

# Pressespiegel 2011

April



**Regionalentwicklungsverband Eferding  
(REGEF)**

**Klima- und Energie-  
Modellregionen**  
heute aktiv, morgen autark



**Klima- und Energie-Modell-Region Eferding  
(KEM)**

## Tag der Sonne am 6. Mai 2011 am Stadtplatz in Eferding

### *Programm:*

*Beginn um 9:30 Uhr:*

Luftballonstart mit Sonnenbildern für Kindergartenkinder

*ab 10:30 Uhr bis 16:00 Uhr:*

Informationsstände von Firmen

(Leitl – Sonnenhaus, Trapl – Elektrofahrräder, Integral Energie – Photovoltaik, Maier & Stelzer – Solarenergie, usw.)

Sonnenquiz für Schulen und Besucherinnen und Besucher

Energy-Bus mit Anschauungsobjekten für erneuerbare Energien



**Veranstalter: Zukunftsraum Eferding und  
Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF)**

# 2011.04.01\_Puppinger\_Gemeindezeitung



**Regionalentwicklungsverband Eferding – REGEF  
LEADER-Aktionsgruppe der Region Eferding**



**Klima- und Energie-Modell-Region Eferding  
13 Gemeinden – eine Energieregion**

Ein großer Schritt vorwärts auf dem Weg in eine nachhaltige Energiezukunft ist im Bezirk Eferding gelungen. „Alle 12 Gemeinden des Bezirkes und die Gemeinde Buchkirchen bei Wels als Mitgliedsgemeinde des Regionalentwicklungsverbandes Eferding haben die Beteiligung am Projekt Klima- und Energie-Modell-Region Eferding in ihren Gremien beschlossen“. Nun geht es mit Nachdruck an die Umsetzung der im zweijährigen Projekt definierten Arbeitspakete. Bis Ende Oktober wurde ein regionaler Maßnahmenplan auf Basis der kommunalen Energiekonzepte gemeinsam mit der Fachhochschule Wels erstellt. GemeindevertreterInnen wurden aktiv in die Erarbeitung mit einbezogen, um die Vorstellungen und Ziele der Gemeinden und die regionalen Maßnahmen bestmöglich aufeinander abzustimmen.

**Die Schwerpunkte sind:**

Einrichtung eines Energiemanagements zur Koordinierung der Maßnahmen, Beratung, Projektinitiierung und –begleitung,

Unterstützung der Gemeinden und Vernetzung, Positionierung als Energie-Modell-Region;  
Einführung einer Gemeindeübergreifenden Energiebuchhaltung;

„Erneuerbare Energie und Schule“ in Kooperation mit Gewerbe und Landwirtschaft;

Kleinwasserkraft;

Biomasse;

Mobilität;

Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung:

Energieeffizienz, Energieeinsparung und der Umstieg auf erneuerbare Energieträger zur Reduktion der Treibhausgasemissionen stehen im Mittelpunkt aller Maßnahmen, somit auch die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der Region und die Erhöhung der regionalen Wertschöpfung.

Während der gesamten Projektlaufzeit wird es zahlreiche Veranstaltungen zur Bewusstseinsbildung in den Gemeinden geben. Projektideen, Interesse am Thema und Anfragen richten Sie bitte an den Regionalentwicklungsverband Eferding unter [regef@eferding.ooe.gv.at](mailto:regef@eferding.ooe.gv.at) oder 07272/5555-163.

## 2011.04.01\_Puppinger\_Gemeindezeitung\_02

Die GF des Regionalentwicklungsverbandes stellt Ing. Herbert Pötzlberger als neuen Mitarbeiter vor, der seit 1.3.2011 als Energieberater das Projekt „KLIMA – und ENERGIE – Modellregion Eferding“ vorantreiben und die Gemeinden, sowie Private und Unternehmen bei der Erreichung bzw. Umsetzung unterstützen wird.

Um die Fortführung und Umsetzung des Projektes weiter zu gewährleisten, wird der Beschluss über die „Ziele 2020“ in der Weise gefasst, dass:

- 1.) die Modellregion Eferding im Jahr 2020 zu 50% energieautark ist,
- 2.) die Energieeffizienz um 20 % gesteigert wird,
- 3.) der Anteil der erneuerbaren Energie soll auf 55% ausgebaut werden.

## Energiespartag St. Marienkirchen



*Im Bild: Ing. Gerhard Weishäupl (Energie AG), Manfred Wetzlmair (Raika), Vbgm. Werner Hellmayr, DI Herbert Pölzlberger (Regef) und Bürgermeister. Ing. Josef Dopler*

Am 20. Mai 2011 fand im Mostspitz in St. Marienkirchen ein interessanter Beratungsabend im Bereich Energie statt.

Jung und Alt konnte sich zum Thema Energiesparen informieren.

Zahlreiche Samareiner und Samareinerinnen erfuhren Wissenswertes über Förderungen, über Energiesparmöglichkeiten udgl.

Weiters konnten auch Elektrofahräder getestet werden und vieles mehr.

# Tag der Sonne in Eferding

Informationen am 6. Mai 2011

Am 6. Mai 2011 findet von 10-16 Uhr auch in Eferding der "Europäische Tag der Sonne" statt. Diese Aktion wird vom Verband Austria Solar gemeinsam mit dem Klimabündnis Österreich organisiert. Die Aktion findet nicht zentral an einem Ort statt, sondern in allen Europäischen Staaten setzen eine Vielzahl von

Gemeinden, Betrieben, Schuleri, Kindergärten und Beratungsstellen vor Ort Aktivitäten zum Thema „Sonnenenergie“.

**Folgende Programminhalte werden in Eferding geboten:**

- Luftballonstart mit dem Kindergarten Eferding
- Sonnenquiz für Schulen und Bürger

- Firmenpräsentationen um das Thema Sonnenenergie und E-Mobilität

Besuchen auch Sie mit der ganzen Familie, diese wichtige Veranstaltung. Gerade die Verwendung von erneuerbaren Energien ist für unseren Umweltschutz höchste Priorität – jetzt und auch für die Zukunft! ■



## REGEF: Mehr Energiekompetenz und weniger Energieverbrauch

(jour) Energiepolitische Maßnahmen der „Klima- und Energie-Modell-Region“ Eferding sollen nun auch tatsächlich durch Umsetzungsprojekte in den Gemeinden möglich gemacht werden. Dazu wurde vor kurzem das Energie-Kompetenzteam des LEADER-Vereins des Regional-Entwicklungsverbandes Eferding um einen neuen Projektleiter erweitert sowie eine gemeindenahe Informationsoffensive zum Thema „Energiesparen“ gestartet.

### LEADER-Verein verstärkt sich

„Mir ist Nachhaltigkeit wichtig. Aus diesem Grund ist es mir ein Anliegen, die CO<sub>2</sub>-Emissionen in der Region Eferding zu senken.“, so Ing. Herbert Pözlberger, der seit 1. März 2011 das Team des Leader-Vereins des REGEF tatkräftig unterstützt. Der engagierte Projektleiter ist sich sicher, dass schon kleine Maßnahmen große Energieeinsparungen bewirken können, dennoch für den Ausstieg aus dem veralteten Energiezeitalter größere Investitionen notwendig werden.

### Energiesparen - Gemeinden werden informiert

Derzeit läuft eine von den Gemeinden in Kooperation mit dem REGEF veranstaltete Informationsoffensive zum Thema „Energiesparen“: Kommunale Energiekonzepte werden präsentiert, Vorträge zu den Themen „Energiesparen beim Bauen und Wohnen“ gehalten, über Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten informiert und kostenlose Energieberatungstage geboten. Ende April werden derart Veranstaltungen in Scharfen und Alkoven abgehalten, anlässlich des „Tages der Sonne“ rund um den 6. und 7. Mai 2011 sind Schwerpunkte in den Gemeinden St. Marienkirchen, Prambachkirchen, Aschach, Buchkirchen und in Eferding geplant.

### Infos:

Regionalentwicklungsverband  
Eferding [reggef@eferding.ooe.gv.at](mailto:reggef@eferding.ooe.gv.at)  
/ [reggef@aon.at](mailto:reggef@aon.at)  
[www.region-eferding.at](http://www.region-eferding.at)

# Der Frühling macht Lust auf Gemüse

Gesundes liegt im Trend, auch bei den „Fleischfressern“. Denn es schmeckt gut – und ist auch sehr vielseitig...



Christine Schober, Ernährungsexpertin der Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

**Spinat** ist sehr gesund, enthält aber viel Oxalsäure, die die Kalziumaufnahme blockiert – deshalb Milchprodukte zusätzlich essen! Freilandspinat ist besser als Glashausspinat, weil er weniger Nitrat enthält.

**Tipp:** Dieser Stoff wandelt sich außerdem bei zu langem Warmhalten in gesundheitsschädliches Nitrit um. Deshalb sollte man den Spinat bis zum Wiedererwärmen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, um diesen unangenehmen Effekt zu verhindern. Generell immer kühl lagern.

## Die Wirkung von Gemüse

- | GEMÜSE                    | WIRKUNG  |
|---------------------------|--|
| Kraut & Fenchel           | Viel Vitamin C   |
| Karotten                  | Betacarotin (Vorstufe von Vitamin A, stärkt die Augen) |
| Kren, Zwiebel & Knoblauch | Wirken antibakteriell                                  |
| Kürbis, Löwenzahn         | Vitamin A (stärkt die Augen)                           |
| Schwarzwurzel             | Vitamin E („Antianging-Vitamin“)                       |
| Spargel                   | Kalium (entwässert)                                    |
| Erdäpfel                  | Magnesium (schützt vor Muskelkrämpfen)                 |
| Tomaten                   | Lycopin (Schutz für die Prostata)                      |

### Zutaten:

650 Gramm Erdäpfel  
650 Gramm Nicola-Erdäpfel  
eine mittelgroße Zwiebel  
Knoblauch  
Majoran  
Salz, Pfeffer, Butterschmalz  
ein Stück Senfkohl

### Gedämpfte Hex einmal anders

Eine regionale, köstliche Hausmannskost, wie man sie in Bad Gössem mit Zwiebeln, Butterschmalz und Erdäpfelapfelsteigert in Bad Gössem mit seltenen Kartoffel-Sorten neu interpretiert.

**Zubereitung:** Butterschmalz erhitzen, die geschälten, in Scheiben geschnittenen Erdäpfel darin anbraten. Mit Majoran, Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Senfkohl über die Pfanne für 10 Minuten zugedeckt dahlindun-

Foto: Kerens Feller

# Unsere GEMÜSE-LUST

„Toll, dass die ‚ÖÖ-Krone‘ eine Serie über Gemüse aus Oberösterreich macht. Das ist schon lange fällig gewesen“, freut sich Gabriele Wild-Obermayr aus Niederneukirchen, Obfrau der oberösterreichischen Gemüsebauern, über „Unsere Gemüselust“, die die „ÖÖ-Krone“-Leser bereits seit dem ersten Fastensontag begleitet. Tipps gibt, Rezepte zeigt und auch besondere Gemüse-Experten aus Oberösterreich vorstellt. Gemüse aus Oberösterreich ist doppelt wertvoll, weil regionale und saisonale Pflanzen immer einen höheren Vitamingehalt haben, und in den jeweiligen Jahreszeiten optimal unterstützen (siehe Grafik rechts). Das ist besonders für die Ernährungsreferen-

ten lassen, dann die Erdäpfel wenden und wieder zudecken. Nach weiteren fünf Minuten abdecken und den fein geschichteten Zwiebel hinzugeben (das ist nicht zu dünn zu wickeln). Den Senfkohl inzwischen in siedendes Gemüsewasser hineingeben, salzen, pfeffern, mit Blattolien anrühren. Wenn die Erdäpfel gar sind, die Speise am Teller anrichten. Das gemürzten Senfkohl dabei darauf anrichten.

**Tipp von Fritz Grampelhuber:** Eventuell Erdäpfelstips zur Gänze kochen und aufgeben. Super wäre eine Prise Walnuss-Schokolade darüber streuen, um den Geschmack in Vollendung gemüselust zu können.

**Fast alle Gemüsesorten kann man auch roh genießen. Nur Fisolen und Kartoffeln machen Probleme.**  
Christine Schober, Landwirtschaftskammer OÖ

in der kalten Jahreszeit gibt es bei uns Gemüse, und viele Sorten, besonders Wurzelgemüse, können über Monate eingelagert werden. Und geschmacklich ist man heutzutage weit über Gemüsesuppe und Erdäpfelgulasch hinaus: Kräuterkocher Gerald Schimpl aus Hirschbach zau-

bert in seiner Küche Kartoffel-Cordon-Bleus und Kräuterei-Heusuppe. Fritz Grampehuber vom Steegwirt in Bad Gössem peppt die „Gedämpfte Hex“ auf (siehe Rezept!).

**Gemüse essen liegt total im Trend. Immer mehr Leute entdecken, dass es mehr als Tomatensauce gibt.**  
OO-Weinkönigin Patricia Steindler

## Saisongemüse hilft dem Körper

Körper tankt Nährstoff-speicher wieder auf  
Körper braucht viel Wasser  
Fruchtgemüse  
Zucchini  
Tomaten  
Gurken  
Radieschen  
Portulak  
Kürbis  
Rote Rüben

WINTER  
FRÜHLING  
HERBST  
SOMMER

Körper braucht viel Vitamin C  
Körper sammelt Energie für Winter



## Mein Lieblingsgemüse

Der Chefdirigent des Bruckner Orchesters Linz, der gebürtige Amerikaner und Wahl-Oberösterreicher Dennis Russell Davies, liebt besonders aufgewöhnliches Gemüse: „Mein Lieblingsgemüse ist der Romanesco für uns entdeckt haben. Meine Frau findet immer ein passendes Rezept, wie sie dieses Gemüse herzhalt und schmackhaft verkochen kann. Ich verlasse mich da ganz auf ihre Kochkünste und genieße die verschiedenen Zubereitungsarten dann einfach“, ist Davies von dieser speziellen Karfoll-Sorte begeistert.

Foto: Chris Kohler, Holst Bröckl (2)

# 2011.04.01\_Lernende\_Regionen

## Landschaftslabor Eferding

Im Rahmen der Landesgartenschau vom 15. April bis 2. Oktober 2011 in Ansfelden präsentiert sich auch die Lernende Region Eferding. Im Landschaftslabor Gemüse & Genuss wird die Region ihr Können, ihre Kernkompetenz, ihre Leidenschaft und ihre Einzigartigkeit präsentieren. Das Labor lädt ein zur Interaktion mit allen fünf Sinnen. Erleben Sie die Faszination Gemüse in Schaufeldern, Riesen-Gemüse-Spielgeräten, in der Kommunikation mit den ExpertInnen aus Eferding. Entdecken Sie den vielfältigen Geschmack des Gemüses.

[www.ansfelden2011.at](http://www.ansfelden2011.at)

[www.regef.at](http://www.regef.at)

## Eferding arbeitet an Energie-Zukunft

LEADER-Region: 13 Gemeinden mit hoch gesteckten Zielen

Seit 2010 ist Eferding Klima- und Energie-Modell-Region. Das Förderprogramm von Umweltminister Niki Berlakovich gibt der Region Eferding in den nächsten beiden Jahren die Möglichkeit, intensiv am Thema Energieeffizienz und dem Umstieg auf erneuerbare Energien zu arbeiten. Landtagsabgeordneter Jürgen Höckner lud gestern gemeinsam mit Herbert Pözlberger, dem Projektleiter der Klima- und Energie-Modell-Re-

gion Eferding und Bürgermeister-Sprecher Johann Meyr zum Pressefrühstück auf den Biohof Achleitner. Eigentümerin Ilse Achleitner hatte mit ihrem Team ein Bio-Frühstück vorbereitet, der Termin stand ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Bereits 2008 hat der Zukunftsraum Eferding im Rahmen eines „Leader“-Projektes einen Energieentwicklungsplan erarbeitet, zahlreiche Maßnahmen daraus sind bereits umgesetzt worden.

Konzepte für die Zukunft seien vorhanden, die finanzielle Lage der Gemeinden lässt aber laut Bürgermeister-Sprecher Meyr keine großen Sprünge zu. Am 17. März hat die Bürgermeisterkonferenz beschlossen, dass die Region Eferding bis 2020 zu 50 Prozent energieautark sein soll. Die Energieeffizienz soll um 20 Prozent und der Anteil erneuerbarer Energie auf 55 Prozent gesteigert werden. Eine Photovoltaikanlage ist bereits in Planung. flo

# 2011.04.03\_TIPS\_Eferding-Grieskirchen\_01

## **Landesgartenschau**

**EFERDING.** Der Bezirk präsentiert sich bei der „Sinfonie in grün“ in Ansfelden. >> Seite 12

LANDESGARTENSCHAU 2011

## Gemüsebezirk Eferding zeigt seine Stärken bei der „Sinfonie in grün“

**EFERDING.** Mit ihren Auftritten bei der Landesgartenschau „Sinfonie in grün“ in Ansfelden haben die Region Eferding und der Naturpark Obst-Hügel-Land die einmalige Chance, ihre Stärken einem großen Publikum zu demonstrieren. Der Startschuss für die Landesgartenschau fällt am Freitag, 15. April. Hinter dem Vorhang wird aber bereits seit Wochen fleißig angepflanzt, gesät und aufgebaut.

Der Salat wächst bereits geschützt unter einer Folie, Rüben und Wurzelgemüse sind gesät, Kohl- und Asiangemüse angepflanzt. Ein besonderes Highlight wird das Fruchtgemüsebeet. Mit der Bepflanzung muss aber noch gewartet werden. Malaba-Spinat, Flaschengurken und Kürbisse werden hier einmal zu Hause sein und den Besuchern im wahrsten Sinne des Wortes in den Mund wachsen. Mit über 70 verschiedenen Gemüsearten und einer 800-jährigen Geschichte im Gemüseanbau verfügt die Region Eferding über einen weltweit einzigartigen Schatz. Als Junior-Partner der Landesgartenschau

nutzt das fruchtbare Becken die Chance, unter dem Namen „Eferdinger GemüseLust“ sein Können, seine Kernkompetenz, seine Einzigartigkeit zu präsentieren.

### Eferding präsentiert sich in einem Landschaftslabor

„Was man gern macht, macht man gut. Was man aus Leidenschaft macht, macht man besser“ – Unter diesem Leitsatz entstand in den letzten Wochen das Landschaftslabor „Gemüse + Genuss“. Erwachsene erleben die Faszination Gemüse in Schaufeldern und in der Kommunikation mit Eferdinger Experten. Kindern wird das Thema anhand einer sechs Meter langen Kletterkarotte und einer Riesen-Hüpf tomate nähergebracht. Alles in allem lädt das Landschaftslabor ein zum Spielen, Entdecken, Verstehen, Lernen und Wissen.

Sieben Hauptthemen sollen vermittelt werden, darunter unter anderem:

- Die Besonderheit des Eferdinger Beckens – perfekte Boden-, Wasser- und Klimabedingungen und 800 Jahre Erfahrung im Gemüseanbau
- Mit dem Essen spielt man doch



Gabi Wild-Obermayr, Obfrau des Obst- und Gemüsebauverbands, zeigt stolz die kleinen Salatpflänzchen, die sicher unter einer Folie wachsen.

– Kinder erfahren die Welt des Gemüses an einer Riesen-Kletterkarotte und einer Hüpf tomate.

• ... und Action – die Gemüse-Bühne und der Gemüse-Markt.

Erleben, entdecken, schmecken – Bühne frei für Gemüse-Genüsse • Gemüse.Garten.Lust – Wie nutzen Sie Ihren eigenen Garten?

Insgesamt 174 Gemüsearten und Kräuter präsentiert die Region Eferding. Gabi Wild-Obermayr, Obfrau des Obst- und Gemüsebauverbands, hat sich vorgenommen, diese Vielfalt auch zu zeigen. Sie ist verantwortlich für die Bepflanzung der sieben Gemüsfelder mit einem Durchmesser von vier bis zwölf Metern. Viele der Arten werden die Besucher zum erstenmal sehen bzw. die Namen zum erstenmal hören. Auf einem der Felder hängt das Gemüse den Besuchern im wahrsten Sinne des Wortes in den Mund. Ein Gemüse-Früchte-Tunnel bietet einen faszinierenden Blick von unten auf die Pflanzen und Früchte.

Für Eferding ist der Auftritt mit dem Gemüselabor ein Testlauf für weitere Projekte und Vorhaben in Eferding nach 2011.

### Naturpark informiert zum Thema „Obst & Ökologie“

In etwas kleinerem Ausmaß präsentiert sich der Naturpark Obst-Hügel-Land bei der Landesgartenschau. Gemeinsam mit dem Naturschutzbund wird ein Informationspavillon zum Thema „Obst & Ökologie“ im Bereich Obst-Erlebnis errichtet. Der Informationsschwerpunkt liegt auf Streuobstwiesen, ihren Tieren und Pflanzen. Zudem stellt der Naturpark sein Projekt „Alte Obstsorten“ vor. ■

### i INFORMATIONEN

Landesgartenschau 2011 „Sinfonie in grün“ in Ansfelden:

15. April - 2. Oktober

Die Region Eferding und der Naturpark Obst-Hügel-Land präsentieren sich zudem bei verschiedenen Veranstaltungen.

Infos: [www.ansfelden2011.at](http://www.ansfelden2011.at)



Der Naturpark Obst-Hügel-Land stellt den Besuchern der Landesgartenschau sein Projekt „Alte Obstsorten“ vor.

Foto: iStockphoto

## Bei der „Sinfonie in Grün“ spielen Eferdinger gerne die zweite Geige

**BEZIRK EFERDING.** Die zwölf Gemeinden des Bezirks Eferding und Buchkirchen sind heuer Juniorpartner bei der Landesgartenschau „Sinfonie in Grün“ in Ansfelden. Die Region präsentiert sich dort ab 15. April mit 50 Veranstaltungen und dem Landschaftslabor „Gemüse + Genuss“.

Alle Hände voll zu tun hat besonders derzeit Gabi Wild-Obermayr. Die Obfrau des Obst- und Gemüsebauverbandes zeichnet für die Bepflanzung der sieben Gemüsefelder und zwei Kräuterbeete verantwortlich. Wenn die Landesgartenschau am 15. April ihre Pforten öffnet, werden schon zarte Gemüse- und Salatpflänzchen, die derzeit unter den Folien heranwachsen zu sehen sein.

174 verschiedene Gemüsearten und Kräuter werden während der sechs Monate dauernden Gartenschau darin reifen. Darunter Gemüse, das den Besuchern in den Mund wächst und viele Exoten. Zu sehen sind aber auch die rund 70 Gemüsearten, die in der Gemüse-Kompetenz-Region Eferding angebaut werden. Dort hat der Gemüseanbau seit rund 800 Jahren Tradition.

Dank der Eferdinger dürfen Kinder mit dem Essen spielen. Zumindest mit den Spielgeräten, einer sechs Meter langen Kletterkarotte und einer Riesen-Hüfttomate.

„Die Landesgartenschau ist eine einmalige Chance für die Region Eferding und ein Testlauf für Projekte in der Region“, sagt LAbg. Jürgen Höckner, Obmann des Regionalentwicklungsverbands Eferding (REGEF). So will man Erfahrung sammeln, wie man das Thema Gemüse in Verbindung mit Gesundheit, Ernährung, Regionalität und Klimaschutz interessant vermitteln und wie die Region nachhaltig davon profitieren kann, etwa in der Gastronomie, im Tourismus und in den Gemeinden.

Über Leader fördert die EU 50 Prozent der Kosten des Auftritts auf der Landesgartenschau. 50.000 Euro übernehmen die 13 beteiligten Gemeinden. Für das Veranstaltungsprogramm haben sich unter anderem die Eferdinger Wirte, die Orts- und Seminarbäuerinnen, die Landjugend und Schulen vieles einfallen lassen, so „zerspargeln sich die Gastronomen“, wird kreativ aus der Gemüsebox gekocht oder in der „Gartensprechstunde“ Probleme der Hobbygärtner gelöst.

### **Webtipp**

[www.gemueselust.at](http://www.gemueselust.at)

[www.ansfelden2011.at](http://www.ansfelden2011.at)

[Bild vergrößern](#)



Gabi Wild-Obermayr bei den Vorbereitungen für die Landesgartenschau Bild: regef

## Mit Leih-Elektrofahrrädern das „Obst-Hügel-Land“ sanft erradeln

SCHARTEN/ST. MARIENKIRCHEN/P. Seit fünf Jahren ist Rainer Silber Geschäftsführer des Naturparks Obst-Hügel-Land. „Seit drei Jahren läuft es richtig gut“, sagt er. Jährlich steht ein Budget von knapp 200.000 Euro zur Verfügung.

Mit dem Geld wird die schützenswerte Kulturlandschaft der Streuobstwiesen erhalten, in die Bewusstseinsbildung, Erholungseinrichtungen und die Regionalentwicklung investiert.

Geplant ist heuer die Beschilderung eines neuen Radweges durch das Obst-Hügelland. „Da es in beiden Gemeinden anspruchsvolle Steigungen gibt, soll es bei mehreren Betrieben Elektrofahräder zum Ausleihen geben“, sagt Silber. Fortgeführt wird die „Traubbaumaktion“, bei der eine Datenbank hilft, seinen Lieblingsobstbaum zu finden. Bei der Landesgartenschau in Ansfelden wird sich der Naturpark ebenfalls präsentieren.

[Bild vergrößern](#)



GF Rainer Silber. Bild: KrAi

Der 26 km<sup>2</sup> große Naturpark ist einer von zwei in Oberösterreich (Naturpark Mühlviertel). „Noch immer gibt es Missverständnisse, etwa, wenn Leute fragen, wo der Eingang zum Naturpark sei“, sagt Silber. Auf der Landkarte betrachtet ist der Naturpark eigentlich ein Fleckerteppich. Denn als 2005 der Naturpark gegründet wurde, entschied sich nur ein Teil der Landwirte dafür, die Kulturlandschaft aktiv zu erhalten. Für die Neupflanzung alter Obstsorten und die Erhaltung landschaftsprägender Albaumbestände bekommen die Obstbauern eine Förderung, nicht jedoch für die Obstplantagen. In der Bewirtschaftung werden die Landwirte aber in einem Naturpark nicht eingeschränkt. „Ein Naturpark ist weder ein Naturschutz- noch ein Natura 2000-Gebiet“, sagt Silber. Wenn in Scharthen wieder einmal die Wogen hochgehen, wie derzeit wegen eines Hühneraufzuchtbetriebes, hält sich Silber aus erwähnten Gründen aus der Diskussion heraus: „Wenngleich ich gerade mit diesem Betrieb an diesem Standort keine Freude habe.“

In diesem Jahr sind rund 50 Veranstaltungen geplant, die zugkräftigste, die Kirschblütenwanderung in Scharthen findet heuer wegen Ostern bereits am Sonntag, 17. April statt.

Webtipp: [www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at)

## Nächste Woche geht's los

Bezirk Eferding präsentiert sich ab 15. April bei der Landesgartenschau

Schon kommende Woche, am Freitag, 15. April, startet die Landesgartenschau „Symphonie in Grün“ in Ansfelden. Der Bezirk Eferding zeigt dort 174 Gemüsesorten und Kräuter.

EFERDING (bea). „Den 300.000 Besuchern der Landesgartenschau soll Lust auf Gemüse gemacht werden“, wünscht sich die Geschäftsführerin des Regionalentwicklungsverbandes Eferding (REGEF) Susanne Kreinecker. Ab kommender Woche zeigt der Bezirk Eferding 174 Gemüsearten und Kräuter auf sieben Gemüsefeldern und zwei Kräuterbeeten in Ansfelden. Auf einem der Felder wird den Besuchern das Gemüse im wahrsten Sinne des Wortes in den Mund hängen. Denn im Gemüse-Früchte-Tunnel können die Besucher einen faszinierenden



Foto: REGEF

**Die Obfrau** des Obst- und Gemüsebauverbandes Gabi Wild-Obermayr ist für die Bepflanzung der Gemüsefelder in Ansfelden zuständig. Aktuelle Infos gibt es unter: [www.facebook.com/gemueselust](http://www.facebook.com/gemueselust)

Blick von unten auf die dort wachsenden Pflanzen ergattern. „Die Teilnahme an der Landesgartenschau ist für den Bezirk Eferding eine Motivationsveranstaltung. Sie ist wichtig für unseren Weg zur Gemüsekompetenzregion“, erklärt REGEF-Obmann Jürgen Höckner. Eferdinger Wirte, Ortsbäuerinnengruppen, die Landjugend sowie Schulen aus dem Be-

zirk Eferding setzen sich derzeit intensiv mit dem Thema Gemüse auseinander. Sie werden unentgeltlich für ein tolles Rahmenprogramm in Ansfelden sorgen. 50 Prozent der Kosten für den Auftritt in Ansfelden werden von der EU über das Leader-Programm finanziert. 50.000 Euro bringen die 13 beteiligten Gemeinden dafür auf.

# Das scharfe Kraut

*Als milder „Bruder“ des Knoblauchs hat frischer Bärlauch in den letzten Jahren auch hier in Oberösterreich immer mehr Liebhaber gefunden*

Bärlauch steht für Frühling – wenn er in den Wäldern sprießt, hat die Sonne über den Winter gesiegt, und die Oberösterreicher bekommen Lust auf das scharfe Kraut. Würzig, aber milder als Knoblauch, wird Bärlauch dem Biobauern Karl Hofer aus Popping aus den Händen gerissen: „Er wird seit Jahren immer beliebter, ist ja auch sehr schmackhaft und gesund, enthält ätherische Öle und wirkt verdauungsfördernd.“

Das Geschäft mit dem Kraut läuft so gut, dass Hofer es in der nächsten Saison kultivieren wird. Im Herbst beginnt er mit dem Anbau. Bei der Ernte sammelt ein Helfer pro Stunde bis zu ein Kilo Blätter, die dann auf den Bauernmärkten in Linz, Traun und Walding verkauft werden.

Die gefürchtete Verwechslungsgefahr ist für den Experten natürlich kein Thema: „Bei uns bekommt man garantiert echten Bärlauch, wir kennen die Unter-

schiede zu Maiglöckchen und Herbstzeitlose“, versichert Hofer, der selbst echter Bärlauch-Fan ist. Er hat ihn am liebsten roh zur Brettljause oder als cremige Suppe: „Genießen Sie, bald ist die Bärlauchzeit wieder vorbei!“



Fotos: Markus Wenzel, Horst Einöder

## Tipp

**Gurken** sind ein echtes Schlankheitsgemüse. Sie bestehen zu 98 Prozent aus Wasser und enthalten vor allem in der Schale Bitterstoffe, die die Verdauung anregen und wassertreibend wirken. Aber Vorsicht: Erst kurz vor dem Essen salzen, sonst werden der Gurke Kalium und Wasser entzogen. Außerdem nicht zusammen mit Tomaten lagern, die Gurken würden schneller verderben.



## Mein Lieblingsgemüse

Wirtschaftskammer-Präsident Rudolf Trauner ist grün hinter den Ohren: „Obwohl ich fast jedes Gemüse mag, steht der Brokkoli bei mir an erster Stelle. Ob als Suppe oder als Beilage zu Fleisch und Fisch – Brokkoli gehört immer zu meinen Lieblings-Gemüsesorten. Auch Karotten esse ich gerne – auf alle erdenklichen Arten. Als Salat, roh oder gedünstet kommen sie bei mir oft auf den Teller.“

**Biobauer Karl Hofer ist ein leidenschaftlicher Bärlauch-Fan und bringt ihn seinen Kunden auf die Märkte in Linz, Traun und Walding.**

## Tatsoi mit Buchweizen in einem Topfenteig

**Fülle:** 500 Gramm Tatsoi, eine Stange Lauch in Streifen schneiden und andünsten. Geröstete Buchweizenkörner untermischen und dann noch mit Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Knoblauch, Maggikraut und Melisse abschmecken.

**Teig:** 250 g Butter, 250 g Topfen 250 g Vollkornmehl, 1 Dotter.

Alle Zutaten rasch verkneten und rasten lassen.

Teig ausrollen, Quadrate schneiden, die Ränder mit Ei bestreichen. Die Fülle darauf verteilen, zusammenschlagen und wieder mit Ei bestreichen. Im Rohr bei 180°C goldbraun backen.



Die Schüler/innen der grünen Berufe in Ritzlhof, des „Kompetenzzentrums für Gartenbau“, sind aktiv an der Gestaltung der Landesgartenschau beteiligt.



Fotos: ansfelden2011

## Sinfonie in Grün – Landesgartenschau 2011 in Ansfelden:

# Von blühenden Dächern bis zur Poesie des Lebens

**B**lumenzauber, inspirierende Schau- und Theatengärten, Landschaftslabore, Hallenschauen und mehr als 600 tolle Veranstaltungen erwarten die Besucherinnen und Besucher auf der OÖ Landesgartenschau 2011 „Sinfonie in Grün“ in Ansfelden/Ritzlhof. „Ein Meilenstein moderner Landschaftsgestaltung und ein Impuls für Kultur und Wirtschaft“, strahlte Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer, Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger, das Veranstalter-Team und die Schülerinnen und Schüler der

Fachschule Ritzlhof beim Eröffnungsfest in der Frühlingssonne.

Zu den weiteren Highlights zählen das Wahrzeichen der Gartenschau, der Klangvulkan, der Riesenheckt als Kinderattraktion im Kremspark, das Gemüselabor als Kooperationsprojekt mit der **Gemüseregion Eferding** und oder der „Kremstalboulevard“, der sich gänzlich neu entlang der renaturierten Krems präsentiert – mit Siedlergarten, Weidenlabyrinth und Gärtnermarkt. Die Gärten im Bereich der Schulen Ritzlhof stammen alle aus



Foto: Land OÖ/Kraml

**Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger und Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer erweisen sich als kompetente Gärtner.**

Schülerhand, unter dem Titel „Poesie des Lebens“ interpretieren Steinmetze bekannte Erzählungen und Mythen. Die Praxishalle, deren Dach erstmals begebar ist und „Floristik am Dach“ bietet, ist Austragungsort für die Hallenschauen. Im 14-Tages-Rhythmus wechseln Ausstellungen zu floristischer Handwerkskunst mit Themen wie „Adagio“, „Blüten, Düfte, Klänge“ oder „Faszination Orchideen“. Unter den Themengärten werden der „Bibelgarten“, der „asiatische Garten“, als Ort der gestalterischen Reduktion, der Musikgarten für die Liebhaber der 7. Sinfonie von Anton Bruckner oder

der Rosengarten sicherlich ihre Stammkunden finden.

Der Abschluss und ein letzter Höhepunkt der Gartenschau ist das Obst-Erlebnis mit 248 verschiedenen heimischen Obstsorten, die hier auf einer Fläche von ca. 2,8 ha gepflanzt wurden und erstmals öffentlich zugänglich sind – eine Vielfalt, die es zu erhalten gilt, die aber auch genossen werden kann.

[www.ansfelden2011.at](http://www.ansfelden2011.at)



Ein buntes Blühen – so weit das Auge reicht.

## Fachhochschule beweist: Äpfel aus Eferding machen extra fit und jung

**WELS/EFERDING.** Im Jungbrunnen tauchen? Oder gleich Äpfel aus Eferding essen. Denn verschiedene Sorten aus der Region halten, aufgrund sehr vieler Antioxidantien, fit und machen jung. Herausgefunden hat das ein Forscherteam von der Welscher Fachhochschule.

In zahlreichen Arbeits- und Laborstunden hat Otmar Höglings Team des Studiengangs „Bio- und Umwelttechnik“ 140 Apfelsorten untersucht. „Wir haben herausgefunden, dass bestimmte Sorten aus Eferding bis zu vier Mal so viele Antioxidantien wie manche Äpfel im Supermarkt enthalten“, sagt Höglinger.

Paradox dabei ist: Gerade bei den „alten“ Äpfeln – jene, die am längsten in der Region wachsen – wurden diese hohen Werte von Stoffen nachgewiesen, die helfen dem Altern Stückchen Einhalt zu gebieten. Und den Körper unterstützen, gegen Krankheiten anzukommen. Höglinger warnt aber vor falschen Vorstellungen: „Der Alterungsprozess kann nicht um zwanzig Jahre verzögert werden.“

In einem nächsten Schritt will er nun den „Eferdinger Ur-Äpfel“ ermitteln – jene Sorte, die es in der Region am längsten gibt. Ebenso soll getestet werden, „ob die alten Apfelsorten ein geringeres Risiko bergen, Allergien zu provozieren“, erklärt Höglinger.

Dass Äpfel satt machen – zuständig dafür sind so genannte Polyphenole – sei zwar eine Binsenweisheit, trotzdem soll auch ermittelt werden, welche der Eferdinger Äpfel den Hunger länger stoppen. „Über unsere Medikamente wissen wir alles, nicht aber über die Lebensmittel, die wir tagtäglich zu uns nehmen“, erklärt Höglinger. Und gerade in seiner noch jungen Forschungsdisziplin gilt es, Wirkungen von Lebensmitteln auf den Menschen zu hinterfragen.

Dass Höglings Diplomanden und Doktorats-Studenten, „ohne die das Projekt nicht möglich gewesen wäre“, mehr als hundert Apfelsorten analysieren konnten, war ein Glücksfall: Im Naturpark „Obst-Hügel-Land“ wurden die Sorten 2010 ausgestellt. „Die Anzahl ist weltweit einzigartig. Lediglich in Italien wurden einmal zwanzig bis dreißig Sorten untersucht.“

### **Praxis:**

*Apfelsaft, Snacks und Co. aus Eferdinger Obst: Otmar Höglinger möchte nun Partner in der Lebensmittelindustrie finden, die seine Erkenntnisse verwenden, um innovative Apfel-Produkte zu erzeugen. Profitieren sollen auch die Eferdinger Landwirtschaften und die Region. Kontakt: [otmar.hoeglinger@fh-wels.at](mailto:otmar.hoeglinger@fh-wels.at)*

[Bild vergrößern](#)



Otmar Höglinger (re.) mit seinem Team: „Ohne sie wäre das Projekt nicht möglich gewesen.“ Bild: FH Campus OÖ



# Der Schlankmacher

**Spargel hat endlich wieder Saison! Jedes Jahr warten die Oberösterreicher im Frühling schon voller Sehnsucht auf die grünen und weißen „Vitaminbomber“**

Wer gerade wieder auf der Suche nach der Bikinifigur ist, sollte jetzt so oft wie möglich Spargel zu sich nehmen – denn das in Oberösterreich bevorzugt im Eferdinger Becken angebaute Gemüse besteht fast zur Gänze aus Wasser und hat kaum Kalorien. Außerdem liefert es dem Körper Folsäure, Kalium, Eisen, Magnesium und noch viele andere Vitamine. Spargelbauer Josef Berner aus Puppung baut die schlanken Stangen schon seit 1998 an: „Auf vier Hektar ernten wir jährlich 30 Tonnen Spargel. Er wird auch in Oberösterreich immer beliebter.“

Will man Spargelbauer werden, braucht man Geduld: Erst im dritten Jahr kann man ernten. Dann erfreut man sich etwa zehn Jahre am Ertrag, bevor meist wieder Schluss ist. Die Ernte ist für Bauern und Erntehelfer viel Arbeit, erklärt Berner: „Man muss die Stangen einzeln stechen, und den weißen Spargel muss man vorher auch noch aus der Erde graben, das ist alles Handarbeit.“

Übrigens sind grüner und weißer Spargel dasselbe: Während er noch unter der Erde wächst, ist er weiß, wenn er herauskommt, wird er dünner und

grün. Der Unterschied liegt im Geschmack – weißer Spargel hat eine bittere Note. Ihn hat Josef Berner am liebsten: „Ohne viel Schnickschnack und mit brauner Butter.“ J. Gaderer

**Josef Berner beim Stechen des grünen Spargels auf seinem Feld (kleines Bild). – Auf den Märkten in Oberösterreich gibt's schon frischen Spargel aus dem Eferdinger Becken (großes Bild).**



Fotos: Chris Köller, Markus Wenzel, Horst Einöder

## Mein Lieblingsgemüse

Als Chef des Linzer Restaurants Hofkneipe hat Ernst Konrad täglich mit frischem Gemüse zu tun. Und dabei zählen Karotten zu den erklärten Lieblingen des Gastronomen. „Auf der einen Seite natürlich wegen dem Vitamin-A-Gehalt, der in ihnen steckt. Doch auch als Rohkost

beim Salat sind sie für mich Pflicht. Und auch als kleine Happen zwischendurch schmecken sie einfach super – etwa wenn man die Karotten in eine leckere Joghurt-Sauce eintaucht.“



Linsen galten lange als ein „Arme-Leute-Essen“. Doch heute weiß jedes Kind, dass sie ganz besonders gesund sind: Sie enthalten hochwertiges



**Tipp**  
Eiweiß und viele Ballaststoffe. Die außerdem enthaltene Aminosäure Tryptophan hat eine positive Wirkung auf Gehirn und Nerven. Wertvolle B-Vitamine in den Linsen fördern die Blutbildung – das alte Sprichwort „Jede Linse ein Tröpfchen Blut“ kommt also nicht von ungefähr. Da Linsen fast nur getrocknet angeboten werden, ist ihre Lagerung unproblematisch.

### Portulak mit Eierdressing

**Zutaten** (für 4 Personen)  
600 g Portulak, 2 hartgekochte Eier, 1 kleine Gemüsezwiebel, 1 Teelöffel Dijonsenf, 1 Esslöffel Fruchtsessig (Apfel oder Quitte), 3 Esslöffel Sonnenblumenöl, 1 Esslöffel Rapsöl, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Gemüsefond

**Zubereitung**  
Eier schälen und das Eigelb mit den flüssigen Zutaten sowie Salz, Pfeffer und Senf mixen. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Eiweiß fein hacken. Portulak mit dem Dressing marinieren und mit Zwiebelringen und Eiweißwürfeln garnieren. Eventuell können auch noch Kartoffelscheiben oder Gemüsechips untergemischt werden.

# Der Gründonnerstag-Klassiker

Heute wird in vielen Familien Spinat serviert – meist mit einem Spiegelei und ein paar Kartoffeln

Spinat mag man – oder auch nicht. Generationen von Babys wurde er aufgezungen, weil er so viel Eisen enthält. Erst vor einigen Jahren wurde bekannt, dass ein Komma verrutscht war, Spinat also nur eine normale Menge Eisen enthält. Das ist aber genug: 100 Gramm decken die Hälfte des Tagesbedarfs, unterstützen



Fotos: Chris Koller, Horst Einböler, foto-kerschi.at

**Unsere GEMÜSE-LUST**

Frischer Spinat vom Markt schmeckt auch unseren „Krone“-Mädchen

den Sauerstofftransport im Körper und stärken die Abwehrkräfte. Spinat enthält zudem viele wertvolle In-

haltsstoffe, weiß Ernährungsreferentin Christine Schober von der Landwirtschaftskammer: „Das Besondere bei Spinat ist, dass er auch Vitamin C enthält und das Eisen deshalb vom Körper besonders gut aufgenommen wird.“

In der Küche wird Spinat vielseitig verwendet: roh am Butterbrot, als Salat mit gebratenen Speck- und Käsewürfeln sowie einem Dressing mit Rapsöl. In Suppen, Palatschinken, Aufläufen, Strudeln, passiert oder blanchiert, als Beilage – und als Gründonnerstag-Klassiker. Schober: „Spinat ist ein traumhaftes, gesundes, vielseitiges Gemüse, dem nicht nur an diesem Tag Aufmerksamkeit gebühren sollte.“

## Tipp

Melanzani werden auch Auberginen oder Eierfrüchte genannt. Reif haben sie eine glänzende Schale, eine frisch-grüne Kappe und geben bei Druck leicht nach. Es gibt sie in vielen Farben und Formen, bei uns sind sie meist violett, tropfenförmig oder länglich. Bei nicht zu kühler Lagerung (etwa 10 Grad plus) und mit Schutz vor Feuchtigkeitsverlust bleiben sie bis zu zehn Tage frisch. Gerne werden sie für Ratatouille oder griechischen Moussaka-Auflauf verwendet, beliebt sind sie aber auch gefüllt.

## Mein Lieblingsgemüse



Der Linzer Bürgermeister Franz Dobusch setzt auf ein Gemüse, das vielseitig verwendbar, gut lagerbar und daher auch das ganze Jahr erhältlich ist. „Mein Lieblingsgemüse ist der Krautkopf. Erstens ist Kraut sehr gesund, und zweitens mache ich daraus Krautfleckerln – nach meinem eigenen speziellen Rezept.“

## Erdäpfel-Cordonbleu

- Zutaten für 4 Personen:**  
 600 Gramm Erdäpfel  
 2 Eier  
 50 Gramm Grieß  
 Salz  
 Muskatnuss  
 Käse  
 Schinken



**Zubereitung:** Die mehligten Erdäpfel in Salzwasser kochen, möglichst noch heiß schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken – am besten gleich zwei Mal, damit keine groben Klumpen bleiben. Anschließend mit einer Prise Salz und Muskatnuss würzen und dann mit Mehl, Grieß und Eiern zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte nicht kleben, daher einfach noch ein wenig Mehl und Grieß zugeben, wenn es erforderlich sein sollte.

Den Teig in acht gleich große Stücke teilen, flachdrücken, mit Schinken und Käse füllen, zusammenklappen und dann in heißem Sonnenblumenöl goldgelb backen.

Erdäpfel-Cordonbleu auf einem bunten Salatbett anrichten. Dazu passt ein Kräuter-Sauerrahm-Dip.

Kräuterwirt, Hirschbach

## LANDESGARTENSCHAU

# Tips verlost 50 Familienkarten

**OBERÖSTERREICH/ANSFELDEN.** Die Landesgartenschau hat ihre Pforten bereits geöffnet und es gibt ein tolles Extra für Tips-Leser: Sie kommen jeden Mittwoch bis 25. Mai zum halben Preis in die Gartenschau und haben die Möglichkeit, 50 Familienkarten für die „Sinfonie in Grün“ am 7. Mai zu gewinnen.

Herliche Blütenkompositionen und klee-reiche Themengärten sind heuer wieder in der Oberösterreichischen Landesgartenschau zu bewundern. 8000 Stück Blütenstauden, 380 Bäume und 3200 Sträucher wurden gepflanzt.

### Musik und Klang

Erstmals ist bei einer Gartenschau auch Musik und Klang ein wesentlicher Bestandteil. Denn die Schau verweist mit ihrem Motto „Sinfonie in Grün“ auf den weltberühmten Komponisten Anton Bruckner, der in Ansfelden geboren wurde. Aus diesem Grund präsentiert sie sich in vier Sätzen. Der erste Satz „Allegro“ ist noch bis Ende Mai zu erleben.



Viel Spaß für Kinder

Foto: LGS

### Vielfältiges Programm

Zahlreiche Veranstaltungen laden zum Schauen, Angreifen, Hören und Kosten ein. Am 2. Mai kann man etwa „Gartenpraxis hautnah!“ erleben und erhält Tipps für richtiges Gärtnern. Am 7. Mai sorgen im Hörgarten verschiedene Jazz Orchestra für gute

Stimmung. Zahlreiche Köstlichkeiten und noch mehr erwartet die Besucher im „Landschaftslabor Gemüse + Genuss“ der Region Eferding. Aber auch die Kinder kommen nicht zu kurz. Ponyreiten, Tiere füttern oder eine Kinderbühne sorgen für Unterhaltung. Doch nicht nur an der frischen Luft gibt es allerlei zu sehen. Die Besucher können sich auch von der floristischen Vielfalt – in zwölf jahreszeitlich und thematisch verschiedenen Hallenschauen – überzeugen. Bis 1. Mai kann die Schau zum Thema „Osterglocken und Frühlingsduft“ noch erlebt werden. Ab 4.

Mai heißt es Bühne frei für die Schüler der Fachschule Ritzlhof, die eine experimentelle Ausstellung zeigen werden. Blumenliebhaber können sich von der Blumenpracht der jungen Meister inspirieren lassen.

### Kostenloser Shuttlebus

Die Anreise ist an Sonn- und Feiertagen zwischen 9 und 19 Uhr auch gratis per Shuttlebus möglich. Der Bus startet am Linzer Hauptbahnhof Busterminal Steig A (4-7) und bringt die Besucher direkt zum Eingang der Gartenschau. Auch Bahnfahrer genießen ein besonderes Zuckerl. Wer mit der Bahn anreist, erhält das Gartenschau-Ticket um den ermäßigten Tarif von 8,50 Euro. Vier Gehminuten vom Bahnhof Nettingsdorf zum Eingang. Weitere Infos unter [www.ansfelden2011.at](http://www.ansfelden2011.at) ■

**Tips -Gutschein**  
Exklusiv für Tips-Leser:  
Zum halben Preis  
zur OÖ Landesgartenschau  
**1 + 1 Gratis**  
Das zweite od. günstigere Ticket ist gratis. Gilt nur auf Tagestickets.  
Jeden Mittwoch von  
20.4.2011 bis 25.5.2011  
Gutschein ausschneiden, an der Kassa  
abgeben und Ermäßigung einlösen!  
Kontakt: 0043-(0)7229-81253  
[www.ansfelden2011.at](http://www.ansfelden2011.at)  
Ansfelden, Ritzlhof  
Nettingsdorfer Str. 20, 4053 Haib

INTERNET + SMS  
**GEWINNSPIEL** **Tips**  
Nützen Sie Ihre Chance auf  
[www.tips.at](http://www.tips.at) oder per  
**SMS** unter 0676 / 800 25 25  
mit folgendem Code:  
4135 Vorname Nachname  
bis 03.05.2011 / 9:00 Uhr

# 2011.04.27\_OÖ.\_Tourismus\_Info\_01

## Landesgartenschau 2011



Die wichtigsten Säulen der Oberösterreich Landesgartenschau 2011 stellen die fünf Bereiche des Gartenschau-Geländes dar – der Kremspark, die Schulen Ritzlhof, die Gärten zwischen Stadt und Land, die Landschaftslabore sowie das Obst-Erlebnis – 12 Hallenschauen, 25 Themengärten sowie mehr als 600 Veranstaltungen. Durch die Vielfältigkeit des Angebots wird die Gartenschau 2011 zu einem erlebnisreichen und spannenden Ausflugsziel für Gäste jeden Alters.

Zu den Highlights der zählen das Wahrzeichen der **Oberösterreich Landesgartenschau 2011**, der Klangvulkan, der Riesenhecht als Kinderattraktion im Kremspark, das Gemüselabor als Kooperationsprojekt mit dem Gemüseregion Eferding und die kunstvollen Wechselflor-Beete in der "Festlichen Ouvertüre" oder entlang des "Kremstalboulevards".

Gänzlich neu präsentiert sich der **Kremspark** entlang der renaturierten Krems: mit dem Siedlergarten, dem OÖ. Gärtnertreff, Weidenlabyrinth und Jugendsportanlagen, gegliedert durch streifenförmige Staudenpflanzungen und ergänzt durch eine Ausstellung zur Flusslandschaft Krems, Fitnessgeräten und Gärtnermarkt. Auch im Bereich der **Schulen Ritzlhof** gibt es viele Attraktionen: die Ritzlhofgärten stammen alle aus Schülerhand, unter dem Titel "Poesie des Lebens" interpretieren Steinmetze bekannte Erzählungen, Mythen und Geschichten und schaffen so eine Grabausstellung, wo der Tod vollkommen in den Hintergrund tritt. Die Praxishalle, deren Dach erstmals begehbar ist und "Floristik am Dach" bietet, ist Austragungsort für die Hallenschauen. Im 14-Tages-Rhythmus wechseln Ausstellungen zu floristischer Handwerkskunst mit Themen wie "Die Welt der Rosen", "Adagio", "Blüten, Düfte, Klänge" oder "Faszination Orchideen".

Innovative Entwürfe der **Themengärten** verblüffen einerseits durch Einfachheit, andererseits durch ungewohnte formale Herangehensweisen. Beispielhaft sollen der "asiatische Garten", als Ort der gestalterischen Reduktion, der Musikgarten für die Liebhaber der 7. Sinfonie von Anton Bruckner und der Rosengarten angeführt werden. Ein besonderer Garten ist der Bibelgarten, der als Kooperationsprojekt der Gegenstände Religion und Landschaftsbau entstand. Die Kornkammer – gemeinsam konzipiert mit der Bezirksbauernkammer Linz-Land – zeigt einen Blick auf die Landwirtschaft im Bezirk mit den Themenschwerpunkt Getreideanbau. Die **Landschaftslabore** laden zum Experimentieren ein, bieten Informationen für Interessierte und Spielmöglichkeiten für alle Generationen. Wald und Holz, Faser und Geflecht, Rohstoff und Produkt, Gemüse und Genuss sind die Themen der vier Labore, die von zirka ein Meter hohen Rasenwällen umgeben sind. Die Idee dahinter war, zu zeigen, wie unterschiedlich Pflanzen genutzt werden können, welche Produkte früher aber auch heute noch aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden.

Der Abschluss und ein letzter Höhepunkt der Gartenschau ist das **Obst-Erlebnis**. 248 verschiedene Obstsorten aus Oberösterreich wurden zwischen 1990 und 2000 unter der Leitung von Dr. Siegfried Bernkopf hier auf einer Fläche von zirka 2,8 Hektar gepflanzt. Während der Gartenschau ist sie erstmals öffentlich zugänglich – eine Vielfalt die es zu erhalten gilt, die aber auch genossen werden kann. Dazu gibt es in fünf bunten Pavillons Interessantes zu Imkerei, Most und Obstbaumveredelung – ein erholsamer Ausklang der Sinfonie in Grün.

Mit dem umfassenden und spannenden Veranstaltungsprogramm verspricht die **Oberösterreich Landesgartenschau 2011** das Sommer-Highlight zu werden: **Mehr als 600 Veranstaltungen** – Konzerte, Kochvorführungen, Vorträge, Tanz und Spiel sowie Fachveranstaltungen – warten auf Jung und Alt aus nah und fern. Zu den Highlights des Veranstaltungsprogramms zählen das Landeschorfest, der Canto General mit dem Chor Ad libitum, die Ritzlmania als Schulschlussfest für Jugendliche und Junggebliebene und jeden ersten Sonntag im Monat der Jazzbrunch. Am Geburtstag von Anton Bruckner, am 4. September 2011, wird Musik aus drei Jahrhunderten geboten: von Mozart über Bruckner bis zu Balduin Sulzer. Bei der

# 2011.04.27\_OÖ.\_Tourismus\_Info\_02

Zusammenstellung des Veranstaltungsprogramms wurde ein besonderer Schwerpunkt auf das Kinder und Jugendprogramm gelegt. An den Wochenenden gibt es für Familien viel zu erleben, wie zum Beispiel Jonglieren, Malen oder Stelzen gehen. Auch die Kinderbühne am Samstag sorgt für Spaß: Bei der Klasse im Freien erwartet die Kinder abwechselnd der Kasperl, der Puppenspieler, Mitmachmusik und noch vieles mehr.

Kommen auch Sie zur Oberösterreich Landesgartenschau 2011 "Sinfonie in Grün" nach Ansfelden - bis 2. Oktober 2011 haben Sie noch die Gelegenheit!

Kombinieren Sie die Oberösterreich Landesgartenschau 2011 in Ansfelden – mit den kulinarischen Höhepunkten unseres Landes. Denn das **Genussland Oberösterreich** tischt bei der Landesgartenschau "Sinfonie in Grün" herzhaftes Kulinarik gemischt mit traumhafter Blütenpracht auf. Bestellen Sie hier den neuen Katalog, der Ihnen die attraktivsten **kulinarischen Gruppenreisen zur Oberösterreichischen Landesgartenschau 2011** präsentiert. Die Gruppenreisen werden für Sie von professionellen Partnern geplant und organisiert.

Entdecken Sie mit Freunden wahre Gaumenfreuden und die prachtvolle Natur von Oberösterreich und genießen Sie!

## Linktipps:

**[Oberösterreich Landesgartenschau 2011](#)**

**[Katalog "Gruppenreisen 2011" bestellen](#)**

## Weitere Informationen:

**[Ausflugsziele und Ausflugstipps in Oberösterreich](#)**



**Oberösterreich Tourismus Information**  
Freistädter Straße 119, 4041 Linz  
Tel: +43 732 221022  
Fax: +43 732 7277-701  
Email: [info@oberoesterreich.at](mailto:info@oberoesterreich.at)  
Homepage: <http://www.oberoesterreich.at>

## Das aktuelle Wetter ...

[Wetter in Oberösterreich](#)

Gefällt mir

Zeige deinen Freunden, dass dir das gefällt.

## Wissenslücken bei Sonnenenergie

Wels

**WELS/EFERDING.** Mit Energiegewinnung aus Biomasse haben die Menschen aus der Region die geringsten Berührungsängste. Bei der Solarnutzung gibt es Wissensdefizite. Das ist das Ergebnis einer Umfrage von FH-Studenten.

Studenten des Lehrgangs „Innovations- und Produktmanagement“ befragten 161 Haushalte aus der Region über Akzeptanz alternativer Energiegewinnung. Nach Auskunft von Professorin Fiona Schweitzer erfreut sich Biomasse-Nutzung größter Beliebtheit. Überraschend sind die Aussagen zur solaren Warmwasserbereitung. Gut informierte Personen schätzen die Zahl der Sonnenkollektoren viel höher ein, als sie tatsächlich sind. Viele hätten Berührungsängste: Preise werden als hoch wahrgenommen, es gäbe wenig Vertrauen in die Technik.

Dabei habe in der Region solare Warmwasser- und Stromerzeugung im Gegensatz zur stark ausgebauten Biomasse das größte Wachstumspotenzial, sagt Schweitzer. Ausbaufähig seien auch Kleinstwasserkraftwerke, Windräder und Biogasanlagen: „Allerdings gibt es häufig gegen solche Anlagen Bedenken.“ Regionalmanager Franz Tauber will das Bewusstsein für erneuerbare Energieträger schärfen.

### Artikel

28. April 2011 - 00:04 Uhr  
müf

[Drucken](#)

[Versenden](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Bild vergrößern](#)



Regionalmanagement will Bewusstsein für Solarnutzung schärfen. Bild: Wodicka

# Monster im Gemüseregal

**Der schwerste Kürbis wog 821 Kilo – das erfährt man im Linzer Biologiezentrum!**

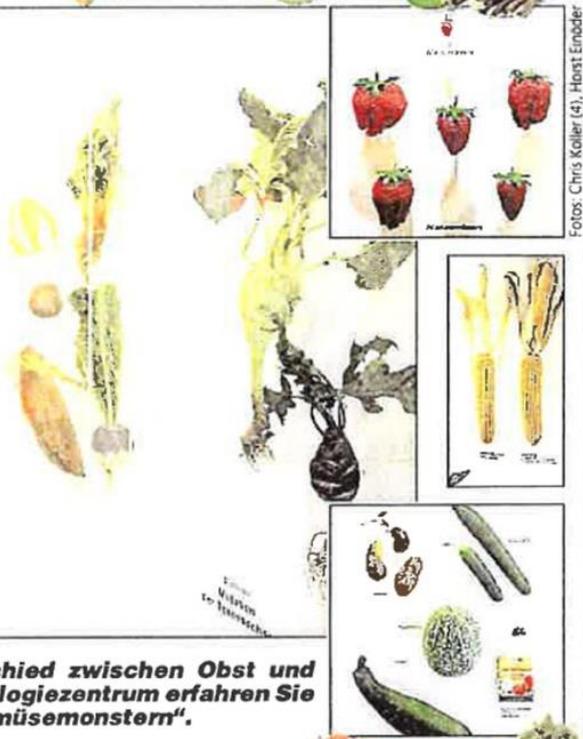
Was haben „Red Zebra“, „Dattelwein“ und „Ochsenherz“ gemeinsam? Das sind allesamt Tomatensorten, importiert von der Westküste Südamerikas und 1544 erstmals in Italien erwähnt. Die

Ausstellung „Monster im Gemüseregal“ im Linzer Biologiezentrum ist ebenso lustig wie informativ. Und geht auch nicht mit Kuriositäten – zum Beispiel dem Kürbis-Weltrekord mit 821 Kilogramm. Der Österreich-Rekord liegt dagegen bei vergleichsweise zarten 447,5 Kürbiskilos.

Das meiste, was wir heute im Gemüseregal der Supermärkte so selbstverständlich einpacken, hat eine weite Reise hinter sich. Den Erdapfel bescherten uns die Inkas, die Engländer kamen 1633 in den Genuss der ersten Banane, und die Kiwi wurde überhaupt erst 1959 als Nachfahre der chinesischen Sta-



**Was ist der Unterschied zwischen Obst und Frucht? Im Linzer Biologiezentrum erfahren Sie das alles bei den „Gemüsemonstern“.**



Fotos: Chris Koller (4), Host Einöder

chelbeere gezüchtet. So nebenbei klärt die Ausstellung auch noch über den Erbsen zählenden Augustinermönch Gregor Mendel auf, der Mitte des 19. Jahrhunderts die Prinzipien der Vererbung entdeckte – beim Erbsenbeobachten.

Hätten Sie übrigens gewusst, was die global wichtigste Kulturpflanze ist? Es ist der Mais mit einer 820-Millionen-Tonnen-Ernte weltweit...! MH

● Biologiezentrum Linz, Johann-Wilhelm-Klein-Straße 73; bis 9. Oktober, Mo bis Fr von 9 bis 17 Uhr, Sa geschlossen, So und Fei von 10 bis 17 Uhr geöffnet, Eintritt frei

## Mein Lieblingsgemüse

Das Lieblingsgemüse von Rektor Richard Hagelauer von der Johannes-Kepler-Universität in Linz ist etwas ganz Besonderes, weil nur während weniger Monate regional und frisch erhältlich: der Spargel. Der gebürtige Deutsche verbindet damit auch Erinnerungen an seine Heimat in Bayern: „Besonders gern mag ich weißen Spargel. Er

schmeckt mir einfach sehr gut, ist darüber hinaus auch noch gesund, hat wenig Kalorien und entwässert den Körper. Außerdem ist Spargel ein für meine bayrische Heimatregion Franken typisches Frühlings-Gericht.“

Ganz egal, ob bayerischer oder oberösterreichischer Spargel, beim Genuss des Schlankmachers, der gerade jetzt Hochsaison hat, wird der Wahl-Oberösterreicher immer in die Heimat zurückversetzt.



### Kalte Tatsoisuppe mit Sauermilch und Parmesanchips

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

Etwas 100 Gramm Tatzoi kurz andünsten und mit einer Packung Gemüsesaft, einer halben Packung Sauermilch, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat, Zucker, Melisse und Sesamöl vermischen.

Alles zusammenmixen und passieren.

Parmesan grob reiben und locker auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180°C backen. Auskühlen lassen und zur Suppe reichen.

Von Georg Friedl, Restaurant „Mühlvierteln“ im Salzamt Linz

### Tipp

Paprika ist bei uns erst seit dem Zweiten Weltkrieg üblich. Grün liefert er viel Vitamin C, rot wiederum Betacarotin. Beim Kauf sollte er knackig sein, runzlige Haut deutet auf mangelnde Frische hin. Dieses Gemüse mag es nicht zu kalt und soll schnell verbraucht werden, weil es sonst Feuchtigkeit verliert. Enthäutet ist Paprika leichter verdaulich.