

Ausgabe 36 Winter 2021

Zugestellt durch Post.at

"Wenns draußn ruhig is und in dir stü probier amoi zuahean wos is Leben va dir wü

(Isabella Krainer, Autorin)



nhalt	
Obmann	
Die 4 Säulen des Naturparks	
Naturschutz	
Streuobst-Kompetenzteam	
Austropom 20214	
BienenLebensRäume6	nannte H In einer D
Jnsere Alm, unsere Natur	möglich s
Gewinnung von Wiesensaatgut 10	Diese Eig schutz. H
nvasive Pflanzen im Naturpark 11	Natursch nächste (

Erholung

Aus 5 mach 1	14
Bildung	

Holzwelt – Jahr der Jubiläen. 17

Tourismusverband Murau 12

Regionalentwicklung

Naturpark-Schulen

Seminarzentrum sehr gefragt 20
30 Jahre Naturwärme St. Lambrecht 20
Umweltlandesrätin zu Gast 21

Sage - Der Riese vom Forchtenstein .. 22

Weihnachtsseite 23



Liebe Bewohner des Naturparks, liebe Gäste!

Das Jahr 2021 neigt sich dem Ende zu und ich möchte über die letzten Monate eine kurze Bilanz ziehen. Das Coronavirus hat uns in der kälteren Jahreszeit gezeigt, wie sich eine Pandemie auswirken kann, aber trotzdem haben wir einen tollen Sommer erlebt und wir konnten alle Freiheiten genießen.

Wir konnten noch Ende Oktober als Abschluss unseres Streuobstprojektes das Streuobstfest mit gutem Besuch veranstalten, wo ich mich hiermit noch einmal bei allen Mitwirkenden und Helfern bedanken möchte.

Leider sind wir in der Adventzeit wieder in einem Lockdown, obwohl uns einige Länder beweisen, dass man eine soge-

erdenimmunität erreichen kann, wenn die Bevölkerung dazu bereit ist.

emokratie gibt es viele Rechte, aber auch Pflichten, und ein Zusammenhalt wird nur sein, wenn wir unser eigenes Ego ein bisschen hinterfragen.

enverantwortung begleitet uns auch bei den Themen Klimawandel und Umweltlier möchte ich wieder auf unsere Grundthemen im Naturpark hinweisen:

utz: Jeder der Grund und Boden hat, sollte bestrebt sein, gesunde Böden an die Generation weiterzugeben. Jeder muss aber auch Seines dazu beitragen, damit wir unsere schöne Kulturlandschaft (Wiesen, Acker, Wälder, Moore, Seen, Almen usw.) erhalten. Nur wir können für unsere Pflanzen und Tierarten gute Lebensräume und eine Vielfalt in unserem Ökosystem schaffen.

Eines ist klar, nur wir können die Entscheidung treffen, Blumenwiesen wieder bunter, Grünland wieder artenreicher, Ackerland wieder bienenfreundlicher zu machen. Um unterschiedliche Lebensräume für mehr Artenvielfalt zu schaffen, reicht es oft aus, Raine zwischen den Feldern und Randflächen stehen zu lassen, Hecken und Bäume zu pflanzen, Flächen zu extensivieren, Totholz liegen zu lassen, Mähzeitpunkte zu verändern und Bewirtschaftungsformen anzupassen.

Bildung: Gemeinsam mit unseren Naturpark Kindergärten und Schulen versuchen wir unseren Kindern und Jugendlichen Naturvermittlung weiterzugeben und auf die Natur zu achten (Abfall, Müll, Ernährung, Regionalität uvm.). Bewusstseinsbildung muss aber auch für uns Erwachsene ein laufender Prozess sein.

Bildung enthält das Wort "Bild" – es geht darum, Menschen andere Sichtweisen aufzuzeigen. Im Idealfall entstehen daraus sogar neue Bilder und somit eine Anpassung der Bewirtschaftungsmaßnahmen mit Blick und Rücksicht auf die Natur.

Regionalentwicklung: Der Tourismus hat weiterhin eine große Chance in unserer Region. Wir haben in der Vergangenheit sehr eng mit dem Tourismusverband in unserer Bürogemeinschaft und darüber hinaus zusammengearbeitet. Seit 1. Oktober 2021 haben sich die Tourismusverbände im Bezirk zur "Marke Murau" zusammengeschlossen. Laut dem neuen Tourismusvorsitzenden Ing. Heimo Feiel wird der Naturpark eine wichtige Rolle in der Gesamtheit spielen und wir sind immer für eine gute Zusammenarbeit bereit.

Erholung: Nicht nur unsere Gäste, sondern auch jeder von uns genießt immer wieder unsere schöne Region mit ihrer Vielfalt. Wir brauchen nicht viel Neues erfinden, sondern unsere Juwele ausbauen und pflegen, mit Unterstützung der Bevölkerung und der öffentlichen Hand.

Ich wünsche der ganzen Bevölkerung, unseren Mitgliedern, dem Vorstand, den Mitarbeitern und unseren Gästen, einen besinnlichen Advent, frohe Weihnachten und ein erfolgreiches Jahr 2022! Bleibt achtsam und gesund!

> Euer Walter Reichl Obmann Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen

Impressum: Die Zeitschrift "Naturpark Lupe" ist ein Medium, das die Bevölkerung im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen über aktuelle Fragen und Entwicklungen zum Naturpark informiert. Herausgeber: Verein Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen, Hauptplatz 1, 8820 Neumarkt, Telefon: 03584 2005, Fax: 03584 2005-4, E-Mail: office@natura.at; Redaktion: Mag. Maria Luise Mürzl, Jaqueline Jakobitsch; Die Fotorechte liegen beim Verein Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen, falls nicht anders angegeben. Titelfoto: Herta Jakobitsch. Copyright für alle Beiträge. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht. Layout und Druck: Satz- & Druck-Team Ges.m.b.H., Klagenfurt. Umweltzertifiziert UW-Nr. 931



Um die Themen Biodiversität und Streuobstwiese langfristig in der Region zu verankern, wurde am Sonntag, dem 24. 10., wurde im Zuge des Streuobstfestes unser neues Kompetenzteam der Öffentlichkeit vorgestellt. Wir dürfen auch hier das Team mit den Fachgebieten noch mal kurz vorstellen:























Name	Kompetenzen gemäß TN	E-Mail
Edlinger-Pammer Elisabeth	Vernetzung	elisabeth.edlinger-pammer@gruene.at
Gölly Christian	Sämlingszucht, Baumpflanzung, Veredelung	goelly.christian@aon.at
Gölly Sylvia	Vermittlung von Biodiversität, Verarbeitung	vs.stmarein.neumarkt@aon.at
Gruber Claudia	Veredelung, Vernetzung	c.gruber@natura.at
Haissl Martin	Baumpflanzung, Veredelung, Baumschnitt, Obstver- arbeitung	fam.haissl@aon.at
Knapp David	Vernetzung	knappdavid@gmx.at
Mürzl Maria Luise	Vermittlung von Biodiversität, Vernetzung	m.muerzl@natura.at
Präsent-Drescher Sabine	Sämlingszucht, Veredelung, Baumschnitt	lambacher@posteo.at
Reiter Manuela	Baumpflanzung, Veredelung, Baumschnitt, Obstver- arbeitung	fam.haissl@aon.at
Reiter-Wallach Monika	Baumschnitt, Vermittlung von Biodiversität, Vernetzung	reiwa_gartenbaum@gmx.at; reiwa@gmx.net
Seifter Achim	Obstverarbeitung	a.seifter@gmx.net
Steindorfer Hans	Baumpflanzung, Baumschnitt	hans.steindorfer.olv@aon.at
Thanner Viktoria	Baumpflanzung	viktoria.thanner@schule-raumberg.at
Wachernig Sebastian	Baumpflanzung	s.wachernig@gmx.at
Puganigg Julia	Vernetzung	j.puganigg@natura.at



AUSTROPOM 2021 – Naturpark als Streuobst Hotspot Österreichs

Von 22.–24.10.2021 fand in Neumarkt die AUSTROPOM 2021 statt. Streuobstinteressierte aus ganz Österreich und Deutschland trafen sich zum Austausch.

Das Projekt STROWI (2017–2021) widmet sich der Erhaltung und Neupflanzung von Streuobstbeständen und alten Obstsorten im Oberen Murtal, Mit der AUSTROPOM 2021. einer Fachtagung mit Exkursion, Fachvorträgen und Streuobstfest, fand unter fachlicher Begleitung durch OIKOS das Projekt einen gebührenden Abschluss.

Fachexkursion wird gestürmt

56 Obstbegeisterte, statt wie geplant 20, wollten bei der Exkursion unbedingt mit dabei sein. So ging es mit dem großen Bus zum ersten Ziel, einer traditionellen, über 100-jährigen Streuobstwiese (Betrieb Pichler, St. Marein). Hier gab es eine Einführung über den Naturpark, zum Obstbau im Murtal und zum Projekt STROWI mit Schwerpunkt Sorten- & Wildbienenerhebung. Beim zweiten Exkursionsziel wurde eine im Projekt neu angelegte Streuobstwiese (Betrieb Mandl, Pöllau) vorgestellt und Aspekte der Pflanzung und Jungbaumpflege erörtert.

Chancen & Vorteile des hochstämmigen Obstbaues in der Biodiversitäts- & Klimakrise

Bei der Fachtagung am Samstag gaben 6 hochkarätige Referent*innen Einblicke in die aktuellsten Forschungsschwerpunkte und Umsetzungen. Die Inhalte reichten von den

Grundlagen des insekten- und biodiversitätsfördernden Hochstammobstbaues über den Steirischen Sortenerhaltungsgarten bis zum Klimawandel und Streuobsthandlungskonzepten für die Zukunft. Neues war auch über gesundheitliche Aspekte des Apfelmikrobioms sowie über exklusive Streuobstraritäten als Tafelobst zu erfahren





Obstvielfalt am Teller erhält **Biodiversität**

Knappenwirt Michael Lohr verwöhnte die Teilnehmer*innen mit raffinierten Streuobstrezepten: Vom Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Apfelkren aus dem Roten von Simonffi bis zum Apfelknödel vom Welschbrunner in Mostsauce mit Hexenschaum von der Damason Renette, blieben keine Wünsche offen. Ein Edelbrand von der Lehmbirne als Digestif durfte nicht fehlen.

Speeddating bringt neue Partner zusammen

Nach der Vorstellung des Projekts STROWI konnten sich die fast 30 anwesenden Organisationen in einem kurzweiligen Speeddating präsentieren und kennenlernen. Besonders erfreulich war die Anwesenheit von Initiativen aus allen 9 österreichischen und mehreren deutschen Bundesländern. Zudem präsentierten 22 Initiativen die Ergebnisse ihrer (Forschungs-)Projekte in einer

Rekord: Mehr als 600 alte Obstsorten aus der Steiermark!

Herzstück der Veranstaltung war eine Sortenausstellung von historischer Dimension: Erstmals konnten über 600 alte Obstsorten aus der Steiermark bewundert werden!

Zudem gab es eine Ausstellung von Wildobst. Viele Frage betrafen die zwei im Oberen Murtal neu entdeckten Spänlingssorten (Steirischer Spänling, Yellow Submarine). Angesichts der überwältigenden Vielfalt waren sich alle einig: Der Lebensraum Streuobstwiese und seine Vielfalt an alten Sorten müssen erhalten werden!

Großes Streuobstfest für alle

Naturparkobmann Walter Reichl sowie sein Team, mit der fachlichen Leitung von Mag. Maria Luise Mürzl und Julia Puganigg hatten alle Hände voll zu tun. Das Streuobstfest am Sonntag (Moderator Werner Ranacher, ORF Steiermark) war sehr gut besucht. Nach einem Festgottesdienst, gestaltet durch die Pöllauer Sängerrunde, übernahm musikalisch die Fuchsbartl-Bande. Die Besucher*innen informierten sich bei den Initiativen

und kauften fleißig Streuobstprodukte. Kulinarisch verwöhnten der Knappenwirt, die Seminarbäuer*innen und die Obstpresse Teufenbach. Neben einer Obstshow und mehreren Workshops gab es die Premiere einer Tanz-Performance. Bei der Verlosung zum Schätzspiel konnte Obmann Reichl, zusammen mit Mostkönigin Hanna I., tolle Sachpreise (Hauptpreis: Obstraupe um € 2.300 €) an die glücklichen Gewinner*innen

Streuobstwiesen - the next generation

Um die STROWI Streuobst-Aktivitäten in der Region dauerhaft zu etablieren, wurde ein regionales Kompetenzteam gebildet und vorgestellt. Mit einer Obstbaumausgabe von Hochstammbäumen aus dem Projekt wurde ein weiterer Schritt zur Erhaltung der next generation von Streuobstwiesen gesetzt.

Mag. Alois Wilfling & Mag.a Irmgard Ilg (beide OIKOS), Fotos: OIKOS

Weitere Informationen:

Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen Hauptplatz 1, 8820 Neumarkt Tel. 03584 2005 m.muerzl@natura.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPÄISCHER UNION











BienenLebensRäume

Das Projekt BienenLebensRäume hat zum Ziel, die heimischen Bienen zu fördern und zu schützen. Bienen sowie Insekten im Allgemeinen unterliegen einem starken Schwund, was noch unbekannte Auswirkungen auf bestehende Nahrungsnetze haben könnte. Dabei geht neben der Vielfalt an Arten, bekannt als "Artensterben", auch die Biomasse an Insekten verloren. Aber was können wir tun, um dieser Entwicklung entgegenzusteuern? Wie kann jeder einzelne auch im Kleinen etwas zum Schutz und dem Überleben der Insekten beitragen? Wir möchten den Bienen helfen, und der Bevölkerung Anleitung sowie Tipps geben, was jeder Einzelne dafür tun kann! So sind im Laufe der letzten Monate zahlreiche Workshops und Kurse zum Thema "Bienen" veranstaltet worden.

Wilde Bienen im Naturpark

An 2 Terminen wurden die PädagogInnen unserer 7 Naturparkschulen zu einer Fortbildung zum Thema "Wildbienen" geladen. Wir begaben uns auf die Suche nach den oft im Verborgen lebenden Wildbienen im Ortsgebiet von Neumarkt.

Wildbienenexperte Dr. Johann Neumayer konnte im Naturpark immerhin schon 100 verschiedene Arten nachweisen!

Bei einem Rundgang beginnend im Natur-Lese-Park erfuhren die PädagogInnen daneben noch Spannendes über die Lebensweise und Biologie der heimischen Bienen, und bekamen Tipps, was Sie im eigenen Garten sowie im Schulgarten für die Wildbienen tun können.









Die Honigbiene – Lebensweise und Gefährdung

Workshop für Interessierte

Am 27 Mai 2021 fand im NaLeMu ein spannender, halbtägiger Workshop zum Thema Honigbiene: Lebensweise und Gefährdung statt. Dipl.-Tierärtzin Doris Lassacher behandelte wichtige Themen:

- Wie lebt die Biene? Biologie der Honigbiene, ihre Lebensweise sowie die Kommunikation im Bienenvolk, Aufgaben des Imkers
- Warum stirbt die Biene? Probleme der Bienen: Gefährdungsursachen und Krankheiten, Ursachen des Bienenschwundes
- Wie kann ich helfen? Aktive Hilfe für Bienen: Bienenpflanzen für den Garten
- Wie kann ich den eigenen Garten bienenfreundlich gestalten?

Bunte Bienengärten im Naturpark

Kostenlose Beratungen für GartenbesitzerInnen

Aus kleinen, wie auch aus großen Gärten sollen bunte Bienengärten entstehen. Daher hat der Naturpark individuelle Gartenberatungen für GartenbesitzerInnen angeboten. Susanne Pammer von "Natur im Garten" hat 2 Tage im Naturpark verbracht: 8 Beratungen wurden durchgeführt; sie besuchte Gärten von Mühlen über Neumarkt bis St. Lambrecht.

Ankündigungen:

- Workshop Wildbienen auf Wohnungssuche! Mit Konrad Guggi am Samstag, 12. März 2022
- Vortrag "Bienenfreundlich Gärtnern" mit Susanne Pammer am 25. April 2022

Die Beratungen wurden sehr individuell gestaltet und auf die persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten. Welche Blumen, welche Sträucher sind besonders geeignet für Bienenweiden? Welche Strukturen helfen den Bienen im Garten, um Nistplätze anlegen zu können?

Solche, und viele Fragen mehr, wurden im Rahmen der Beratungen beantwortet.

Falls Sie noch Interesse an einer solchen Gartenberatung haben, melden Sie sich im Naturparkbüro.

Bienengarten im NaLeMu

Der Bienengarten des NaturLese-Museums blüht auf! Die vielen bunten Blüten lassen sich nicht nur unsere Honigbienen schmecken, auch zahlreiche Wildbienen sind hier anzutreffen! Neben dem Kräutergarten (mit Muskatellasalbei, Ysop, Ringelblume, Nachtkerze, u.v.a.) wurden Hochbeete mit insektenfreundlichen Gemüsepflanzen bepflanzt. Die Trockensteinmauer bietet neben einer Vielzahl blühender Pflanzen auch Unterschlupf für zahlreiche Reptilien und Insekten! Kommen Sie vorbei, und lassen Sie sich von unserem bienenfreundlichen Garten inspirieren!

Mag. Maria Luise Mürzl

Nähere Infos

zum Projekt BienenLebensRäume erhalten Sie unter www.natura.at oder senden Sie ein E-mail an m.muerzl@natura.at.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPÄISCHER UNION









Historische Entwicklung und biologische Vielfalt der Almen im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen

Unsere Almen unterliegen einem starken Wandel. Vor wenigen Jahrzehnten wurden Almflächen noch regelmäßig über die Sommermonate beweidet, aber diese Form der Almbewirtschaftung fällt auf vielen Almen heutzutage weg. Es ist für AlmbewirtschafterInnen oft nicht mehr wirtschaftlich, das Vieh auf die Alm zu treiben. Durch die Nutzungsänderung verändern sich die Almflächen, Futterflächen verschwinden. Gerade diese Futterflächen sind aus ökologischer Sicht besonders artenreich und wertvoll.





Ohne gezielte und intensive Pflege verbrachen und verbuschen diese jedoch immer mehr, werden von Zwergsträuchern überwuchert bis sich schließlich ein geschlossener Wald entwickelt.

Frühere Almenprojekte im Naturpark fanden breite Zustimmung und positive Resonanz bei den AlmbewirtschafterInnen. Im gegenständlichen Projekt möchten wir daran anknüpfen, und uns die Auswirkungen auf wertvolle Biotope näher ansehen: Welche konkreten Folgen hat die veränderte Nutzung auf die Flora und Fauna? Welche individuell angepassten Pflegemaßnahmen können diesen Prozess auf noch bestehenden Almen aufhalten oder verlangsamen?







Die teilnehmenden AlmbewirtschafterInnen bekommen Hilfestellung in Form von ökologischen Pflegeplänen zur Maßnahmensetzung auf ihren Almen. Ökologen begleiten das Projekt, wodurch Sie ihre Almen auch in Hinblick auf wertbestimmende Arten besser kennenlernen: Was kreucht und fleucht eigentlich auf meiner Alm? Des Weiteren werden die ersten Maßnahmen zur Umsetzung der Pflegepläne auch über das Projekt finanziert, für eine finanzielle Entastung der AlmbewirtschafterInnen.

Die wichtigsten Aufgaben:

- Aufzeigen der Veränderungen der Almen in den letzten Jahrzehnten (~1950 bis 2020) hinsichtlich der Großlebensräume und deren Verteilung
- Aktive Einbindung naturschutzinteressierte AlmbäuerInnen in das Projekt

- Feststellung der Biodiversität auf 6 ausgewählten Almen
- Erarbeitung einer Grundlage für den Naturpark-Managementplan
- Ableitung von Handlungsempfehlungen für biodiversitätsfördernde Almbewirtschaftung im Naturpark
- Konkrete Umsetzungsunterstützung auf ausgewählten wertvollen Almbiotopen für die AlmbäuerInnen
- Bewusstseinsbildung unter den AlmbäuerInnen sowie in der Bevölkerung des Naturparks und für naturinteressierte BesucherInnen
- Beispielhafte Umsetzung von biodiversitätsfördernden Maßnahmen unter besonderer Berücksichtigung der Habitatansprüche der Schutzgüter des Europaschutzgebiets Zirbitzkogel (ESG 31).

Die wichtigsten Akteure:

Verein Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen, Ansprechpartnerin Mag. Maria Luise Mürzl mit den Projektpartnern:

Mag. Mark Ressel, grünes handwerk Dr. Thomas Frieß, Ökoteam DI Hannes Hoffert-Hösl, georaum Die AlmbewirtschafterInnen im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen.

Bei Interesse am Projekt melden Sie sich unter 03584 2005-10 oder m.muerzl@natura.at

Mag. Maria Luise Mürzl









MIT UNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPÄISCHER UNION







NATURSCHUTZ NATURSCHUTZ SEITE 11





Gewinnung von Wiesensaatgut

Am Freitag, den 9. Juli 2021 fand in Berg in Mariahof der ganztägige Workshop "Regionales, artenreiches Wiesensaatgut gewinnen" statt. Organisiert wurde dieser von der der Naturschutzakademie Steiermark. Der Referent Heli Kammerer (FA grünes handwerk) ist Botaniker und Experte in der der Saatgutgewinnung. Er gab den TeilnehmerInnen aus der ganzen Steiermark wertvolle Einblicke in dieses vielfach unbekannte Handwerk.

Um zu verstehen, warum es wichtig ist eigenes Saatgut zu gewinnen, gab es zu Beginn eine interessante und verständliche Einführung in das Thema. So erfuhren die Teilnehmerlnnen, worauf man beim Ankauf bzw. der Ernte von Samen achten muss. Wann sind die Samen verschiedener Pflanzen reif, und wie erkennen wir den richtigen Zeitpunkt für die Ernte? Wie können wir regionales, artenreiches Saatgut fachgerecht selbst herstellen, und was muss man bei der Lagerung beachten?

Danach ging es an die Praxis. Die TeilnehmerInnen hatten die Möglichkeit, die Funktionsweise eines mechanischen Erntegeräts (Grass grabber) kennenzulernen und selbst im Gelände auszuprobieren. Danach wurde noch die händische Sammelmethode geübt. Das gewonnene Saatgut wurde zur Trocknung aufgebreitet und wird im nächsten Jahr an geeigneten Standorten wieder ausgebracht. Danke an Heli Kammerer für den inspirierenden Workshop! Wir

freuen uns auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr beim Workshop zur Richtigen Anlage von Blumenwiesen.

Mag. Maria Luise Mürzl

Das aktuelle Programm der Naturschutzakademie sowie die Möglichkeit zur Anmeldung zu den Workshops finden Sie unter: www.naturschutzakademie.com











Der Riesenbärenklau Heracleum mantegazzianum wird im Naturpark seit einigen Jahren aktiv bekämpft. Es erfordert viel Zeit und Kraft, sowie finanziellen Aufwand. Die Pflanzensäfte des Riesenbärenklau enthalten Substanzen, die die Haut bei Sonneneinstrahlung ernsthaft schädigen können, wodurch die Bedingungen bei deren Entfernung zusätzlich erschwert werden. Bei den Bekämpfungsaktionen wird immer mindestens zu zweit gearbeitet, und eine passende Schutzkleidung ist unbedingt erforderlich. Blütenstände und bereits vorhandene Samen müssen vollständig entfernt und

vor große Herausforderungen.

fachgerecht entsorgt werden, und es ist wichtig, die Speicherwurzeln auszugraben. Auch diesen Sommer wurde der Riesenbärenklau in Gebieten des Greither Bachs und der Olsa wieder aktiv bekämpft. Wir bitten die Bevölkerung um Hinweise über mögliche Vorkommen, damit rechtzeitig entsprechende Maßnahmen gesetzt werden können. Die Kanadische Goldrute Solidago canadensis zählt ebenfalls zu den Problempflanzen.

Diese stark wüchsige Zierpflanze kann durch Verwilderung aus unseren Gärten große ökologische Auswirkungen haben. Das Ausbreitungspotenzial ist hoch, die dauerhafte Bekämpfung gestaltet sich schwierig. Diesen Herbst haben wir die Kanadische Goldrute mit Hilfe unserer Außendienstmitarbeiter im Hörfeldmoor, im Bereich des Hörfeldteichs, entfernt. Wir konnten die Pflanzen ernten, noch bevor sich die reifen Samen ausbreiten konnten. Die Blütenstände wurden fachgerecht entsorgt. So konnten wir einen wichtigen Beitrag zum Schutz hoch sensibler Lebensräume im Hörfeldmoor leisten

Mag. Maria Luise Mürzl











Vereine, Betriebe und Vertriebe zusammenzuführen.

Dies bringt sicherlich Vorteile, sowie auch Nachteile mit sich. ABER mit der Zusammenführung des Tourismusverbandes "Murau", ist es gelungen alle Verbände aus dem Bezirk Murau zu einem gemeinsamen und starken Verband zusammen zu schließen. Da das Land Steiermark heuer im Frühjahr diese Vorgabe herausgegeben hat, musste diese Entscheidung umgesetzt und die Fusionierung durchgeführt werden.

Ich bin der Meinung, dass wir durch diesen Zusammenschluss einen stärkeren Auftritt in Österreich, sowie in ganz Europa machen und generell eine stärkere Plattform sind. Denn der gemeinsame starke Auftritt nach außen, ist einer der wichtigsten Vorgaben des neuen Tourismusverbandes. Er ist das wirtschaftliche Stammbein, für die generelle Weiterentwicklung unseres Bezirkes.

Die Vorstandsmitglieder der Tourismus-Kommission Murau setzten sich aktuell wie folgt zusammen, Vorsitzender Ing. Heimo Feiel, Vorsitzender Stv. Bgm. Mag. Friedrich Sperl und Finanzreferent Ing. Josef Rieberer. Jedoch ist es nicht zu vergessen, was alle vorherigen Vorsitzenden und alle Mitglieder in den letzten Jahren für uns geleistet haben. Man muss sich aufrichtig dafür

bedanken, welchen Beitrag jeder einzelne teilweise auch auf freiwilliger Basis gelei-

In der gesamten Region Murau können wir an Wintertourismus, sowie an Sommertourismus und ein Kulturzentrum mit dem Stift St. Lambrecht ein großes Spektrum bieten. Von Top-Schigebieten wie Kreischberg/Lachtal und St. Lambrecht bis zum Eislaufen am Furtner Teich, Berg-Auf-Rodeln auf der Tonner Hütte oder das Langlaufzentrum St. Lambrecht. Auch im Sommer ist das Angebot für unsere Gäste aus dem In- und Ausland groß. Der kulinarische Wanderweg zur Ursprungsquelle in Zeutschach ist eines der Top-Ausflugsziele in unserem Bezirk. Die Golfspieler finden in der Region ebenso ein großartiges Ange-

Groß geschrieben wird das Wandern in der Region von der hinteren Krakau, über Oberwölz und Schöder nach St.Peter bis in die Region Zirbitzkogel-Grebenzen. Da nimmt meiner Meinung nach, der Naturpark eine Sonderstellung ein, da dieser für die heute schnelllebige Zeit ein Highlight ist. Die gefragten naturverbundenen Wanderungen werden geboten und verwirklicht.

Ein abenteuerlicher Ausflug in die Graggerschlucht mit kulinarischen Haltestellen, bei Zeckis Hütte und einem großartigen Eisbecher beim Gasthaus Fischerwirt oder, wie der Name schon vorauseilt, einen Fisch in vielerlei Varianten zu konsumieren, ist ein absolutes Highlight.

"Geführte Erlebnisspaziergänge und Themenwege mit der ganzen Familie erkunden. So geht Vielfalt. So geht Einzigartigkeit. So geht Wandern in der Region Murau." Mein Ziel ist es unseren Naturpark neu zu präsentieren, ihm ein Gesicht zu geben und eine neue Marke für unseren Bezirk zu kreieren. Der erste Schritt meiner Vision hat sich mit der ersten Turmstrom Tankstelle in Österreich verwirklicht. Es wäre eine hervorragende Marke, wenn wir unsere Region als eine der ersten in Österreich auf die E-Mobilität umstellen könnten. Den Gästen sollte angeboten werden, während ihres wohlverdienten Urlaubes die Region ausschließlich mit Elektromobilität zu erkunden.

Leise, Geruchsneutral und Emissionsfrei in die Zukunft starten, das wünsche ich unserer Region!

KR Bernhard Raudauer







Sanfte Wiesen und Wälder, ein kleiner Teich, herrliche Aussicht und Ruhe. wunderbare Ruhe. Mitten im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen, da liegt der "Karchauer Wirt" auf 1.200m Seehöhe. Bei den Mosers, da spüren Sie steirische Gemütlichkeit, Tradition und Lebensfreude. Genießen Sie die ausgezeichnete bodenständige Küche und lassen Sie es sich gut gehen!



Alpengasthof Moser ***

Karchau 8 8813 St. Lambrecht

Tel.: 03588 / 280-0

www.alp-moser.at office@alp-moser.at

Nanderurlaub beim geprüften Naturpark-Partner







- **■** Elektrizitätsversorgung
- **E**lektroinstallationen
- **■** Elektrogerätehandel
- **■** Kabel-TV/Internet
- **■** Photovoltaikanlagen
- **■** Reparaturfachwerkstätte

Ihr regionaler Partner in Sachen Strom

Marktgemeinde Neumarkt Versorgungsbetriebsges.m.b.H.

Betriebsleitung und Verwaltung Elektrofachgeschäft A-8820 Neumarkt in der Steiermark Freimoosstraße 24 Telefon 03584 / 2255

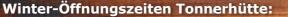
A-8820 Neumarkt in der Steiermark Hauptplatz 32 Telefon 03584 / 2410 office@ew-nmkt.at redzac@ew-nmkt.at www.ewerk-neumarkt.at www.redzac.at/EW-Neumarkt











Ab 18.12.2021: In der Ferienzeit täglich geöffnet. Außerhalb der Ferien: Freitag, Samstag & Sonntag geöffnet.

Skipass-Partner Kooperation:

Mit einer gültigen

Mehrtages- oder Saisonkarte

vom Skigebiet Grebenzen:

Tageskarte für Skigebiet Tonnerhütte:

Kinder: € 5,-, Erw.: € 10,-

€ 5,- Rabatt auf 1 Stunde BERGaufRODELN bei der

Tonnerhütte (gültig: 9:30 - 16:00 Uhr)

Tonnerhütte

Warme Küche: durchgehend von 12:00 bis 19:00 Uhr



JETZT SKIFAHKEN!
AUF DER GREBENZEN



VERGÜNSTIGT KAUFEN

GUT UND GÜNSTIG SKIFAHKEN www.grebenzen.at



Bio Pilze vom Grundnerhof

Auf unserer kulinarischen Reise durch die Region, sind wir von den Gaststätten im Naturpark etwas abgewichen und begeben uns diesmal direkt zu einem der Produzenten.

In der kleinsten Pfarre der Steiermark, in Pöllau, liegt auf 1050 m Seehöhe mitten in unserem Naturpark der Grundnerhof von Familie Kahlhammer. Seit 2020 führt nunmehr Sohn Manuel den Hof in die Zukunft. Einen Betrieb in Zeiten wie diesen zu übernehmen und im Vollerwerb weiter zu führen, ist eine große Herausforderung. Und so suchte der Jungbauer ein weiteres Standbein um auch in Zukunft die landwirtschaftliche Tradition weiter führen zu können. So kam ihm die Idee etwas zu produzieren was in der Region noch niemand hat. Edle Speisepilze. Mit etwas Neuem anzufangen erfordert viel Einsatz und Lernbereitschaft. Die baulichen Gegebenheiten waren vorhanden, der ehemalige Schweinestall wurde umgebaut, viel Literatur über die Pilzzucht gelesen und andere Betriebe in Österreich besichtigt. Die Erfahrung und die wahren Geheimnisse für gute Erträge und um Top-Qualität produzieren zu können verrät aber niemand, dies kann man sich nur selbst aneignen, denn die Zucht von Edelpilzen ist alles andere als einfach. Jede Pilzsorte benötigt andere Bedingungen um am besten gedeihen zu können. Passt der Sauerstoffgehalt in der Zucht einmal nicht, kann die Ernte schnell zunichte gemacht sein. Die Pilzmanufaktur bietet geschmackvolle Abwechslung, neben den Austern-

pilzen, Kräuter- und Zitronenseitlingen und den Shiitake Pilzen gibt es auch exotische Edelpilze je nach Saison. Gerade das Aroma des Shiitake Pilzes kommt unter allen Zuchtpilzen den Wildpilzen am nächsten. In der asiatischen Medizin kommt dieser Pilz bereits seit Jahrhunderten zum Einsatz, seine heilende Wirkung soll z.B. gegen Rheuma und hohen Cholesterin helfen. Die Zubereitung ist denkbar einfach und sie passen wirklich zu sehr vielen Fleisch-, Geflügel-, Lamm- und Wildgerichten.

Nur kochen muss man jetzt noch selbst. Von der Herstellung bis zum Verkauf wird sehr hoher Wert auf Qualität und großes Augenmerk auf die Umwelt gelegt. Klimatisiert wird mit einer Luftwärmepumpe, den Strom liefert die eigene Fotovoltaikanlage und auch bei der Verpackung wird Wert auf nachhaltige und recyclbare Materialien

Also Hut ab! Edelpilze mit Stil und Geschmack.

Manuel Kahlhammer wurde von der Kleinen Zeitung auch für "die Köpfe des Jahres" in der Kategorie Obersteiermark Newcomer nominiert. Das Voting geht noch bis Ende des Jahres 2021. Gerne können Sie Ihre Stimme für ihn abgeben.

Michael Kribitz

Erhältlich sind die Edelpilze natürlich ab Hof, im Onlineshop und direkt in der Region Neumarkt am Biobauernmarkt am Hauptplatz, bei Billa und bei Unimarkt sowie in Barbaras Genussladen in St. Lambrecht.



Grundners Pilzmanufaktur

Manuel Kahlkammer St. Marein 54 8820 Neumarkt Tel. 0664 1256289 office@diepilzmanufaktur.at www.diepilzmanufaktur.at

ERHOLUNG BILDUNG SEITE 15

Zusammenschluss der Tourismusverbände im Bezirk Murau

Aus 5 mach 1

Viel Arbeit lag zwischen der Verordnung des Landes Steiermark zur Tourismus-Strukturreform im November 2020 und der Gründung des neuen Tourismusverbandes für den Bezirk Murau. Und viel gemeinsame Arbeit liegt nun vor uns - wir haben uns mit dem neu gewählten Vorsitzenden Ing. Heimo Feiel über die nächsten Schritte und die geplante Zusammenarbeit in der "Erlebnisregion Murau" unterhalten.

Herr Feiel, Sie sind als langjähriger Touristiker und Landwirt im Bezirk Murau gut in der Region verwurzelt und bei Vielen bekannt. Bitte um eine kurze Vorstellung, für all jene, die Sie noch nicht kennengelernt haben!

H. Feiel: Meine Familie und ich betreiben das "Olachgut", welches ca. 2 km von Murau entfernt liegt. Der Betrieb besteht aus mehreren Standbeinen - Landwirtschaft, Reiten, Campingplatz, Urlaub am Bauernhof und Zimmervermietung. Somit lag mir die touristische Entwicklung unserer Region immer besonders am Herzen. Durch die Arbeit am Betrieb, sowie die langjähre Funktion beim ehemaligen Tourismusverband Murau konnte ich diese bereits mittragen, umso mehr freut es mich diese auch in Zukunft als Vorsitzender des neuen Tourismusverbandes aktiv mitgestalten zu können.

Wie sehen Sie persönlich die Zusammenlegung der bisherigen Tourismusverbände über den gesamten Bezirk?

H. Feiel: Für mich schließt sich hiermit ein Kreis – bereits 1989 im Café Lindner in St. Georgen haben wir uns im kleinsten Kreis überlegt, wie man den Tourismus in Murau zu einer Einheit zusammenschließen könnte. Die Verordnung der Landesregierung hat dies nun schlussendlich ermöglicht, denn schon über die letzten Jahre gab es immer wieder Initiativen für eine Zusammenlegung. So wurde 2019 auch die ARGE

Murau Tourismus als Marketinggemeinschaft für den gesamten Bezirk Murau gegründet. Dies erweist sich nun als großer Vorteil, da hiermit bereits die ersten Schritte Richtung Großregion gemacht wurden. Ich sehe die Umstrukturierung als große Chance unsere Region auf dem Markt neu zu positionieren.

Was sind nun die ersten Akzente und Schritte, die Sie in der Region umsetzen möchten?

H. Feiel: Als erstes führten wir einmal eine Bestandserhebung durch – angefangen bei den Büros und Mitarbeitern, über Steuerberater und Bankinstitute bis hin zu Datenschutz, IT usw. Hier wurden auch schon die ersten Beschlüsse und Entscheidungen von der neuen Kommission getroffen, um nahtlos und möglichst effizient weiterarbeiten zu können. Ebenfalls schon stattgefunden hat die Ausschreibung für die Bestellung der neuen Geschäftsführung. Sobald es in Bezug auf Corona wieder möglich ist, sollen die ersten Stammtische mit unseren Vermietern und Betrieben abgehalten werden, damit möglichst alle am Laufenden bleiben und regelmäßig ein gemeinsamer Austausch stattfinden kann.

Und wo soll die Reise hingehen?

H. Feiel: Vor allem soll sie dort weitergehen, wo wir bereits angefangen und die letzten Jahre daran gearbeitet haben. Kooperationen und Synergien wurden aufgebaut und sollen auch weitergeführt und weiterentwickelt werden. Allerdings müssen wir einiges auf den "neuesten Stand"



bringen - es liegen viele Herausforderungen vor uns, um ein gemeinsames touristisches Leitbild zu entwickeln. Ein wichtiger Schritt hierfür ist es. die Betriebe stärker in den Mittelpunkt zu rücken, denn Tourismus funktioniert nur von unten nach oben. Die Einbindung der Interessenten soll mittels gemeinsamer Stammtische, Tourismusforen und die Gründung von Arbeitsgruppen zu diversen Schwerpunkten gelingen. Alle sind herzlich eingeladen sich hier zu informieren und einzubringen!

Wo sehen Sie das Potential in unserer Region und wie passt der Naturpark in dieses Konzept?

H. Feiel: Ich bin mir sicher, dass wir mit den Themen Nachhaltigkeit, Kleinstrukturiertheit und Regionalität überzeugen können. Dies hat uns jetzt auch Corona wieder verstärkt ins Bewusstsein gerufen. Hier punkten wir z.B. mit unseren Bauernhöfen, regionalen Produkten oder eben dem Naturpark. Das Konzept eines naturnahen und nachhaltigen Tourismus soll jedoch über dessen Grenzen hinausgetragen werden. Um diese Naturpark-Gedanken, Strategien und Projekte gut im Bezirk positionieren zu können, wurde u.a. der Verein Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen in die Kommission kooptiert. Ich freue mich schon auf eine konstruktive Zusammenarbeit!

MS St. Lambrecht

Naturkalender der Steiermark – Generationenpartnerschaft

Endlich war es soweit! Am 5. November setzte die 3. Klasse der Mittelschule St. Lambrecht, unter der Anleitung von erfahrenen BewohnerInnen, Heckenpflanzen im Garten des örtlichen Seniorenwohnheimes ein. Im letzten Schuljahr fand der erste Teil der Pflanzen bereits am Schulhof ihren Platz, jetzt dürfen sich endlich auch die Damen und Herren des Wohnheims über Begrünung freuen. Ab sofort lädt die Hecke, welche als natürlicher Kalender gilt, ein, gemeinsam zu beobachten und zu werken. Ins Leben gerufen wurde die Aktion vom Naturpark-Zirbitzkogel Grebenzen, mit dem wir als Naturparkschule eng zusammen

Am Vortag fand vorbereitend für einen Teil des Kollegiums, zwei interessierte Seniorinnen und deren Betreuerin, als auch dem Leiter der Wohngemeinschaft ein erstes Kennenlernen statt. Die TeilnehmerInnen



waren begeistert vom großen Wissen von Isabella Ostovary, tauschten sich intensiv miteinander aus und schmiedeten Pläne für die Zukunft.

Die Heckenpflanzung war nur der Startschuss für gemeinsame Unternehmungen, bei denen Alt und Jung von- und miteinander lernen, aber vor allem auch wertvolle Zeit gemeinsam verbringen müssen.

Madleine Scheriau



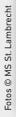


Herbstaktivitäten

Ende Oktober war es wieder soweit! Es wurde Zeit unseren Garten sauber zu machen. Nachdem die letzten Sonnenblumen verwelkt, die Kürbisse verkocht und die Tomaten verspeist waren, blieb ein chaotisches Durcheinander übrig. Zum Glück haben wir eifrige Kinder! Gemeinsam zogen wir die alten Sonnenblumenstängel und Wurzeln aus der Erde. Unsere starken Helfer brachten mit Hilfe der Trettraktoren und den Anhängern alles zu unserem Sammelplatz. Natürlich haben wir nicht auf die Vögel im Winter vergessen und holten alle Kerne aus den Sonnenblumenköpfen. Trocknen und ab damit ins Vogelhäuschen. Doch da war noch etwas! Kleine, braune Kugeln schauten versteckt aus der Erde. Was konnte das nur sein? Mit Schaufeln buddelten wir los. Bei unserer "Schatzsuche" entdeckten wir viele, köstliche Kartoffeln. Nun steht unser Garten für den nächsten Frühling bereit.







VS St. Marein

Seifen sieden mit Maria Khom

Maria Khom kommt als Expertin in die Naturpark- und MINT-Schule St. Marein bei Neumarkt und erklärt den Kindern, Lehrerinnen und allen Anwesenden, wie man selbst eine Seife herstellen kann. Sie zieht alle Anwesenden eine ganze Stunde in ihren Bann und erzählt eine spannende Geschichte aus früheren Zeiten. In dieser Geschichte wurde ein fettes Wildschwein über einem Feuer gebraten. Das Fett tropfte auf das Feuer, dann kam ein starker Regenguss und



plötzlich fing die Asche zu schäumen an. So ist die Menschheit darauf gekommen, dass Fette in Verbindung mit einer Lauge bei Wasserzufuhr zu schäumen beginnen. Frau Khom stellt aus Rindertalg (gesponsert von Fam. Pirolt, Arge Natursprung Guttaring), Schweinefett (gesponsert von Fam. Hofer, vgl. Ebenhofer, Kulm am Zirbitz), Kokosfett, Sonnenblumenöl, einer Natronlauge, Glycerin, Farb- und Duftstoffen eine wunderbar riechende Seife vor aller Augen her. Nach





einer Reifezeit von ca. 4 Wochen ist die Seife fertig und kann verwendet werden. Wir bedanken uns bei Frau Khom für diese sehr lehrreiche und interessante Unterrichtsstunde und bei den beiden Sponsoren für die Bereitstellung der Fette.

Sylvia Gölly



Kinderhaus St. Marein

Der Winter kann kommen!

Wie jedes Jahr im Herbst, wenn von den Bäumen die Blätter und kleine Äste fallen, machen sich viele kleine Hände an die Arbeit. Gemeinsam wird fleißig gerecht, gekehrt und gewerkt. Das Ziel der Kinderhauskinder ist es, für die vielen Tiere eine Winterbehausung zu schaffen und den Garten winterfest zu machen. Ob Igelchen, Käfer oder Würmer - an alle wird gedacht. Auch wird jedes Jahr das Insektenhotel wieder erneuert und frisch aufgefüllt.

Hand in Hand wird gearbeitet. Die Kinder machen große Haufen aus Blättern und transportieren diese dann eigenständig mit unseren Tretttaktoren ab. So wird für unsere Igel ein Quartier erschaffen. Alle helfen mit und gemeinsam macht es noch mehr Spaß. Natürlich darf unser Naturexperte "Nawi" dabei nicht fehlen.

Wir freuen uns nun schon auf den ersten Schnee und hoffen, dass wir auch heuer im Winter viel Spaß in unserem Garten haben werden!

Bericht und Bilder: Kinderhaus-Team







Jahr der Jubiläen für die Holzwelt Murau

LEADER als Anschub für Innovationen und Investitionen in der Region

Die Jahreshauptversammlung der Holzwelt Murau stand dieses Jahr im Zeichen mehrerer Jubiläen: 30 Jahre LEADER in Europa, 25 Jahre LEADER in Österreich und

20 Jahre LEADER in der Holzwelt Murau: ein EU-Programm, das der Region ermöglicht, die Herausforderungen des ländlichen Raums eigenständig zu bewältigen, innovativen Ideen den nötigen Anschub gibt und Impulse zur Verbesserung der Lebensqualität setzt

Eine der ersten Regionen in der Steiermark.

"Als Österreich das EU-Förderprogramm eingeführt hat, war Murau eine der ersten Regionen in der Steiermark, die sich als "LEADER-Region" beworben hat", erklärt Geschäftsführer Harald Kraxner. "Seither ist

wichtige Finanzierungsmöglichkeit für zukunftsgerichtete Projekte. Das Programm hat viele weitere Bereiche geöffnet und Synergien aufgezeigt, Inzwischen ist die Holzwelt Murau auch Klima- und Energiemodellregion und Klimawandelanpassungs-Region und häufig selbst Projektträger unterschiedlichster Regionalentwicklungs-

Pioniere und Vordenker.

Dass der Bezirk Murau als Schwerpunktthema das Holz in den Vordergrund stellt, hat seinen Ursprung in den späten 1980er Jahren. "Wir haben das Glück, dass wir schon zu dieser Zeit Pioniere und Vordenker in Sachen Ökologie und Ökonomie hatten", erzählt Obmann Bgm. Thomas Kalcher. "Holz prägt unsere Landschaft und daher auch die

Arbeitsplätze schaffen. LEADER die Basis der Holzwelt Murau und

plätze in der Region.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION





schiedlichen Bereichen - sei es bei der Energiegewinnung, bei Wirtschaftsentwicklungen oder für den Klimaschutz -einzusetzen." Zusammenhalt fördern und

lung hielt Harald Grießer, Abteilungsleiter der

Abteilung 17 des Landes Steiermark, ein Gast-

Wirtschaft. Da ist es naheliegend, dies als Ent-

wicklungsmotor für unsere Region in unter-

Insgesamt 60 Gäste begrüßte die Holzwelt Murau bei der Jahreshauptversammlung. Diese spiegelten die Vielfalt der Themen wider: Vertreterinnen und Vertreter aus Wirtschaft, Landwirtschaft, Jugend, Politik, Tourismus bis hin zu Privatpersonen waren anwesend. Dieses Netzwerk aus Mitgliedern stellt sicher, dass Gemeinsamkeiten hervorgehoben werden und die Holzwelt innovative Projekte vorantreibt. Wie das Projekt von Reinhard Hansmann: er entwickelte ein neues Holzbausvstem nach dem Cradle-to-Cradle-Prinzip und schuf neben einer modernen Produktionsstätte neue Arbeits-

LEADER - mehr als nur ein Förderinstrument.

Anlässlich der Jubiläen sprach Harald Grießer, Abteilungsleiter der Abteilung 17 des Landes Steiermark, über die Entstehung, die Gegenwart und die Zukunft des EU-Programms LEADER und dessen Bedeutung für die ländlichen Regionen. Die Ehrengäste waren sich einig, dass die Holzwelt Murau in den letzten Jahren gute und wertvolle Arbeit geleistet hat und wünschten unisono alles Gute für die Zukunft. Denn im kommenden Jahr bewirbt sich die Holzwelt Murau wieder für das Programm, das derzeit neu ausgeschrieben wird und 2023 startet. Damit LEA-DER in der Holzwelt mehr bleibt als nur ein Förderinstrument

Harald Kraxner

Kontakt für Rückfragen:

www.holzweltmurau.at info@holzwelt.at 03532/20000







Das NaturLese-Museum hat gerade seinen 3. Geburtstag gefeiert. Das ist ein guter Grund, um mit Ihnen Eindrücke aus dem Haus zu teilen. Lassen















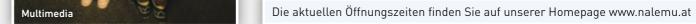












REGIONALENTWICKLUNG SEITE 21





Mit Jahreswechsel geht das neue Programm der SCHULE DES DASEINS online und gedruckt an viele Interessierte, die regelmäßig Seminare besuchen. Das Spektrum der Angebote reicht von geistlich-spirituellen Seminaren über kreative Workshops bis zu

Kursen, die sich mit Persönlichkeitsentwicklung und Führungsverantwortung befassen. Zunehmend wird die SCHULE DES DASEINS auch als guter Ort für externe Seminare entdeckt: Die Lehrgänge "Green Meditation" und "Lernraum Natur", eine Kirchenmusikwoche

und andere diözesane Ausbildungskurse sowie Priesterexerzitien und Einkehrtage. Nähere Informationen und Anmeldungen

unter: www.schuledesdaseins.at

Bericht und Fotos: P. Gerwig Romirer



Ein Biomasse-Pionier feiert Jubiläum

Nach mehreren Anläufen bereits Ende der 1980er Jahre fand am 11. November 1991 die Gründungsversammlung der "Wärmeliefergemeinschaft St. Lambrecht" - kurz "Naturwärme St. Lambrecht" – statt, damit wurde der Grundstein für ein beständiges Aufbauwerk der Genossenschaft gelegt, deren Anteile zu 50 % vom Benediktinerstift und zu 50 % von 14 Bauern aus St. Blasen und St. Lambrecht gehalten werden. 1993 ging der erste Heizkessel mit einer Leistung von 1.000 Kilowattstunden in Betrieb, mit 14 Abnehmern und knapp 1.200 Meter Leitungslänge begann die Erfolgsgeschichte.

Mit dem Verkauf von Qualitätshackgut etablierte sich ein zweites Standbein, das v. a. durch die flexible und effiziente Lieferlogistik mithilfe eines Pumpwagens gewährleistet wird, der ein staubfreies und sauberes Einblasen des Brennstoffes ermöglicht. Bis zu knapp 40 Schüttraummeter Hackgut können so pro Fuhre geliefert werden.

Einen schweren Rückschlag bedeutete ein gelegter Brand im Jahr 2005. Beim sogleich in Angriff genommenen Wiederaufbau wurde ein zweiter Kessel mit einer Leistung von 2.200 Kilowattstunden installiert, um dem gestiegenen Wärmebedarf Rechnung zu tragen. Ein zweiter Brand im Jahr 2011 machte

den neuerlichen Aufbau der größeren Halle

Im Zuge des Zu- und Umbaus im heurigen Sommer wurde nicht nur die Notversorgung an den aktuellen Bedarf angepasst, sondern

auch ein 100.000-Liter-Pufferspeicher errichtet, der weitere Kapazitäten, v. a. in den Spitzenzeiten,

Insgesamt werden aktuell 160 private und öffentliche Abnehmer mit Wärme versorgt - darunter als größte Verbraucher die Sprengstofffabrik Austin Powder. das Auszeit-Gesundheitszentrum, das Caritas-Pflegeheim und alle Stiftsgebäude. Das Leitungsnetz ist auf eine Länge von insgesamt über 11.000 Metern angewachsen, durch die Erzeugung von rund

stunden Energie aus Biomasse werden etwa 1,3 Mio. Liter Heizöl ersetzt und jährlich rund 2.500 Tonnen CO2 eingespart.

P. Gerwig Romirer





Landesrätin Mag. Ursula Lackner hat sich zum Ziel gesetzt, alle sieben Naturparke der Steiermark zu besuchen um die Akteure der Naturparkarbeit kennen zu lernen.

Aus diesem Anlass war sie mit ihrem Team (Chiara Vodovnik, MSc; Dr. Christian Mairhuber sowie zwei Praktikantinnen) am 18. und 19. August bei uns zu Gast. Nach ihrer Ankunft am Abend des 18. August in St. Lambrecht gab es ein gemeinsames Abendessen im Auszeit Gesundheitszentrum mit den Bürgermeistern Mag. Fritz Sperl und Josef Maier, Bernhard Stejskal (Naturparke Steiermark) sowie dem Naturpark-Vorstand (Walter Reichl, Claudia Sperl, Gotthard Seidl, Mag. Maria Luise Mürzl, Elisabeth Edlinger-Pammer). Am Morgen des 19. August starteten wir mit einer Führung im Stift St. Lambrecht mit Pater Mag. Gerwig Romirer. Danach besuchten wir die Zeutschacher Ursprungsquelle, und nach einer Wanderung durch die Graggerschlucht kehrten wir beim Forellenhof zum Mittagessen ein. Anschließend trafen wir Mag. Peter Hochleitner, der uns seine wertvolle Naturschutzarbeit rund um den Furtner Teich (Europaschutzgebiet) näherbrachte. Den Tagesabschluss bildete eine Führung im NaturLese-Museum Neumarkt. Landesrätin Ursula Lackner bedankte sich für den Tag und gratulierte den Anwesenden zur gelungenen Umsetzung ihrer Projekte.

Mag. Maria Luise Mürzl







Sagen und Geschichten aus unserem Naturpark

Der Riese von Forchtenstein

Um 1100 dürfte die Burg Graslupp (Forchtenstein) vom Salzburger Erzbischof errichtet worden sein. Ab dem 16. Jh. setzte sich der Name Forchtenberg bzw. Forchtenstein durch. Verwaltet wurde die Burg durch Burggrafen bzw. Pfleger, welche meist Adelige aus der Umgebung waren (Teufenbach, Saurau). 1957 übernahmen die Europäischen Föderalisten das Schloss Forchtenstein als erstes

österreichisches Europahaus. 2018 ging es in die Stiftung EYFON (European Youth Forum Neumarkt) über. Warum die Burg heute nicht mehr Graslupp heißt und wie sie zu ihrem Namen kam, kann man in dieser wahrlich sagenhaften Geschichte nachlesen:

Vor vielen Jahren, da noch auf dem Zirbitzkogel Riesen hausten, kam ein grauslicher Riese herab nach Neumarkt, und alle Neumarkter verkrochen sich furchtsam in ihre Häuser. Er aber hielt sich nicht lange in Neumarkt auf, über deren Häuser er hinwegsehen konnte, sondern machte dem furchtlosen Ritter auf der Burg oberhalb des Marktes seinen Besuch und wollte dessen gewaltige Tochter freien, die doch

immerhin ein gutes Stück kleiner war als der Riese. Als nun der Riese seine Bitte vorbrachte, erwiderte ihm das Mädchen, sie sei diesmal nicht bei guter Laune; er möge über Jahresfrist kommen. Und als er wiederkam, da hatte sie einen ungeheuren Felsblock auf den Abhang gesetzt und drohte ihm entgegen: "Troll dich weiter! Du kommst umsonst! Sieh diesen Felsblock! So du näher kommst, lasse ich ihn rollen und du brichst ein Bein."

Da ging er seines Weges wieder heim hinauf zum Zirbitz. Da er seinen Freunden erzählte, wie es ihm gegangen sei, lachten sie ihn aus und nannten ihn einen Hasenfuß, der sich von einem Weib verjagen habe lassen. Er

ihn aus und nannten ihn einen Hasenfuß, der sich von einem Weib verjagen habe lassen. Er aber erwiderte ihnen: "Ich forcht nicht das Weib, ich forcht den Stein." Und seitdem trägt die Burg diesen Namen.

Christa Fürnkranz HistAK



on Geisterschlossern und Wasserfrauen

Eine Reise durch Geschichte und Geschichten zwischen Zirbitzkogel und Grebenzen



Aus dem Buch "SAGENHAFT – eine Reise durch Geschichte und Geschichten zwischen Zirbitzkogel und Grebenzen", W. Fest. / C. Fürnkranz, Zweite überarbeitete und erweiterte Auflage (Softcover, 138 Seiten).

Ab sofort erhältlich im Naturparkbüro, dem Gemeindeamt Neumarkt sowie über office@histak.at

Es ist Weihnachtszeit

Die Englein fliagn wie wild umher Jo gibt's des denn – des zu roten Des ist net schwer.

Weihnocht ist schoa wieder ongekommen – hast du's gehört und vanommen?

Und der Christbam derf ned fehlen in der Stub'n – er ist für die braven Mädeln und die Bub'n.

Des Dörfle ist a schoa tiaf vaschneid – jo wos passiert den do grod heut?

Die Bama seind leicht ongezuckert – und va der Ferne a olter Traktor tuckert Die letzt'n Bama holt er oba vom Wold – zum hatzn für'n Ofen, denn es wird kolt.

Meine Lieben – die wollige Wärme der Weihnachtszeit hält vieles für euch heute bereit Nehmt sie wahr – Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr

Maria Holler



Streuobstwiesen sind in unserem Naturpark wieder sehr präsent. Also warum nicht auch das alljährliche Rezept darauf abstimmen? Entstanden ist ein kreatives Dessert mit unseren wunderbaren regionalen Äpfeln. Ein weihnachtlicher Genuss, der sich hervorragend vorbereiten lässt.

Apfelsuppe mit Knöderln aus Haselnussschnitten (für 4 Desserts):

600 g Äpfel, geschält und gewürfelt
400 ml Apfelsaft (Weißwein, Prosecco
oder gemischt)
Zucker nach Geschmack
2 Bioorangen – Saft und
abgeriebene Schale
1 Biozitrone – Saft und
abgeriebene Schale
Gewürze (Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz, ...) nach Geschmack

Geschnittene Äpfel mit Apfelsaft/Wein/ Prosecco und Zucker mischen und weichkochen lassen. Fein mixen, durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Schnittenknöderl:

2 Pkg. Haselnussschnitten (z.B. Manner Schnitten) mit 100 g Nougat mixen und kleine Knöderl formen, kalt stellen.

Zum Anrichten 1 Becher Schlagobers Zucker nach Geschmack ½ Pkg. Sahnesteif

Schlagobers steif schlagen. Die noch warme Apfelsuppe in Dessertschalen geben, Obersnockerl draufsetzen, Knöderl dazu und mit Zimtzucker bestreuen.

Kleiner Tipp am Rande: dieses Dessert ist gekühlt und mit einer Kugel Vanilleeis auch im Sommer ein Hit!

Gutes Gelingen!





