für Spanplatten, Zellstoff oder als wertvolle, nachwachsende Energiequelle genutzt. Aus dem reinen Zellstoff können neben der Erzeugung von Papier und Spezialpapieren, Karton, Pappe, Watte usw. auch hochwertige textile Fasern, (Lenzing Modal, Tencel, Viscose, Lyocell, uvm.) gesponnen werden.

Wie leuchten ihre glatten, silbergrauen Stämme mit den schwarzen "Chinesenbärten". Wir freuen uns am herrlichen, zarten Hellgrün beim Austreiben im Frühling. Wir genießen den kühlen Schatten im Sommer (eine einzige Buche kann bis zu 600 m² Waldboden beschatten!). Spä-

ter im Herbst faszinieren uns ihre leuchtend gefärbten, gelben und roten Blätter.

Schließlich im Winter wenn das abgefallene Buchenlaub oft in mächtigen Schichten am Waldboden und auf Straßen und Wegen liegt, können wir beim Herumstreifen so richtig genussvoll darin waten. Dieses unverwechselbare Rascheln unter



ROTBUCHE
(*Fagus sylvatica* Linne)²

unseren Füßen!

Der Buchenwald ist die Heimat vieler seltener und interessanter Lebewesen: Alpenbock, Buchfink, Feuersalamander, Weißrückenspecht, echter Zunderschwamm, ... Wer dazu mehr erfahren möchte, sollte unbedingt eine der vielen angebotenen Naturpark-Führungen aus dem aktuellen Programm besuchen. ■

¹Diese Erzeugnisse des „Viechtauer Hausfleiß“ hatten eine jahrhundertelange Tradition. Mehr dazu erfahren Sie im Viechtauer Heimathaus „Rabenwiese“, in A-4814 Neukirchen. Juni – Oktober, Di, Do, Sa von 14:00 – 16:30, Tel. 0043/699/127 94 838 oder 0043/7618/8474

²Bild von www.fotocommunity.de



Leopold "Poidl" Putz
Foto: Moni Pomayr

Unter dem Motto "**WALD - Wir Alle Leben Davon**" führt "Poidl" Putz - Revierförster in der Reindlmühl - die Teilnehmer seiner Naturparkführung "Das Waldkammergut" zu seinem Arbeitsplatz. Der Waldpädagoge vermittelt dabei Wissenswertes über die „Funktionen“ des Waldes, die Pflege und den Schutz von Bäumen, über Jagd und Wildtiermanagement sowie Vogel- und Naturschutz.

1. NATURPARK-ROAS

STERNWANDERUNG ALLER NATURPARK-GEMEINDEN ▼

Am Sonntag 12. Oktober 2014 geht's zur ersten Roas durch Oberösterreichs jüngsten und größten Naturpark Attersee-Traunsee.

Zu dieser Sternwanderung aller fünf Naturpark-Gemeinden durch unsere herbstliche, farbenfrohe Kulturlandschaft hin zum Almgasthof Schwarz am Hongar mit anschließendem Naturparkfest möchten wir Sie recht herzlich einladen.

Verwendung erklären.

Eine spannende und abwechslungsreiche Wanderung mit musikalischen Einlagen und naturwissenschaftlichen



...durch herbstlich-farbenfrohe Wälder... dem Ziel entgegen

Erlebnissen ist somit garantiert.

gangspunkt Ihrer Wanderung!

Beim Almgasthof angekommen erwartet Sie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm.

Vom Gahberg über die Schickermahd, von der Reindlmühl über den Almberg, vom Bachtal über die Kreuzingalm, von Kasten vorbei an der Schusterwiese und von Sicking über den Trattberg und Loitznwies hin zum Hongar wird gewandert, musiziert und unsere einzigartige Kulturlandschaft erlebt!

Fürs leibliche Wohl sorgt die Familie Schwarz mit kulinarischen Köstlichkeiten und Spezialitäten aus der Region!

Die Naturpark-Roas bringt das Verbindende aller fünf Naturparkgemeinden hervor und ist DAS gemeinsame, gesellige Ereignis dieses Jahres im Naturpark Attersee-Traunsee.

Dabei werden Sie begleitet von spiel-
freudigen Musikanten der jeweiligen
Ortsumsikkapellen und erfahrenen Na-
turvermittlern, die Ihnen heilkräftige Wild-
kräuter am Wegesrand zeigen und deren

Wem der Rückweg zu anstrengend ist,
kann gerne das Angebot eines Heimbrin-
gerdienstes nutzen. Dieser bringt Sie am
frühen Abend wieder zurück zum Aus-

Lassen Sie sich das nicht entgehen! ■



An Alm- und Streuobstwiesen vorbei.....



AM 12. OKTOBER 2014

Die **Treffpunkte** für alle Wanderfreudigen:



Aurach: 10:30 Uhr beim unteren Hongarparkplatz



Altmünster: 10:30 Uhr in Wessenaarach



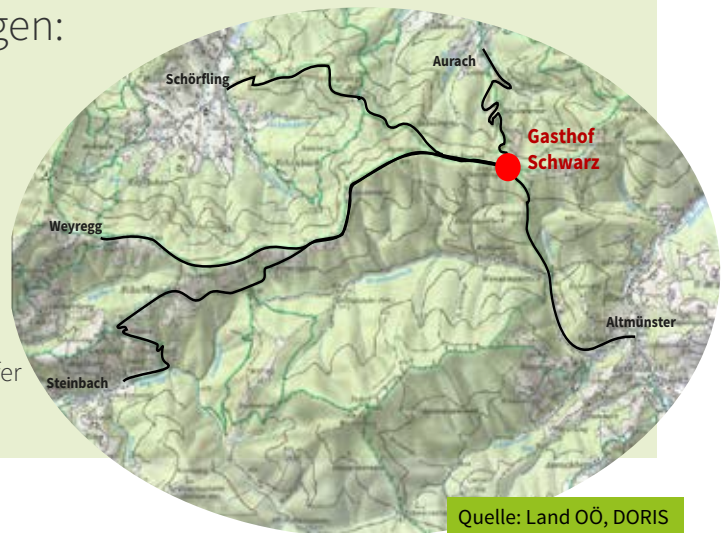
Schörfling: 09:00 Uhr beim Poinerhaus in Sicking



Weyregg: 09:30 Uhr bei der Kapelle am Gahberg



Steinbach: 08:00 Uhr im Dorfzentrum Steinbach/Bustransfer
bzw. 08:30 im Bachtal beim Gasthof Födinger



Quelle: Land OÖ, DORIS

RAHMENPROGRAMM ▼

Um die Mittagsstunden, wenn alle fünf Naturparkgemeinden gemütlich das Ziel am Hongar erreicht haben, beginnt für alle Besucher ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm.

Das **Schaukochen mit Wildkräuter** wird von unseren Naturvermittlern Gertraud Pühringer und Christof Buchegger gestaltet. Sie sind Profis auf Ihrem Gebiet und scheuen keine Mühen, das Wild-Koch-Erlebnis möglichst unvergesslich zu gestalten.



Wildkräuterkochen / Foto: Pühringer

Die **Obstbaumpflege** ist ein zentrales Thema in der herbstlichen Bewirtschafter-Arbeit. Bei der Naturpark-Roas bekommen Sie vom Fachmann die wichtigsten Tipps für den richtigen Umgang mit den treuen Fruchtlieferanten.



Heimo Strebl

Mit der **Sonderausstellung "Almen aktivieren"** möchten wir allen interessierten Almbewirt-

schaftern und Akteuren im almwirtschaftlichen Bereich konkrete Handlungsempfehlungen, praktische Tipps und nützliche Hinweise zur Erhaltung und Wiederherstellung von Almen mit hohem naturschutzfachlichem Potenzial bieten.

Bei der **Zwetschken Challenge** gilt es, die bisherige Höchstweite beim Zwetschkenkern-Weitspucken von 7,93 m zu überbieten.

Bei der **Naturparkrallye** und beim Basteln von wunderschönen Waldwesen in der **Kreativen Waldwerkstatt** können unsere jüngsten Teilnehmer ihre Geschicklichkeit unter Beweis stellen und ihrer Fantasie freien Lauf lassen. ■



Kunstwerke aus der kreativen Waldwerkstatt

Schnupperkurs Obstbaumpflege:

Heimo Strebl (Obstbaureferent des Landes OÖ) erklärt Ihnen vor Ort kurz und bündig das Wichtigste zur Obstbaumpflege und gibt Ihnen wertvolle Tipps für einen professionellen Umgang mit Ihren Obstbäumen.

Am 06.11.2014 findet in Steinbach am Attersee ein Obstbaum-Pflanzkurs statt.

NATURPARK MACHT SCHULE

Berichte von gemeinsamen Projekten 2014

Vieles hat sich wieder in den Schulen im Naturpark getan. Dazu ein Auszug aus dem Halbjahresbericht des ABZ (AgrarBildungsZentrum) Salzkammergut, sowie der 3b der NMS (Neue Mittelschule) Neukirchen.

ABZ-Fest

Was bleibt übrig wenn man eine Naturpark-Dörrzwetschke genießt? Der Zwetschkenkern – und dieser soll auch noch spielerisch verwertet werden. Schon war die Idee vom Zwetschkenkern-Weitspucken geboren. Die Umsetzung wurde mit den Schülern des 2. Jhg Fachrichtung Landwirtschaft im Praxisunterricht durchgeführt.

Guten Anklang fand das Zwetschkenkern-Weitspucken beim ABZ-Fest im April. Als Andenken bekamen die Teilnehmer eine Plakette mit ihrer jeweiligen Höchstweite. 7,93 m gilt es bei der nächsten Gelegenheit z.B. bei der Naturpark-Roas im Herbst am Hongar in Aurach zu schlagen.

Naturpark – was ist das?

DI Clemens Schnaitl informierte die SchülerInnen aller ersten Jahrgänge über den Naturpark, seine Leitbilder und aktuelle Projekte. Er zeigte Fotos von besonders erhaltenswerten Landschaftselementen wie Almweiden und Lärchenwiesen.

Eintauchen ins Wilde Wiesen Paradies

Bei den Projekttagen in der letzten Schulwoche konnten einige SchülerInnen dem Naturpark noch einmal näher kommen und einem Wissenschaftler über die Schulter schauen. Dr. Karl Schirl zeigte wie man Wiesentypen erkennt und die



Im Wilden Wiesenparadies, Foto: ABZ

Flora und Fauna darin bestimmen kann.

Die Sonne nutzen

Zum Trocknen von Kräutern, Obst und Gemüse kann man gut die Kraft der Sonne nutzen - mit einer einfachen Vorrichtung wie einem Solartrockner. Gemeinsam mit dem Permakultur-Experten Bernhard Gruber fertigten 25 SchülerInnen drei Solartrockner und leisteten damit einen wertvollen Beitrag zur effizienteren Energienutzung.



Solartrockner-Bauen, Foto: ABZ

Wildkräuter schmecken lecker

Schüler lehren Schüler - dies war die Herausforderung für den 3. Jhg Schwerpunkt "Ökologische Gartengestaltung". So zeigten die älteren KollegInnen der Naturparkschule ABZ Salzkammergut



Kochen mit Wildkräutern

den jüngeren SchülerInnen von der NMS Neukirchen was man aus Wildkräutern alles kochen kann. Anschließend wurden die geschmackigen Gerichte wie Wildkräuter-Nockerl, Wildkräuter-Palatschinken mit Käse, gebackene Wiesen-Bärenklostängel, Spitzwegerichsalat mit Äpfeln, Fichtenjungtriebe in Schokolade und Fichtenwipfel-Sirup verkostet. Zum Abschluss dieses Naturpark-Tages nahmen die SchülerInnen der NMS an

einer Naturpark-Rallye teil bei der neben Wissen zu Pflanzen auch Kreativität



Naturpark-Rallye

und Geschicklichkeit gefragt waren, etwa beim Fichtenzapfen-Zielwurf, beim wilden Tanz um eine Linde und dem Basteln von Insektenhotels.

Frische Smoothies und Zaubersalbe

Zum Abschluss des "Projektjahres Wildkräuter" wurde den Schülern der 3b der NMS Neukirchen die gesundheitliche Bedeutung von frischen grünen Smoothies vermittelt. Die Kräuter aus dem klassenei-



Kräutersmoothie, Foto: Krichbaum

genen Kräuterbeet wurden geerntet und verarbeitet. Ein "Grea-Zeig-Saftal" wurde unter professioneller Anleitung von Frau Elisabeth Strauß im Handumdrehen produziert. Und neben einem Wildkräuter-Strudel gab es auch ein Beinwell-Cordon-Bleu mit Kräuter-Dip zu verkosten.

Zur Nutzung der Heilkraft von Kräutern gabs eine kleine Einführung in die wilde Hausapotheke sowie die Herstellung einer „Zaubersalbe“.

Die NMS Neukirchen möchte diesen Weg der Zusammenarbeit mit dem Naturpark fortsetzen und eine Naturparkschule werden. ■

IM NATURPARK FORSCHEN ▼

Masterarbeit von Stephanie Köttl aus Ohlsdorf

Stephanie Köttl, Studentin der Landschaftsplanung an der Universität für Bodenkultur in Wien, forscht aktuell zum Thema "Historische und Zukünftige Entwicklung des Grünlandbestandes auf Steiflächen im Naturpark Attersee-Traunsee". Sie stellt hier kurz Ihre Arbeit vor:

Die Region zwischen Traunsee und Attersee zeichnet sich durch ein buntes Mosaik aus offenen und bewaldeten Bereichen und somit einer Vielfalt an unterschiedlichen Lebensräumen aus. Die artenreichen Blumenwiesen im Naturpark sind im Sommer nicht nur wunderschön anzusehen sondern auch wahre Inseln der Artenvielfalt. Aufgrund der arbeitsintensiven Bewirtschaftung ist dieses heimische Kulturland stark gefährdet. Vielerorts kam es bereits zur Nutzungsaufgabe oder gar zu Aufforstungen mit standortfremden Fichtenkulturen, wodurch sich das Landschaftsbild verändert hat.

Diese fortlaufenden Prozesse bringen neben einem beachtlichen Arten- und

Lebensraumverlust auch eine Abnahme des Erholungswertes und des touristischen Potenzials der Landschaft mit sich.

Im Zuge meiner Masterarbeit schaue ich mir zum einen die historische Entwicklung des Grünlandbestandes in den fünf Naturparkgemeinden an. Mit Hilfe von historischem Kartenmaterial und Luftbildern sowie aktuellen Aufnahmen stelle ich Vergleiche an und leite daraus die Veränderung der Kulturlandschaft ab. Zum anderen befasse ich mich auch mit dem Ist-Zustand der Wiesen im Naturpark und zeige aktuelle Entwicklungstendenzen auf und stelle mögliche Maß-



beim Kartieren.....Foto: Köttl

nahmen vor.

Um eine Aussage über die Vielfalt und den Wert des Grünlandes in Hinblick auf die Biodiversität treffen zu können, habe ich im Juli gemeinsam mit dem Botaniker DI Franz Höglinger auf zwanzig ausgewählten Wiesenflächen Vegetationsaufnahmen durchgeführt, Artenlisten erstellt und die unterschiedlichen Wiesentypen auf den Steiflächen im Naturpark erfasst. An dieser Stelle möchte ich mich noch einmal ganz herzlich bei den BewirtschafterInnen bedanken, die mir erlaubt haben, auf ihren Wiesen zu kartieren.

Ich möchte mit meiner Masterarbeit dazu beitragen, dass sich mehr Bewusstsein für den Artenreichtum unserer Wiesenlebensräume entwickelt. Die Landbewirtschafter tragen mit ihrem Arbeit maßgeblich zum Erhalt der Kulturlandschaft und der Biodiversität im Naturpark Attersee-Traunsee bei. Ohne ihren Einsatz wäre unsere Heimat sicher nur halb so bunt und blumenreich! ■

Wanderungen und Workshops rund um's Kräutl
mit der Kräuterpädagogin Elisabeth Strauß

„Bewegung in der Natur und die ausgewogene Nährstoffkombination der Kräuter sind ein Segen für unsere Gesundheit“

Altmünster, Gmundnerberg
Tel. 0664/8662861
www.der-kräuterweg.at



attersee
salzkammergut
www.attersee.at

ALTMÜNSTER
DU GIBST MIR WAS
Neukirchen & Reindlmühl

BRENNHOLZ
aus dem Naturpark
ATTERSEE-TRAUNSEE

Max & Johanna Pichler
Reichholz 56
4852 Weyregg
0043 7664 3205

Ofen Holz
Geprüfte Qualität
aus Österreich

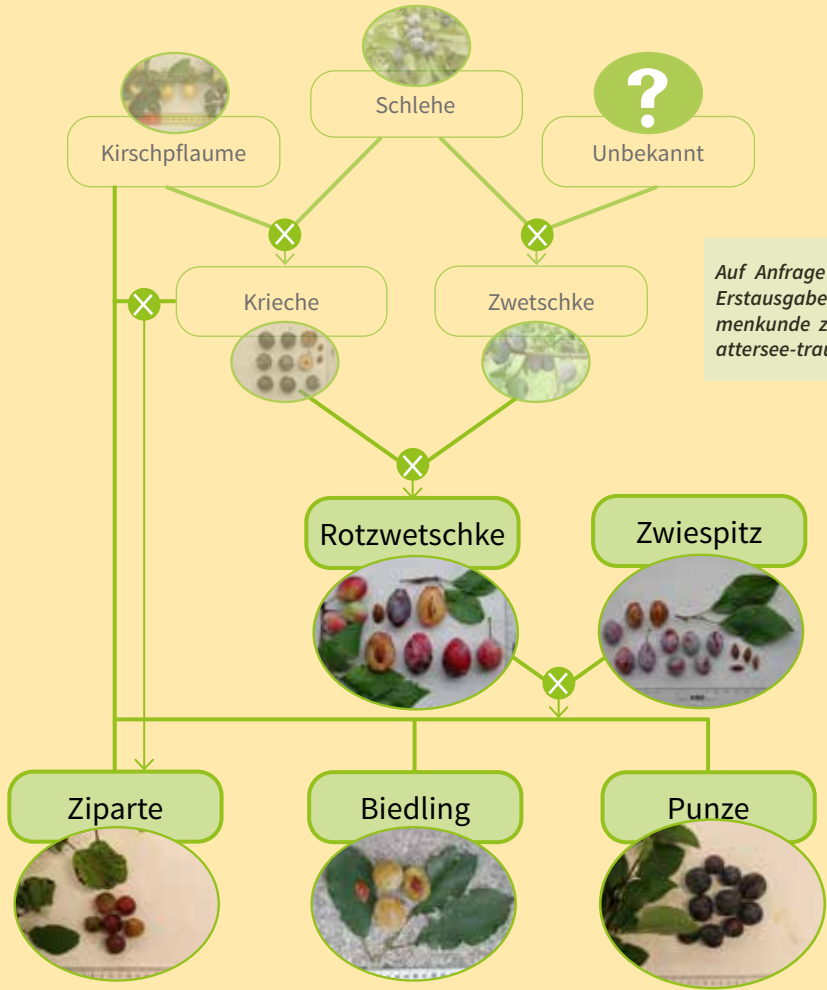
WIR LIEFERN IHNEN
WÄRME AUS DER REGION



KLEINE PFLAUMENKUNDE - TEIL 2 ▼

von DI Franz Höglinger und DI Sandra Panhuber

In der ersten Naturparkzeitung Zamgschau (August 2013) widmete sich der Fachartikel dem Thema Pflaumen, insbesondere dem Unterschied zu den wichtigen Vertretern Zwetschke und Krieche, sowie der Schlehe als Urmutter der Pflaumen und den Kirschpflaumen. Mit diesem Artikel stellen wir weitere Pflaumenarten vor, die im Naturpark früher sehr häufig vorkamen, mittlerweile allerdings fast ausgestorben sind bzw. größtenteils in Vergessenheit geraten sind. ■



Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne unsere Erstausgabe mit dem 1. Teil der Kleinen Pflaumenkunde zu. 07663-20135 oder naturpark@attersee-traunsee.at

Literatur: HÖGLINGER, Franz (2001): Pflaumenerhebung Atterseegemeinden 2001, Endbericht, Hortus-Gesellschaft, Ranshofen



Rotzwetschke Foto: Panhuber



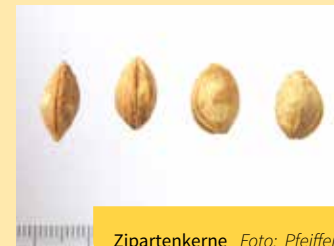
Rotzwetschkenkerne Foto: Pfeiffer

Aus einer Kreuzung zwischen Krieche und Zwetschke entstanden artgewordene Hybride wie zum Beispiel die **Rotzwetschke** (*Prunus oxycarpa*) und andere "Halbzwetschken", Pemse (*Prunus vesicolor*), Rotkrieche (ohne Namen).

Auch die Kuchelzwetschke (*Prunus culinaria*) gehört zu den Halbzwetschken. Ebenso die meisten der sogenannten „Edelpflaumen“. Diese sind aber keine eigenständigen Arten, sondern werden als Edelreiser am Leben erhalten. Die Rotzwetschke vereint Merkmale der Zwetschke (Frucht länglich) mit denen der Krieche (Trieb samtig behaart, früher reifend, Fleisch wird beim Erhitzen nicht säuerlich). Die Frucht ist rot.



Ziparte Foto: Panhuber



Zipartenkerne Foto: Pfeiffer

Krieche, Zwetschke, Rotzwetschke und Halbzwetschken bildeten weiters artgewordene Hybride durch Rückkreuzungen mit der Kirschpflaume:

Zwetschke x Kirschpflaume ist **Mirabelle** (*Prunus cerea*) wächst v. a. am Rhein und in Frankreich.

Krieche x Kirschpflaume ist **Ziparte** (*Prunus prisca*) findet sich am Traunsee, im oberen Mühlviertel, am Bosensee.



Zwiespitz Foto: Panhuber



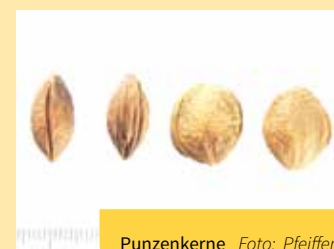
Zwiespitzkerne Foto: Pfeiffer

Rotzwetschke x Kirschpflaume ist **Zwiespitz** (*Prunus bisacuminata*)

auch als "Zipachten" bekannt. Wahrscheinlich ist hierher auch der Spilling (*Prunus pomariorum*) zu stellen.



Punze Foto: Panhuber

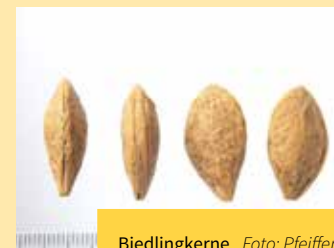


Punzenkerne Foto: Pfeiffer

Bisher unbekannt ist die Entstehung der Rundpflaumen, bei uns durch die **Punze** (*Prunus rotunda*) vertreten: Trieb kahl, Blatt fast rundlich, Frucht rund und blau, Kern flach und rund (an eine Münze erinnernd), ideal für Kuchen, da das Fleisch beim Erhitzen nicht säuerlich sondern noch süßer wird. Aus den Rundpflaumen haben sich im Mittelalter, also ziemlich spät, die Ringlotten entwickelt.



Biedling Foto: Panhuber



Biedlingkerne Foto: Pfeiffer

Rätselhaft ist die Entstehung vom **Biedling** (*Prunus praecox*), der "marillenartigen Zwetschke": Trieb kahl, die Frucht ist länglich ("Eierpflaumen"), gelb, der Kern ist länglich, aber nicht wie bei der Zwetschke mandelartig-halbmondförmig sondern mehr rundlich-sackförmig. Vorwiegend im Traunviertel vorkommend, wird wie die Marille verwendet.

Es stellt sich überhaupt die Frage, ob nicht auch die Marille (*Prunus armeniaca*), ursprünglich beheimatet im asiatischen Raum, an der Entstehung unserer Pflaumen beteiligt gewesen ist. Interessanterweise gibt es in den Seealpen eine wildwachsende Pflaume, die Briancon-Pflaume (*Prunus brigantina*), von der vermutet wird, dass sie Kirschpflaume x Marille ist.

MAGERWIESEN SICHERN ARTENVIELFALT ▼

Ein Lokalausweis von Mag. Elke Holzinger

Die Biologin, Natur- und Landschaftsführerin über die wertvollen Wiesen im Naturpark

Magerwiesen zählen zu den artenreichsten, aber mittlerweile auch zu den seltensten Lebensraumtypen in Oberösterreich. Über hundert verschiedene Pflanzenarten (Kräuter und Gräser) können auf solchen Flächen vorkommen und bilden dabei gleichzeitig die Lebensgrundlage für viele Insekten wie Hummeln, Bienen und Schmetterlinge, welche die wichtigsten Bestäuber in unserer Kulturlandschaft darstellen.

Voraussetzung für den Erhalt dieser wertvollen Wiesen ist eine regelmäßige Bewirtschaftung, die entweder durch eine ein- bis zweimalige Mahd mit Abtransport des Mähguts erfolgen kann oder durch eine extensive Beweidung. Keinesfalls dürfen diese Flächen gedüngt werden, da dies zum Verschwinden der Blumenpracht führen würde.

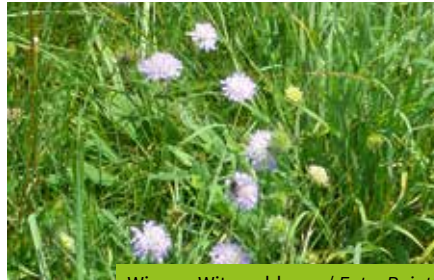
Blühende Landschaftsstrukturen wie Blumenwiesen, Hecken oder Streuobstbestände brauchen wir Menschen, um unser Bedürfnis nach Erholung und Wohlgefühl befriedigen zu können.

Eine kräuterreiche Wiese ist aber nicht nur ein erfreulicher Anblick für uns Menschen, sondern auch ein wichtiger Futterlieferant für unsere Haustiere deren Gesundheit durch die hohe Anzahl an Kräutern gleichzeitig positiv unterstützt wird.

Im Naturpark gibt es noch einige dieser blühenden und unbedingt erhaltenswerten Juwelen, die man beim Wandern bewundern und genießen kann.

In der Gemeinde Aurach am Hongar zählt die ehemalige Schiwiese unterhalb des Gasthauses Schwarz dazu. Diese großflächige Wiese umfasst über 130 verschiedene Pflanzenarten. Auffallend sind ein sehr großer Orchideen-Bestand mit verschiedenen Knabenkräutern sowie viele andere seltene und gefährdete Arten wie z.B. Knäuel-Glockenblume (*Campanula glomerata*).

In Schörfing zeichnet sich der Häfelberg durch eine Vielzahl an artenreichen Wiesen aus, die in die waldbedeckten Hänge eingestreut sind. Eine der schönsten Wiesen liegt dabei im Gipfelbereich



Wiesen-Witwenblume / Foto: Pointl



Knäuel-Glockenblume / Foto: Pointl



Heilzist und Echtes Labkraut / Foto: Pointl



Margerite und Kuckuckslichtnelke
Foto: Holzinger/Pointl



Vielfältige Blumenwiese / Foto: Pointl

beim „Platz der Geborgenheit“. Diese, eher feuchte Wiese, besticht durch ihren Arten- und Orchideenreichtum. Häufig vorkommende Arten sind Bergwiesen-Frauenmantel (*Alchemilla monticola*), Heilzist (*Betonica officinalis*), Wiesen-Flockenblume (*Centaurea jacea*) und Kuckucks-Lichtnelke (*Lychnis flos-cuculi*).

In Weyregg befinden sich unter anderem am Gahberg unterhalb der kleinen Kirche noch Magerwiesenflächen, die sich durch ihren Blütenreichtum speziell im Frühling und Frühsommer mit Margerite (*Leucanthemum ircutianum*), Wiesen-Bocksbart (*Tragopogon pratensis*), Wiesen-Glockenblume (*Campanula patula*) und vielen anderen auszeichnen.

In der Gemeinde Steinbach liegen einige schöne Blumenwiesen im Waldgebiet zwischen Blümingen und Bramhosen. Diese mageren Bergwiesen zeichnen sich durch ihre Artenvielfalt und das Vorkommen von Orchideen und Arnika (*Arnica montana*) aus.

In Altmünster findet man an der Gemeindegrenze zu Aurach zwischen dem Hongargipfel und der Hohen Luft noch Bereiche mit kleinen Trocken- und Feuchtwiesenkomplexen, die großteils von Wald begrenzt sind. Die nassen und durch Betritt geprägten Weidebereiche sind von Wald-Simse (*Scirpus sylvaticus*), Braunsegge (*Carex nigra*) und manchmal Davall-Segge (*Carex davalliana*) bestimmt. Die eher trockenen Bereiche werden vereinzelt von Bürstling (*Nardus stricta*), Ruchgras (*Anthoxanthum odoratum*) und verschiedenen Kräutern geprägt. Insgesamt handelt es sich um ein artenreiches, recht heterogenes Gefüge aus Feucht- und Trockenbereichen mit fließenden Übergängen.

Wenn auch diese Wiesen, die zumeist in Hanglagen oder in etwas abgelegenen Gebieten liegen, aufwendiger zu bewirtschaften sind, sprechen dennoch viele Gründe für eine Beibehaltung der nötigen Pflegemaßnahmen um diese wertvollen Biotopflächen auch für künftige Generationen zu erhalten. ■

BERICHTE VON VERANSTALTUNGEN ▼

Lehmofen bauen



Mit Füßen getreten...



von Händen geformt...



Schicht auf Schicht...



... so entsteht ein Lehmofen

Unter der Anleitung von Bernhard Gruber (Permakultur-Designer aus Neuhofer an der Krems) wurde am Samstag 21. Juni bei der Mostschenke Grablerhof in Unterroith/Steinbach am Attersee ein funktionaler und stilvoller Brotbackofen aus dem traditionellen Baustoff Lehm gebaut.

Zu Beginn des Workshops wurde Wissenswertes zum traditionellen Baustoff Lehm vermittelt sowie Konkretes zum Bau eines Lehmofens besprochen.

In zwei Schichten werden einfach vorgefertigte Lehmziegel auf die Form aufgetragen.



Das Werk ist vollbracht...

Hochmotiviert machten sich die Teilnehmer an die praktische Umsetzung. Auf ein vorgefertigtes Fundament wurde auf eine Form aus Sand eine Kuppel aus einer Mischung aus Lehm, Sand und Stroh aufgeschichtet und verfestigt.

Für die leibliche Stärkung der Teilnehmer sorgten die Wirtsleute Martina und Christian Holzinger von der Mostschenke Grablerhof. Nach einem Tag fleißiger Arbeit (gut, dass es auch der längste Tag des Jahres gewesen ist) war der Lehmofen fertig und steht nach ein paar Tagen der Trocknung zum Brotbacken bereit. ■

Während der Lehm mit Sand und Stroh auf einer Plane gemischt und mit Füßen geknetet wurde, errichtete eine andere Gruppe von Teilnehmern eine passende Sandform.



... und die Feuertaufe bestanden.

Picknick im Grünen

Im Zuge der Aktion "Schörlinger Ferienspaß" ging es am 23. Juli mit Elke Holzinger auf Wildkräutersuche. Die Kinder lernten bei einer lustigen Wald- und Wiesenwanderung viele verschiedene heimische Wildpflanzen kennen aus denen man schmackhafte und v. a. gesunde Leckereien einfach und schnell zubereiten kann. Zurück beim Poinerhaus wurden aus den gesammelten Wildkräutern Aufstriche, Kräuterbutter und Getränke hergestellt, die beim an-

schließenden Picknick verkostet wurden. Gestärkt durch diese gesunde Jause wurde auf der Wiese beim Poinerhaus noch gespielt. Beim Pflanzenlaufspiel und beim Wildkräuter-Quiz konnten die Kinder ihr erworbenes Kräuterwissen nochmals vertiefen und unter Beweis stellen.

Dank des schönen Wetters und der schönen Landschaft im Naturpark war es ein sehr netter und erlebnisreicher Vormittag für alle. ■



Picknick vorm Poinerhaus
Foto: Holzinger

KRIMI UND KRÄUTER ▼

EIN RÜCKBLICK AUF DAS KRIMI-JAHR

An der Grenze zwischen Gift und Heil: Paracelsus wusste schon, dass der Grad zwischen Leben und Tod schmal ist – auch bei den Kräutern ist es die Dosis, die das Gift macht. In Steinbach erkunden Besucher die dunklen Seiten der Kräuter: Unter dem Motto „Krimi und Kräuter“ begibt man sich gemeinsam mit Kräuterfachfrau und Buchautorin Bärbel Ranseder auf die Spur der gefährlichen Wirkung von Pflanzen auf den Menschen und wird dabei selbst Teil eines, von der Autorin erdachten, Kräuterkrimis.



Der 1. Krimi:

Verwechslung, Vergiftung und Tatort - ein klassischer Kriminalfall.



Der 2. Krimi:

Eine Liebesgeschichte mit traurigem Ausgang.



Der 3. Krimi:

In welchen Zutaten eines Giftcocktails findet man sich wieder? Auf der Suche nach dem gefährlichen Kraut.

Bärbel Ranseder im Gespräch:

"Krimi und Kräuter entstanden aus meiner Liebe zu den Krimis und der Leidenschaft zu den Kräutern. Diese Kombination ist immer gut für Überraschungen, finde ich. Dies zeigte sich auch in den verschiedenen Führungen, die sich, je nach Teilnehmenden, wirklich immer anders entwickelten."

"Schon bei meinen Vorbereitungen wurde mir klar, dass je nach Jahreszeit oder Kräuterzeit ein anderer Krimi gestaltet werden musste."

"Lassen Sie sich ein auf meine verschiedenen Geschichten, die nächste lautet:"

Schöne Augen

am 25. Oktober um 14 Uhr beim Grablerhof"

"Der Krimis Lösungen werden nicht verraten - finden Sie diese bei einer Naturparkführung Krimi und Kräuter selbst heraus"

*"Ich freue mich auf Sie,
Ihre Bärbel Ranseder"*



Bärbel Ranseder

Volker

Truckenthanner

Gahbergstr. 30 4852 Weyregg
0676/3533845 www.bergschamane.at

Shiatsu Schamanismus Gesundheitspflege



ÜBER D'SCHUITA GSCHAUT ▼



DI Clemens Schnaitl

„Der Naturpark Attersee-Traunsee legt großen Wert auf die Aus- und Weiterbildung seiner Naturvermittler. Dazu gehört neben der fachlichen Ausbildung als Wald- oder Kräuterpädagoge, Natur- und Landschaftsführer auch das kompetente Verhalten in Notfallsituationen“

Erste Hilfe Kurs für Naturvermittler

Ausgerüstet mit Pflaster, Komresse und Schnellverband machten sich die Naturvermittler des Naturparks Attersee-Traunsee auf den Weg durch Wiese und Wald, um an einem Erste-Hilfe-Kurs der besonderen Art teilzunehmen.

Unter Führung von Roman Herndl und Eva Voglhuber vom Roten Kreuz Oberösterreich, Bezirksstelle Gmunden, wurden einen ganzen Tag lang „in freier Wildbahn“ und unwegsamem Gelände au-

thentische Notfallsituationen simuliert und erlerntes Wissen und Fertigkeiten über Erstversorgung angewendet.

Vom Verbinden von Schürf- und Schnittwunden über die richtige Lagerung bei Kreislauf- und Atemproblemen und der Erstversorgung bei Knochenbrüchen und allergischen Reaktionen bis hin zum Organisieren von Erster Hilfe spannte sich die Bandbreite an Themen dieses 1.Outdoor-Erste-Hilfe-Kurses.



... Erstversorgung im unwegsamem Gelände

Bildungsfahrt in den Nationalpark Kalkalpen

Der Nationalpark Kalkalpen besteht bereits seit 1997 und ist neben seiner ökologischen Bedeutung auch wirtschaftlich und touristisch wichtig für die Ennstal-Region. Dies war Grund genug, die alljährliche OÖ-Naturparke-Exkursion in dieses Gebiet zu machen.

Ein Mann der ersten Stunde des Nationalparkes - Alois Wick - führte uns sehr informativ durch das Besucherzentrum im Ennstal. Von der Geschichte über die

wichtigsten Eckdaten des Nationalparks bis hin zur Waldwerkstatt und der Ausstellung "Wunderwelt Waldwildnis" wurde alles ausführlich erklärt.

Eine gemeinsame Wanderung durch das "Tal des Holzes" und die Besichtigung des Erlebnisspielplatzes "Arena Schallau" hat das Vernetzungstreffen der OÖ-Naturparke im Nationalpark Kalkalpen sportlich abgerundet.



... unterwegs im Tal des Holzes

Fest der Natur in Linz

Bei Österreichs größtem Naturfest, dem Fest der Natur im Volksgarten in Linz Ende Juli, war auch der Naturpark Attersee-Traunsee mit einem Messestand vertreten.

Gemeinsam mit den beiden anderen Naturparks in Oberösterreich, dem NUP Obst-Hügelland und dem NUP Mühlviertel, wurde für die Festteilnehmer ein Naturpark Contest vorbereitet. Es galt dabei folgende Aufgaben zu bewältigen: Flugsamen basteln, Kirsch kern Zielspu-

cken und wundersame Waldwesen erschaffen. Hierbei waren der Kreativität der Kinder keine Grenzen gesetzt. Alle erfolgreichen Teilnehmer des Bewerbes konnten sich ein kleines Geschenk von einem der Naturparke aussuchen.

Es wurden sehr viele unterschiedliche wundersame Waldwesen gebastelt und wenn die Eltern nicht selbst mitbastelten, dann informierten sie sich anhand der Programme und Folder über die Angebote der OÖ Naturparks.



wundersames Waldwesen

DEN NATURPARK IN SZENE SETZEN ▼

Fotowettbewerb des Naturpark Attersee-Traunsee



Informationen und Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.naturpark-attersee-traunsee.at

Der Naturpark Attersee-Traunsee sucht die besten Fotos aus dem Naturpark.

Blumen-, Lärchen- und Obstbaumwiesen prägen neben den Wald- und Kulturlandschaften das Bild des Naturparks Attersee-Traunsee. Diese Landschaftselemente bieten vielen Pflanzen und Tieren geeignete Lebensräume und den Menschen einen beliebten Naherholungsraum und Naturerlebnisraum.

Entdecken Sie mit Ihrer Kamera den Naturpark Attersee-Traunsee und setzen Sie die Menschen, die mit großer Sorgfalt diese Kulturlandschaft bewirtschaften in Szene!

Die Wettbewerbs-Kategorien sind

1. Natur schützen durch nützen

2. Natur erleben und begreifen

Jeweils drei Fotos pro Kategorie kann jeder Teilnehmer bis zum 31. Oktober 2014 einreichen.

Die Prämierung findet am Freitag 21. November 2014 im ABZ Salzkammergut statt. Zu gewinnen gibt es viele tolle Preise wie Fototechnik-Artikel, Teilnahme an Fotoworkshops, Genussgutscheine und vieles mehr.

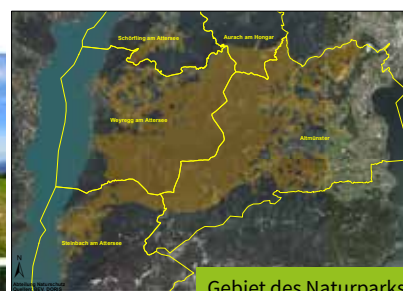
Projektpartner: TV Ferienregion Attersee, TV Ferienregion Traunsee, TIPS Gmunden/Vöcklabruck, Fotoshop Traunsee, Abteilung Naturschutz der OÖ. Landesregierung

Welche Motive findet nun der begeisterte Fotograf im Moment im Naturpark vor?

- Ein schöner Spätsommerabend auf den Almen des Naturparks.
- Raureifüberzogene Wiesen im spätsommerlichen Morgensonnenschein
- Eine erste Verfärbung der Laubbäume als sichere Vorboten des Herbstes.



Die Vielfalt des Naturparks vor der Linse



Gebiet des Naturparks

• Der Bauer bei der Ernte in den Streuobstwiesen.

• Lila gefärbte Zwetschkenbäume, die Lust auf leckere Mehlspeisen machen.

• Tiere auf dem Weg ins Winterquartier und auf der Suche nach Futtermitteln.

• Der Almabtrieb als sicheres Zeichen für den kommenden Winter.

• Die beste Möglichkeit für potentielle Siegerfotos bietet eine Teilnahme an der Naturpark-Roas am 12. Oktober 2014. ■

G' SCHMACKIGES AUS DEM NATURPARK ▼

Rezepte zum Sammeln

Himbeerblätter Tee (von Leopold Putz)

Zutaten

- 5 Teile („handvoll“) Himbeerblätter
- ½ bis 1 Teil je Brombeer- und Erdbeerblätter.
- Apfelschalen, Schlüsselblumenblüten, Schwarze Ribisblätter u. v. a. mehr können nach Belieben zur Abrundung dazu gemischt werden.

In der Volksheilkunde erfreuen sich die Blätter von Himbeere und Brombeere größter Beliebtheit. Die jungen Blätter und Triebssprossen sind überall leicht zu finden und zu ernten. Sie werden im Schatten schonend getrocknet. Him-

beerblättern sind mild und wohlschmeckend im Geschmack, Brombeerblätter etwas herber (vergleiche: Weißer Tee und Grüner Tee). Die Wirkung ist blutreinigend, leicht adstringierend = zusammenziehend, verdauungsregulierend, eignet sich also hervorragend gegen Entzündungen im Mund- und Rachenraum. Himbeerblätter sind unentbehrlich für einen herrlichen Winter-Haus-Tee oder als Grundbestandteil einer anderen, beliebigen Teemischung. Auch als Dauergetränk genossen sind keine Nebenwirkungen bekannt.

Als ein gesundes Naturparkprodukt wird Himbeerblätterttee (aus Wildsammlung) im Naturpark angeboten werden. Ab Herbst 2014 wird der Tee im Naturpark-

büro in Steinbach und bei unseren Veranstaltungen erhältlich sein.

Noch mehr über Kräuter und Wissenswertes rund um den Naturpark Attersee Traunsee können Sie bei einer der vielen, im aktuellen Naturparkprogramm angebotenen, empfehlenswerten Führungen erfahren.



Himbeere und Blätter

Brötchen mit Wildkräuterbutter (von Mag. Elke Holzinger)

Zutaten

- 125 g Butter (weich)
- Handvoll Schafgarbe und Beifuß ev. auch Giersch, Gundelrebe oder andere
- 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer gemahlen



Wildkräuterschmankerl
Foto: Holzinger

Zubereitung

Weiche Butter zerdrücken und salzen. Wildkräuter fein hacken und nach und nach (je nach Geschmack) hinzugeben und untermengen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Paprika und Cayenne abschmecken. Butter durchziehen lassen und auf kleine Brote streichen.

Zwetschken-Tiramisu (von DP Theresia Ruhdorfer)



Zwetschken-Tiramisu / Foto: Ruhdorfer

Zutaten

- 1/4 l Schlagobers
- 250 g Topfen
- 500 g Mascarpone
- Schlehenlikör
- Zwetschkenmus
- Zucker
- Biskotten

Zubereitung

Schlagobers steif schlagen, Topfen und Mascarpone gemeinsam verrühren, nach Geschmack Zucker beimengen. Schlag unter die Masse Mascarpone-Topfen-Masse unterheben und

Schlehenlikör hinzufügen. In eine passende Form schichtweise in Zwetschkenmus getunkte Biskotten, Zwetschkenmus und Topfenmasse geben. Zum Schluss mit Schokostreusel dekorieren.

VERANSTALTUNGSKALENDER 2014/2015 ▼

Infos und Anmeldung unter 07663 / 20135 oder www.naturpark-attersee-traunsee.at

Oktober

SO 12.10: Naturpark-Roas - Sternwanderung zum Almgasthof Schwarz am Hongar

MI 15.10: NUP-Führung „Schätze der Natur entdecken“, Hongarwanderweg Aurach, 9 bis 12 Uhr

FR 24.10: NUP-Führung „Das Waldkammergut“, Kirchenplatz Reindlmühl, 8 bis 12:30 Uhr

SA 25.10: NUP-Führung „Krimi und Kräuter“, Mostschenke Grablerhof Steinbach, 14 bis 17 Uhr

November

DO 06.11: Praxiskurs „Obstbaumpflanzung“ in Steinbach am Attersee, nähere Infos dazu erfolgen rechtzeitig!

DI 18.11: Vortrag „Weihnachtsduft liegt in der Luft“, ABZ Salzkammergut, 19 Uhr

FR 21.11: Fotowettbewerb: Prämierung der besten Fotos aus dem Naturpark, ABZ Salzkammergut, 19 Uhr

FR 28.11: Filzkurs „Filzen zum Advent“, Treffpunkt wird bei Anmeldung bekanntgegeben, 14 bis 18 Uhr

Dezember

SO 14.12: NUP-Führung „Das WaldMEER am AtterSEE – Wald-Weihnacht“, Wachtbergstraße Weyregg, 15 bis 18 Uhr

Die Schneeschuhwanderung „Winterzauber im Naturpark“ ist individuell buchbar ab Gruppen von 4 Personen!

Jänner 2015

SA 24.01: NUP-Führung „Holz-trift Alm“, GH Großalm, 16.30 bis 19 Uhr

Die Schneeschuhwanderung „Winterzauber im Naturpark“ ist individuell buchbar ab Gruppen von 4 Personen

Anmeldung erforderlich

Die Naturparkdurchquerung „von See zu See“ und die Schneeschuhwanderung „Winterzauber im Naturpark“ sind individuell buchbar ab Gruppen von 4 Personen!

Alle anderen Naturparkführungen, insbesondere die Angebote aus unserem Schul- und Ferienprogramm, sind für Gruppen ab 7 Personen individuell buchbar.

Genauere Informationen dazu finden Sie auf unserer Website www.naturpark-attersee-traunsee.at oder Sie rufen uns an unter 07663-20135 (Naturparkbüro Steinbach).

Werden Sie Mitglied im Verein Naturpark Attersee-Traunsee!

Der Verein versteht sich als Plattform für die Umsetzung der erarbeiteten Ziele des Naturpark - Leitbildes.

Jeder Verein lebt durch die Unterstützung und aktive Teilnahme von vielen interessierten und fördernden Mitgliedern. Wir freuen uns Sie als neues Vereinsmitglied willkommen zu heißen. Einen Online-Mitgliedsantrag finden Sie auf www.naturpark-attersee-traunsee.at.

Mit einem jährlichen Mitgliedsbeitrag von € 15,- (Einzelperson) bzw. € 30,- (Familien mit Kindern bis 15 Jahre) unterstützen Sie die Arbeit des Vereins zur Sicherung unserer Kulturlandschaft. Mitglieder, die mit Flächen am Naturpark Attersee-Traunsee beteiligt sind, sind vom Mitgliedsbeitrag befreit.

Sie werden über alle Veranstaltungen und Projekte im Naturpark informiert, erhalten 2 x jährlich die Naturparkzeitung "Z'sámgschaut" zugeschickt und werden bei vollem Stimmrecht zur Jahreshauptversammlung eingeladen.

