NATIONALPARK FRÜHLINGS GESCHNATTER

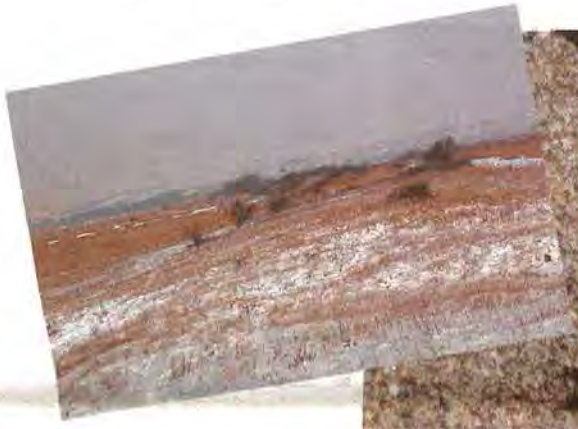
Österreichs neunzehnte Nationalparkzeitung

7142 Illmitz, Hauswiese
Tel. 02175 / 3442, e-mail: neusiedlersee.np@netway.at

Nr. 1 / März 98

Das wandernde Ostufer

Die Landschaftsgeschichte des heutigen Seewinkels ist die Geschichte einer Verlandung. Der Neusiedler See ist mit seinen 13.000 Jahren erdgeschichtlich betrachtet ein Kind – und dennoch schon ziemlich alt für einen Steppensee. Wissenschafter vermuten, daß am Anfang der Wasserstand bis zu fünf Meter über dem heutigen lag. Somit müßte das jetzige Lackengebiet bis auf wenige Ausnahmen eine geschlossene Wasserfläche dargestellt haben. Der wichtigste Hinweis auf diesen hohen Wasserstand ist heute noch sichtbar: der Seedamm.



Auf dem Seedamm wischen Weiden und Illmitz hat die Kreiselwespe am Neusiedler See ihren einzigen, dafür aber gut zwanzig Kilometer langen Lebensraum.

Der Paläontologe und langjährige Leiter der Biologischen Station in Illmitz, Dr. F. Sauerzopf, wies 1959 erstmals auf die Existenz verschiedener Seeaufschüttungen am Ostufer hin und beschrieb den heutigen Seedamm, wie er sich auf einer Länge von 25 Kilometer von Weiden/See bis zum Sandeck südlich von Illmitz verfolgen läßt. Dieser Damm hat nichts mit den von der Ur-Donau eingelagerten Seewinkelschottern zu tun – er ist wesentlich jünger und besteht aus Grobsand, Schottern und Feinsand. Durchschnittlich ist er etwa einen Meter hoch, südlich von Podersdorf/See erreicht er eine Höhe von fünf Metern. Die Kraft hinter der Entstehung dieses Damms am Ostufer sind zweifellos die Nordwestwinde: sie bildeten diese Dünen durch Wellenschlag über Schotterkörpern oder durch den spätwinterlichen Eisstoß (H. Löffler, 1974).

Dr. A. Bernhauser beschäftigte sich 1962 mit der Entstehung der Dammsysteme. Ihm fiel auf, daß der heutige Seedamm eine Reihe von Vorläufern hatte. Ein älterer, weiter östlicher Seedamm könnte in der Linie östlich der Stinkerseen und des Albersees bis zum Südende des Neudegg (Apetlon) liegen. Die tiefsten Mulden zwischen diesen beiden Dammlinien ließen die genannten Lacken entstehen. Als dritten und ältesten feststellbaren Damm lokalisiert Bernhauser die Höhenrücken vom Westrand von Illmitz über das Ostufer der beiden Schrändllacken bis westlich des Apetloner Hofs. Mehrere Riedbezeichnungen deuten auf heute kaum mehr sichtbare Höhenunterschiede hin, beipielsweise die „Homokhöhe" (Homok = Sand) westlich von Illmitz.

DER KERN DES DAMMS

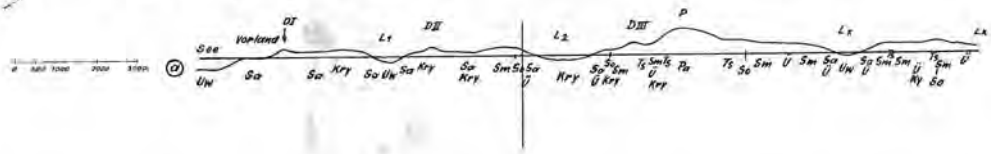
Wenn ein quer zur Hauptwindrichtung liegender Schotterkörper am Seerand über lange Zeit mit feinen Sedimenten vom Seeboden überlagert wird, entsteht ein Damm. Bei starkem Südostwind (und niedrigem Wasserstand) fällt die landseitig liegende Senke trocken. Erreicht ein Dammteil eine größere Länge, wird das Abschließen des „Vorlands" vom offenen Wasser immer wahrscheinlicher. Es müßte also auch heute möglich sein, junge Seedammteile bei ihrer Entstehung zu beobachten – wäre da nicht der Schilfgürtel, der Beobachtung von der Landseite her fast unmöglich macht.

Gefördert aus Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Jugend und Familie

VERSCHWINDET DER SEEDAMM?

Ende der 50er Jahre begann das große Nivellieren im Bereich des heutigen Seedamms. Die Landwirtschaft, vor allem der Weinbau, verlangte nach maschinell bearbeitbaren Flächen. So kamen nicht nur Bäume und Sträucher, sondern auch Sanddünen unter die Baggerschaufel. Als überschwemmungssicherer Zufahrtsweg zu Äckern und Weingärten bot sich der Seedamm förmlich an. Also wurde er mit einer Schotterauflage „befahrbar" gemacht, Teilstrecken wie südlich von Podersdorf und erst vor kurzem südlich von Weiden erhielten sogar eine staubfreie(!) Asphaltdecke – Auslöser für letzteres war schon weniger die Landwirtschaft als der (Fahrrad-)Tourismus. Die Zufahrt zum Strandbad Illmitz durchschneidet den Seedamm, der dort beidseitig der Straße eine Höhe von etwa drei Metern aufweist. Vereinzelt wird Sand vom Seedamm auch für private Zwecke in Haus und Garten geholt, wovon der Besitzer allerdings nicht immer weiß. Und dort, wo der Seedammweg auf unbedecktem Sand verläuft, sind gerne Reiter unterwegs, weil sie sich von Radfahrern ungestört fühlen dürfen.

Als wertvoller Rest eines Lebensraums ist der Seedamm für die Zukunft des Nationalparks von großer Bedeutung. Hier, am Übergang vom schilffreien Seevorgelände zu den Weingärten, ist das Zuhause einer unglaublichen Vielfalt an Insektenarten im Gras, im Sand und in den Bäumen. Dieses Nahrungsangebot wird natürlich von den Vögeln nicht übersehen und so ist es kein Zufall, daß Ornithologen aus aller Welt sich hier Sand um die Ohren wehen lassen. An windreichen Tagen kann man an nicht bewachsenen Stellen häufig das Wandern kleiner Sanddünen beobachten. Wenn ursprünglich charaktergebende Teile einer Landschaft für den Laien kaum mehr erkennbar sind, darf man keine ausgeprägte Wertschätzung für sie erwarten. So ist zu befürchten, daß die Reste des Seedamms dort, wo sie nicht ausdrücklich unter Schutz stehen, früher oder später menschlicher Nutzung unterliegen. Der Unterschied zur historischen Urbarmachung des Seewinkels liegt darin, daß unsere heutige Gesellschaft damit nicht mehr Grundbedürfnisse deckt, sondern private Freizeit- oder Geschäftsinteressen dahinter stehen. Bleibt zu hoffen, daß der Gesetzgeber auch in Zukunft der Erhaltung einzigartiger Landschaftselemente – nicht nur im Nationalpark! – Priorität einräumt.



Mit zunehmender Verlandung des Neusiedler Sees entstanden und entstehen durch Wind und Wellen immer wieder neue Dämme aus angeschwemmtem Sand.

LITERATUR

A. Bernhauser/Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland, Nr. 29, Eisenstadt 1962.

A. Wegleitner/Geographisches Jahrbuch Burgenland, Lockenhaus 1996.

F. Sauerzopf/Landschaft Neusiedler See, Wiss. Arbeiten a. d. Burgenland, Eisenstadt 1959.

H. Löffler/Der Neusiedlersee – Naturschutzgeschichte eines Steppensees, Wien-München-Zürich 1974.

Volles Programm mit neuen Zügen

Der Winter – der heuer kein richtiger war – ist die Zeit, in der das Programm für Nationalparkbesucher fürs nächste Jahr entsteht. „Geschnatter" blickt voraus: So wird 1998 im Nationalpark!

Viele Anforderungen muß ein Jahresprogramm erfüllen: Es soll genauso vielschichtig sein wie die Besucher. Also gibt es neben unterschiedlichen Exkursionen auch naturkundliche Vorträge, dazu Familientage, für die Kinder Naturerlebnistage, Video-Tage und Schulprojektwochen. Thema einer Sonderausstellung im Informationszentrum ist der Vogelzug und die Bedeutung des Seewinkels für dieses Naturphänomen. Die Ausstellung wird derzeit fertiggestellt und kann ab Ostern bei freiem Eintritt besichtigt werden.

Was ist sonst noch neu für 1998?

• Das Exkursionsprogramm wurde um drei Themen erweitert. Ab Juni stehen sie auf dem Terminkalender: „Sonnenaufgang am Seerand" ist eine Wanderung von 5 bis 8 Uhr morgens, „Die Weißstörche im Dorf und im Nationalpark" rücken den mythenbeladenen Zugvogel ins rechte Licht und „Mit dem Boot in den Schilfgürtel" ist ein Versuch, maximal 10 Teilnehmer mit einem kleinen Teil dieses faszinierenden Lebensraums vertraut zu machen.

Wie bisher dauern alle Exkursionen etwa drei Stunden und finden meist am Dienstag und Donnerstag (Mittwoch: Kinderexkursion!) statt. Auch dieses Jahr wird es mehr Sondertermine für Gruppen bzw. Schulklassen als Fixtermine für Individualbesucher geben. Mai, Juni und September sind bereits stark gebucht.

• Für unsere Vorträge im Informationszentrum bleibt es bei einem einzigen Wochentermin, nämlich Montag um 18.30 Uhr. Eines der neuen Themen behandelt die Jagd im Seewinkel, als neuer ausländischer Referent kommt der bekannte ungarische Naturfotograf György Kapocsy mit Bildern aus der Hortobagy-Puszta.

• Ein Versuch soll zeigen, ob Eltern bzw. Großeltern mit Kindern (idealerweise im Alter von 6 bis 12 Jahren) gemeinsam Natur erleben möchten. Das Tagesprogramm ist eine Mischung aus aktiven und passiven Bausteinen.

• Die Spieltage für Kinder aus der Nationalparkregion haben den Schwerpunkt „Universum": Ökopädagogisch geschulte Betreuer drehen mit den Teilnehmern Minidokumentationen, die bei einem kleinen Filmfestival im Informationszentrum präsentiert werden.

• An einigen Tagen laufen bei freiem Eintritt im Kino des Informationszentrums ausgewählte Naturfilme nonstop – eine Mischung von Vertrautem und Exotischem aus der Tier- und Pflanzenwelt.

Wer steht hinter diesem „Breitbandprogramm"? Von Konzeption und Organisation her betrachtet ist es das Team des Informationszentrums mit Alois Lang und seinen Mitarbeitern. Mag. Doris Gfrerer und Dr. Bernhard Kohler von der WWF-Bildungswerkstätte zeichnen für die Gestaltung der Familientage, Naturerlebnistage und Schulprojektwochen. Die Durchführung der meisten Programminhalte wäre freilich ohne freie Mitarbeiter nicht machbar – Exkursionsleiter kommen aus mehreren Bundesländern, Vortragende gibt es aus verschiedensten Fachrichtungen. Design und Herstellung der Vogelzug-Ausstellung stammen von der Agentur Atelier & Friends in Wien, aber auch hier brachten zwei externe Mitarbeiter des Nationalparks ihr Fachwissen ein.

Was es mit Sicherheit nicht geben wird: kurze, folkloristisch gestaltete Führungen, konzentriert auf Wochenend-Schönwettertage. Sie wären zwar vermutlich ein Erfolg, hätten aber mit der Bildungsaufgabe eines Nationalparks wenig zu tun. Der seit vier Jahren verwendete Slogan bekommt gerade in Zeiten wie diesen immer wieder seine Bestätigung: Natur braucht Zeit.

Dieser „Geschnatter"-Ausgabe liegt das vollständige Programm '98 für Besucher des Nationalparks Neusiedler See - Seewinkel bei. Falls es auf dem Post- oder Versandweg abhanden gekommen sein sollte (oder Sie weitere Exemplare davon brauchen) – telephonische Anforderung genügt: 02175/3442-0.

„Wo ist er denn, der Vogel?"

Was einem bei der „Makrofotografie" im Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel so alles passieren kann, darüber berichten – mit Augenzwinkern! – Brigitte und Ludwig Werle.

Da vorne in dem Wasserloch steht ein Naturfotograf. An einem Fuß trägt er einen ganz normalen Schuh, der andere steckt in einem Gummistiefel. Wollen wir mal sehen, was er fotografiert?" Diese Sätze hat mir meine Frau später wiedergegeben. Die Geschichte nahm dann folgenden Verlauf: Eine Gruppe von sechs Personen näherte sich uns. Ganz interessiert schauten sie nach dem Fotoobjekt. Einige Zeit dauerte es, bis sich endlich ein Mann zu fragen traute: „Seht ihr den Vogel, der da fotografiert wird?" Alle schüttelten einhellig den Kopf. Diese Szene bekam ich mit und mußte mich furchtbar zusammennehmen, um nicht zu lachen. Schließlich sagte meine Frau der Gruppe, daß ich eine Stechmücke fotografiere, die sich auf einem Schilfhalm befindet. „Eine Stechmücke?" wiederholten sie mehr als ungläubig.

Im Vogelparadies Neusiedler See läßt sich auch die Makrofotografie ausgezeichnet ausüben – soweit den Fotografen ungläubige Kommentare nicht stören. Für die meisten Besucher bleiben die kleinen naturkundlichen Besonderheiten des Nationalparks nämlich verborgen, doch der Blick für das Kleine ist unabdingbare Voraussetzung für den Makrofotografen. Mit dem Makro-Objektiv, das bei der Nahfotografie benutzt wird, kann der Mikrokosmos formatfüllend aufgenommen und so auch für den „normalen" Menschen sichtbar werden.

Viele Fotografen-Kollegen beschränken sich auf Vögel und Blumen. Doch gerade die Makrofotografie erschließt uns die Zusammenhänge in der Natur ganz wesentlich. Wer Amphibien, Reptilien oder Insekten, wie beispielsweise Schmetterlinge, Heuschrecken oder gar Spinnen fotografiert, muß schon etwas mehr über diese Tieren wissen. Welchen Lebensraum benötigen sie? Zu welcher Jahreszeit sind sie am besten zu sehen? Wovon ernähren sie sich? Dann ist auch noch wichtig, zu welcher Tageszeit oder welcher Witterung sie am aktivsten sind. Denn zu diesem Zeitpunkt ist jeder Versuch, sie zu fotografieren, vergebene Liebesmüh'. Beispielsweise können Libellen am besten in den frühen Morgenstunden oder bei kühlerer Witterung aufgenommen werden.

Die Farbenpracht des Kleinen wird oft übersehen. Erst die Vergrößerung zeigt Knoblauchkröte, Spinnenragwurz,...

Viele Details, ob die Einzelblüten der Spinnenragwurz oder das Kopfportrait der Knoblauchkröte konnten wir im Nationalpark auf diese Weise festhalten. Auch die verschiedenen Entwicklungsformen der Insekten, beispielsweise die Puppe des Windenschwärmers oder die Raupe des Wolfsmilchschwärmers haben wir hier aufgenommen. Doch um die größte Heuschrecke im deutschsprachigen Raum, die Sägeschrecke, zu finden, mußten wir gleich fünf herbstliche Aufenthalte investieren.

Natürlich werden die Verantwortlichen der Nationalparkverwaltung unseren letzten Hinweis zur Makrofotografie ganz besonders gerne hören: Wer nicht nur ein- oder zweimal in den Seewinkel kommt, der hat beste Chancen die faszinierende Kleintierwelt auch einmal zu sehen. Geduld und Ausdauer, verbunden mit einer guten Kenntnis der örtlichen Strukturen und Biotope, führen zu unvergeßlichen Beobachtungen. Wegen der Vogelfotografie alleine wären wir sicherlich seit 1984 nicht schon achtundzwanzigmal in den Seewinkel gekommen. Und wir sind ganz sicher, daß sich bei weiteren Aufenthalten neue mikrokosmische Herausforderungen für uns ergeben werden.

... Wolfsmilchschwärmer-Raupe, Sägeschrecke und Windenschwärmerpuppe in ihrer vollen Pracht. Das Makro-Objektiv machts möglich.

INHALT

Uferwanderung 1
Eine bewegte Landschaft

Ausblick 2
Das Menü für Auf und Ohr

Winzigkleines riesengroß 3
Durch's Makro gelinst

Batterie auf Rädern 4
Kurzschluß statt Vergaserbrand

Ganzjährige Kettenpflicht 5
Winterradler am Seeufer

Stimmen 6
Wo lassen zündeln?

Piepshow 7
für Sehvögel

Gänsewein 7
ausgesucht und durchgekostet

Den Vögeln nach 8
Auf der Suche nach dem wahren Klick

Nicht die Nachtigall 8
Shakespeares Tierleben

Interview 9
Wasser marsch

Nachhaltigkeit per see 10
Verschilft, verkauft, verwertet

Still going strong 10
Professor in Pflanzengesellschaft, Teil 1

FW, HFS, HBLT + HBLW 11
Planspiele fürs Berufsleben

Aufreizend 13
Chemie intim

Energische Sparer 13
Ausdauer Spendierhosen

Zurückgespult 13
Käufliches Videoband

Mehrzweck-Wirtshaus 14
Als man am Seeufer noch anstoßen konnte

WasWannWo 15
Von Saugrillen, Sabinerinnen und Strohflechterkursen

Ausgehoben 16
Attila macht Quartier

Ins Gewissen geredet ... 16
von Viktor Reinprecht

IMPRESSUM

Medieninhaber und Medienhersteller: Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel, 7142 Illmitz. Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz: „Geschnattert" ist die offizielle Zeitung des Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel. Erscheinungsweise: 4 x jährlich. Druck: Styria, 8011 Graz. Redaktion: Fritz A. Kojan, Alois Lang, Dr. Hanno Baschnegger, alle: 7142 Illmitz. Gestaltung: Baschnegger & Golub, 1090 Wien. Bildautoren: K. Busse (1), B. + L. Werle (3), M. Wölfle (4,6,9), Archiv (1,4,6,7,8,9,10,11,13,14,16), T. Waldherr (5), H. und I. Stetzuhn (8), G. Wendelberger (10,11), H. Pokieser (13), G. Sattler (14)

Mit Energie für Effizienz

Univ.Prof.Dr. Manfred Heindler leitet die E.V.A.

Vom Knappheitsschock in den 70er Jahren bis zu den Klimaschutz-Zielen des kommenden dritten Jahrtausends: Seit nunmehr 20 Jahren setzt sich die von wirtschaftlichen und parteipolitischen Interessen unabhängige Energieverwertungsagentur (E.V.A.) für Energieeffizienz und erneuerbare Energieträger ein.

Effizienz in Bereitstellung und Nutzung von Energie – das hat als Ziel der E.V.A. in den zwanzig Jahren des Bestehens dieses österreichweit tätigen wissenschaftlichen Vereines mit Sitz in Wien nichts an Aktualität eingebüßt.
Das breite Aufgabenspektrum reicht heute von der Unterstützung neuer Technologien, Instrumente und Organisationsformen, die dem Ziel, Energie zu sparen, dienen, bis hin zum Einsatz für die verstärkte Verwendung erneuerbarer Energieträger.
Gewandelt haben sich über zwei Jahrzehnte hinweg die Gründe für dieses Engagement: waren es in den 70er-Jahren der Knappheitsschock und die unerwartete Erhöhung der Energiepreise, die zur Gründung der E.V.A. führten, so sind heute Klimaschutz, Wettbewerbsfähigkeit und Arbeitsplatzsicherung die brennenden Themen.
Die Aktivitäten der E.V.A. sind sowohl österreichweit vernetzt, etwa im Rahmen der „E.V.A.-Bundesländerkooperation", als auch stark international orientiert – vor allem durch die Mitgliedschaft im European Energy Network, einer Kooperation westeuropäischer Energieagenturen. Die E.V.A. unterstützt weiters die Europäische Kommission bei der Abwicklung der zentralen energierelevanten Programme und ist Konsortialführer des OPET Austria (Organisation for the Promotion of Energy Technologies).
Der Aktionsradius reicht weit über Westeuropa hinaus: Durch den Aufbau von Energiepartnerschaften mit Mittel- und Osteuropa trägt die E.V.A. zur Stärkung der nicht-nuklearen Optionen in den dortigen Energiewirtschaften bei.
Ein wachsendes Team von (noch) nicht ganz dreißig Fachkräften aus den Bereichen Technik, Wirtschaft, Statistik und Sozialwissenschaft setzt sich für diese Ziele ein. Die E.V.A. ist als gemeinnütziger Verein organisiert und wird von Bund und Ländern sowie von rund dreißig energiewirtschaftlich und gesellschaftlich bedeutsamen Institutionen getragen.
Eine Vorreiterrolle nimmt die E.V.A. bei der Einführung neuer Instrumente ein, die der Energieeffizienz dienen. Aktuelle Beispiele dafür sind Contracting („Drittfinanzierung") oder Technology Procurement (kundeninitiierte Entwicklung energieeffizienter Technologien).
Die Stärke der E.V.A. liegt in der breiten Aktivitätspalette von der Beratung der Politik bis zur zielgerichteten Unterstützung von Millionen von Kaufentscheidungen (Stichwort Labelling u.a.). Die Grundhaltung dabei ist stark umsetzungsorientiert. Womit eines feststeht: Auch nach 20 Jahren haben die Anliegen der E.V.A. Aktualität und Zukunft.
Kontakt: Energieverwertungsagentur (E.V.A.), Linke Wienzeile 18, 1060 Wien. Tel.: 01/586 15 24, Fax: 01/ 586 94 88; e-mail: eva@eva.wsr.ac.at; Internet http://www.eva.wsr.ac.at.

Surren statt Stinken

Im Rahmen eines Langzeittests untersucht die BEWAG die Alltagstauglichkeit von Elektrofahrzeugen. Im Sommerhalbjahr 1998 wird eines dieser Fahrzeuge dem Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel kostenlos zur Verfügung gestellt.

Schon zu Beginn des Jahrhunderts probte man den fast lautlosen Antrieb in Form von elektrisch betriebenen Radnabenmotoren. Elektroautos machen aus umweltpolitischen Gründen Sinn, weil sie die Luft nicht mit Abgasen belasten. Außerdem ist es energiepolitisch begrüßenswert, wenn importiertes Erdöl durch elektrische Energie aus heimischer Wasserkraft ersetzt wird.
Das von der BEWAG verwendete Elektroauto wurde auf Basis eines Ford Fiesta entwickelt und nutzt Blei-Säure-Batterien als Energiespeicher. Die Reichweite des Zweisitzers beträgt maximal 100 km bei konstanter Geschwindigkeit von 50 km/h. Im vierten Gang erreicht der E-Fiesta eine Spitze von 75 km/h, durchaus ausreichend für Kurzstrecken. Sowohl in Eisenstadt, wo dieses Auto sonst für Botenfahrten der BEWAG eingesetzt (und an einer Solarstromtankstelle aufgeladen) wird, als auch im Nationalpark liegt also der sinnvolle Einsatzbereich in der Kurzstrecke. Daran gibt es besonders im Informationszentrum genug Bedarf: zu den Ausgangspunkten der Exkursionen, für Postwege, für Fahrten zur Verwaltung am Apetloner Hof ... Als „Tankstelle" wird natürlich eine Steckdose im Informationszentrum dienen. Der benötigte Strom (zwischen 11 und 25 kWh/100km) kommt aus dem BEWAG-Netz – und damit zu über 90% aus der Wasserkraft – und aus der Sonne: die Photovoltaikanlage im Informationszentrum liefert gerade während der Sommermonate verläßlich Strom bis zu einer Leistung von 3,2 kW.
Zu den Erfahrungswerten, die die BEWAG bisher mit ihren E-Autos gesammelt hat, wird nach dem Einsatz im Nationalpark zumindest ein weiterer dazukommen: Es wird sich zeigen, wie Tier und Mensch auf den Wegen in den Bewahrungszonen auf eine kleine, weiße, nicht stinkende und fast lautlos dahinrollende Kiste reagieren. „Geschnatter" wird darüber berichten.

Diesen Sommer abgasfrei im Nationalpark im Einsatz: Der flotte E-Fiesta der Bewag hat den Akku im Tank.

zurückgeschnattert

Dipl.-Kfm. Norbert Jungblut
z.Zt. D-51465 Berg. Gladbach
Am Steinberg 3

Sehr geehrte Damen und Herren,

im letzten Geschnatter baten Sie um weitere Bilder von Tschardaken. Ich habe ein Foto beigefügt. Standort: Urbarialgasse 5, Illmitz, Nordseite des Hauses. Wir suchten eine alte Tschardake. Die Beschaffung scheiterte am Zustand und am Transport. Somit musste eine in eigener Regie erstellt werden. Freunde stellten uns alte Balken, Dachlatten und von einer alten Scheune die abgedeckten Dachziegel zur Verfügung. Bei sehr unwirtlichem Wetter, im April vorigen Jahres, wurde die Tschardake unter Mitwirkung von Freunden erstellt. Jetzt beherbergt sie Ofenholz. Zu erwähnen ist noch, dass des Standortes wegen nur ein Pultdach und kein Satteldach möglich war.

Mit freundlichen Grüssen

N. Jungblut

PS. Erwähnen möchte ich noch, daß sich auch in der Urbarialgasse 8, Religionslehrer Rommer, eine sehr schöne Tschardake befindet. Hergestellt ebenfalls aus alten Teilen.

Zum Jahreswechsel im Sattel

„Don't drink and drive", das gilt natürlich auch für die rund 55 Mitglieder des Rad-Sport-Clubs Podersdorf/See. Manchmal gibt es aber doch eine „genehmigte" Ausnahme ...

So etwa zum Jahreswechsel 1997/98, als eine Radtour am Seedamm Richtung Illmitz führte. Samt jahreszeitentsprechender Überraschung: hatte der Obmann am Vortag doch im sandigen Boden einige Flaschen Sekt eingekühlt, sprich versteckt, die dann unter allgemeinem Hallo von den mitradelnden Mitglieder „entdeckt" wurden.
1991 hatte eine kleine Gruppe junger, ambitionierter Hobbysportler den RSC Podersdorf/See ins Leben gerufen, bald kamen auch „auswärtige" Mitglieder dazu. Der Verein nimmt in wechselnder Mannschaftsstärke an Wettbewerben teil, bietet fundierte technische Betreuung und organisiert kürzere oder weitere Ausfahrten. Zur schönen Tradition scheint die jährliche Rad-Wallfahrt nach Mariazell zu werden, Anfang September ist es wieder soweit. Zuvor ist im August ein sogenannter Duathlon (Radfahren und Laufen) geplant. Sie sind übrigens leicht zu erkennen, die RSC'ler – das eigene Teamtrikot mit dem Clubnamen, professionelle Radsporthosen und winddichte Jacken fürs Winterhalbjahr sind wirklich nicht zu übersehen.
Die Natur im Nationalpark quasi vor der Haustür zu erleben, das stellt einen wesentlichen Antrieb für ihr Hobby dar. Man ist sich aber bewußt, daß sportliches Radfahren und Naturbeobachtungen zwei Paar Schuhe sind. Also wird dann und wann der Drahtesel abgestellt und in Ruhe beobachtet.
Für technische Betreuung sorgt der Obmann, der in seinem Radsportshop die volle Palette an Ersatzteilen und Zubehör bereithält. Er ist auch Anlaufadresse für sportlich orientierte Radfahrer und Radfahrerinnen aus der Region, die sich dem RSC anschließen möchten: unter 02177/2297 gibt er gerne Auskunft.

Radeln im Sommer kann ein jeder – im Winter zeigt sich Seewinkler Härte!

„Mit Vollgas in die Klimakatastrophe?"

Die 3. burgenländische Klimaschutztagung – sie findet am 21. April 1998 im Informationszentrum des Nationalparks statt – hat sich eine provokante Frage zum Thema gewählt.

Daß die Koordinationsstelle für Umwelt und Energie in der Burgenländischen Landesregierung eine Naturschutzeinrichtung als Veranstaltungsort für ein Umweltschutzthema aussuchte, ist mehr als logisch: Naturschutzaktivitäten machen ja nur dort Sinn, wo Umweltschutz die Basis dafür liefert. Oder umgekehrt: in Landstrichen, die durch Industrie, Verkehr oder Landwirtschaft zerstört sind, wirken Naturschutzprojekte – wie etwa ein Nationalpark – eher als bloßes Feigenblatt.
Als Partner der Tagung fungiert die Landesgruppe Burgenland des Österreichischen Naturschutzbundes, die Referenten wurden gemeinsam ausgewählt. Das Programm beginnt offiziell um 16 Uhr, zuvor werden Schüler der Nationalpark-Volksschule Illmitz gemeinsam mit einer Naturschutzpädagogin ihre ganz persönliche Sicht der Umwelt- und Naturschutzthemen darstellen.
Das Einleitungsreferat – aktueller Titel „Von Kyoto nach Illmitz" – hält Mag. Wolfgang Mehl vom Klimabündnis Österreich. „Strategien und Wege zur nachhaltigen Mobilität im Tourismus" skizziert Verkehrsplaner Dipl.Ing. Robert Thaler aus dem Umweltministerium.
Eine weite Anreise hat der Bürgermeister der Gemeinde Zwischenwasser in Vorarlberg, Josef Mathis, der über umweltgerechte Mobilität referiert und das Projekt „Landbus Vorderland" vorstellt. Anschließend präsentiert Dipl.Ing. Helmuth Koch vom Amt der Burgenländischen Landesregierung das Gesamtverkehrskonzept Burgenland.
Genügend Stoff für eine interessante Podiumsdiskussion ist also vorhanden. Es wäre begrüßenswert, würden möglichst viele Entscheidungsträger und Meinungsbildner aus dem Umfeld des Nationalparks dieser wichtigen Tagung einen regionalen Anstrich geben.

Grüß Gott am Neusiedler See!

Qualitätsvolle Angebote, zufriedene Gäste – unter diesem Motto starteten die Burgenländischen Volkshochschulen im Nord- und Südburgenland ein Seminarprogramm für Tourismusbetriebe.

Daß Qualität ein Schlüssel zum Erfolg ist, das gilt natürlich auch für den Tourismusbereich. Und auch die Notwendigkeit der Weiterbildung, um den erreichten Standard zu halten und zu verbessern, ist unbestritten.
Insgesamt 19 Seminare, Workshops und Sprachkurse – Zielpublikum sind UnternehmerInnen im Hotel- und Gastgewerbe, Privatzimmervermieter und MitarbeiterInnen anderer touristischer Einrichtungen – bieten die VHS in einem viersemestrigen Zyklus (Frühjahr und Herbst) an. Die Bandbreite reicht dabei von „Englisch für die Tourismusbranche" über einen Marketing-Workshop und „Kommunikation und Motivation im Betrieb" bis zum Thema Dienstleistung und Gästeerlebnis unter dem Titel „Grüß Gott am Neusiedler See."
Entwickelt wurden die von hochkarätigen Referenten präsentierten Programme in Abstimmung mit regionalen und lokalen Tourismusorganisationen und dem Landesverband „Burgenland Tourismus". Förderungen für KursteilnehmerInnen sind möglich.
Auskunft, Programme und Termine unter VHS-Regionalstelle Halbturn, Dr. Ingrid Wiederschwinger, Tel. 02172/8806-1.

Servus im Frühling

Gasthof Zentral
Familie Kroiss

Kulinarisches Frühlingserwachen

Frühlingsgerichte der Burgenländisch-Pannonischen Küche
mit Produkten aus der Nationalparkregion Neusiedler See - Seewinkel

Edle Weine und gereifte Besonderheiten aus dem eigenen Weingut
sowie Edelbrände aus unserer Hausdestillerie

„Spargelanstich am 26. April"

Wir wissen, was wir an Illmitz haben.
Familie Kroiss
A-7142 Illmitz, Obere Hauptstraße 1, Tel: 02175 / 23 12

STIMMEN

Wo lassen zündeln?

Es brennt! Rekordeinsätze mußte in letzter Zeit die Freiwillige Feuerwehr in mehreren Nationalparkgemeinden verzeichnen. Nach der langen Trockenheit waren Flurbrände kinderleicht zu legen. Absicht, Fahrlässigkeit oder Unkenntnis der durch den Brand betroffenen Flora und Fauna? Wie dem auch sei: Wiesen und Schilf verwandelten sich in kurzer Zeit in verkohlte Flächen. Den Auftakt bildete der Großbrand im Hanság, ab Anfang Februar ging es dann Schlag auf Schlag. Besonders in Illmitz mußte die Feuerwehr in alle Himmelsrichtungen ausrücken, aber auch im Norden des Nationalparks schlugen Feuerteufel zu. Ein Brand in den Zitzmannsdorfer Wiesen zerstörte Anfang März Flächen mit europaweit bedrohten Arten wie Schlitzblattwermut und wahrscheinlich den Großteil der Eigelege geschützter Schmetterlingsarten (Moorbläulinge, Steppenfrostspanner).
Wir haben uns umgehört, wie man im Seewinkel zu dieser Brandserie im Bereich des Nationalparks steht.

Robert Kroiss, Fremdenführer, Illmitz
Im Weinbau geht der Trend zum Einhäckseln der Schnittreben, weil damit der Nährstoff im Weingartenboden bleibt. Wenn so das unkontrollierte Abbrennen von Rebhaufen zurückgeht, können wir hoffen, daß weniger Flurbrände entstehen. Viele Bauern sehen heute ein, daß die von früheren Generationen gepflanzten Windschutzgürtel wichtig sind, um die Bodenerosion zu verringern. Wenn aber einige wenige hartnäckig ihre Reben just unter einem Baum anzünden, fehlt mir dafür jedes Verständnis. Schlimm kann sich auch der Gewöhnungseffekt der Flurbrände auswirken, weil immer weniger Leute auf den Feueralarm reagieren, wenn er allzuoft ertönt.

Josef Krikler, Weiden/See
Ich habe selbst Weingärten und bin seit einiger Zeit dazu übergegangen, die Reben nach dem Schneiden einzuhäckseln. Früher hat man diese ja zu Hause zum Heizen verwendet. Das Abbrennen des Schilfs und der Brachen muß auf jeden Fall verantwortungsvoll durchgeführt werden. Meines Wissens nach hat ja der Gesetzgeber auch eine bestimmte Zeit dafür festgelegt, damit in dieser vorgegebenen Zeitspanne der meiste Nutzen entsteht und der Schaden möglichst gering gehalten wird. Die Gefahren des Abbrennens und die Schäden, die dadurch entstehen, werden leider viel zu oft unterschätzt.

Gabriele Umathum, Weiden/See
Durch die Brände, sei es im Schilf oder auf den Brachen, wird meiner Meinung nach mehr zerstört als gutgemacht. Am meisten tun mir die Tiere dabei leid, die ja auch verbrennen. In diesem Zusammenhang bin ich eine absolute Tierschützerin. Abbrennen sollte nur in Ausnahmesituationen erlaubt sein und strengstens kontrolliert beziehungsweise bestraft werden. Abbrennen ja, aber nur mit Zustimmung und unter Aufsicht einer Behörde. Auch dabei stellt sich für mich die Hauptfrage: Kann man als Einzelperson einen Brand – egal welcher Art! – überhaupt unter Kontrolle halten?

Cora von Gemmingen,
Studentin in Freiburg, dzt. Uni Sopron
Seit Anfang März des heurigen Jahres bin ich im Rahmen eines Praktikums an der Forstuniversität Sopron hier in Sarród. Einen recht beachtlichen Flurbrand habe ich auf der ungarischen Seite des Nationalparks bereits miterlebt. Auf meine Rückfrage in der Nationalparkverwaltung habe ich erfahren, daß die meisten Bauern der Meinung sind, daß Abbrennen nur Vorteile bringt, weil das Gras schneller nachwächst. Biologen wissen aber, daß die Schäden an Kleinstlebewesen und Bodenbakterien größer sind, als dieser mir recht zweifelhaft erscheinende Nutzen.

Johann Wieger, IG-Obmann, Apetlon
Das Abbrennen zur richtigen Zeit auf Flächen, auf denen die Pflanzendecke zu dicht und zu verfilzt ist, kann schon seinen Sinn haben. Wenn das möglichst früh, also im Winter, geschieht, wächst rasch frisches Gras nach. So kann man auch das Verwuchern der Hutweide, z.B. mit Ölweiden oder Hagebutten, verhindern. Wenn aber zu spät, unkontrolliert oder bei falschem Wind abgebrannt wird, dann ist das nur unüberlegt und dumm. Besonders in der Nähe eines Windschutzgürtels muß man vorsichtig sein und zuvor bei Windstille eine mindestens 15 Meter breite Brandschneise legen.

Unterstützt durch die BUNDESLÄNDER DIE MEHR - SICHERUNG.

„Guckkasten am Stinkersee"

Mit einem neuen Beobachtungsstand in der Bewahrungszone Illmitz-Hölle werden der menschlichen Neugier Krücken gebaut.

Die Lacken des Seewinkels haben es so an sich, daß sie in flachen Mulden liegen, ohne steile Böschungen oder Hügel rundherum. Und die für Beobachter interessantesten Vogelarten haben es so an sich, daß sie den Menschen nur auf eine bestimmte Distanz herankommen lassen. Dort also, wo sich die schönsten Watvögel ein Stelldichein geben, ist der Mensch nur mit einem guten Spektiv dabei, ein Fernglas reicht dazu meist nicht. Es sei denn ...

Nach einem Erstversuch an der Zicklacke bauten die Gebietsbetreuer des Nationalparks ein zweites „Hide", wie die Briten es nennen, für den seeseitigen Rand des Oberen Stinkersees. Der Seedamm trennt dort die Lacke vom Seevorgelände, nur wenige Passanten zweigen vom Weg zum Lackenrand ab, um Vögel zu beobachten. Es kommt aber immer wieder vor, daß unerfahrene „Naturfreunde" zwischen Weingarten und Baumgruppe bis ans Wasser gehen und dort für beträchtliche Unruhe unter den Limikolen sorgen. An der betreffenden Stelle steht zwar ein nicht zu übersehendes Stop-Zeichen – aber was hilft das gegen die Liebe eines Sonntags-Radausflüglers zur Natur!

Ein Guckkasten an dieser Stelle soll nun auch dem fernglaslosen Besucher die Möglichkeit geben, viel zu sehen ohne selbst gesehen zu werden. Deshalb bleibt unter dem Schilfdach lediglich ein Sehschlitz frei. Sonnen- und regengeschützt können von hier aus auch Langzeitbeobachtungen mit Spektiv oder Fernglas erfolgen.

Für die nächsten Jahre stehen weitere Stellen im Nationalpark auf der Arbeitsliste „Infrastruktur", beispielsweise an der Langen Lacke oder im Bereich des Schilfgürtels. Die Positionierung der „Hides" soll so festgelegt werden, daß nur der wirklich interessierte Nationalparkbesucher diese (leicht) findet. Für den sportlich angehauchten Radfahrer gibt es schließlich eine ganze Reihe von Hochständen entlang der Radrouten B10 und B20, von denen aus er einen Blick auf Lacke und Wiese werfen kann.

Gerade am Apetloner Hof fertiggestellt: das neue Hide für die Hölle

Nationalparkregion bläst zum Aufbruch

Einen neuen Wind soll es in der Nationalparkregion geben. Woher – und wohin! – er weht, das erläutert für „Geschnatter" Projektkoordinator Dipl.Ing. Helmut Grosina.

Neben den Nationalparkgemeinden (Andau, Apetlon, Illmitz, Neusiedl am See, Podersdorf am See, Tadten und Weiden am See) sind es weitere sieben Gemeinden (Frauenkirchen, Gols, Halbturn, Mönchhof, Pamhagen, St. Andrä am Zicksee und Wallern) vom Heideboden, dem Seewinkel und dem Waasen, die gemeinsam die „Nationalparkregion" bilden.

Besteht die Chance, durch Verbindung der vielen kleinen Elemente den Lebensraum zu erhalten und so zu verbessern, daß die aus der Landwirtschaft frei werdenden Arbeitskräfte in der Region zu halten sind? Ist vielleicht sogar eine teilweise Zurückgewinnung der Pendler möglich? Konzepte gibt es bereits, etwa das Landesentwicklungsprogramm, das Programmplanungsdokument für das Ziel-1-Gebiet Burgenland, die Basisrichtlinien für die Tourismusentwicklung und -förderung oder das Regionskonzept Ost. Der Nationalpark kann als zusätzlicher Impulsgeber wirken. Voraussetzung ist, daß die Bewohner des Gebietes den Glauben an eine gemeinsame Zukunft mittragen. Eine erste Informationskonferenz für die Gemeinden (Bürgermeister) fand am 9. Dezember 1997 im Nationalparkhaus in Illmitz statt, die nächste ist für 31. März 1998 in Mönchhof geplant. Bei dieser Konferenz werden bereits konkrete Teilprojekte besprochen. Das erste trägt die Bezeichnung „Auf den Spuren der Geschichte" und widmet sich u.a. der Kennzeichnung der lokalen historischen Fundstellen und ihrer Verbindung mit einem historischen Informationsnetz. Schließlich sollten als weitere Überlegung gleichsam „Eingangstore" in die Nationalparkregion, aber auch in jede Ortschaft gebildet werden, die dem Image der Region entsprechen und in Verbindung gebracht werden mit verschiedenen lokalen Lebensräumen bis zum „Hintaus".

Mit der Gesamtverbindung und Organisation des Verkehrs beschäftigt sich ein eigenes Teilprojekt. In allen Bereichen soll die Möglichkeit von Arbeitsplätzen in den Gemeinden mitberaten und zu einem Aktionsprogramm verschnürt werden, ebenso ist auf die Tourismusentwicklung Bedacht zu nehmen. Alle Teilprojekte sind nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit, also im weitesten Sinn der Erhaltung der Umwelt zu prüfen und münden schließlich in eine Organisationsform für die laufende Weiterentwicklung. Für Fragen, die heute vielleicht noch nicht so klar abzuschätzen sind, ist an eine „Zukunftswerkstatt" gedacht.

Der Wein mit dem Gänselogo

Gedacht an die Produktion eines „Nationalparkweins" war zwar schon im Gründungsjahr 1993, aber zuerst galt es natürlich die genauen Kriterien dafür festzulegen. Jetzt liegen sie auf dem Tisch – und schon bald wird es heißen: „Zum Wohl, Nationalparkwein!"

Die Rahmenbedingungen wurden im Sommer 1997 von den Obmännern der IG (Interessensgemeinschaft der Grundeigentümer) formuliert:

- In Abhängigkeit von der Größe der an die Nationalparkgesellschaft verpachteten (und außer Nutzung gestellten) Flächen dürfen Weinbauern ein bestimmtes Kontingent abfüllen.
- Es wird drei regionstypische Nationalparkweine geben: Welschriesling Qualitätswein trocken, Zweigelt Qualitätswein trocken und eine sortenspezifisch nicht festgelegte Beerenauslese.

Die erste Verkostung der Kandidaten zum Nationalparkwein fand am 27. Jänner im Informationszentrum statt.

Eine gestrenge Jury machte sich die Aufgabe nicht leicht.

- Nur jene Weinbauern, die an der KIP (Kontrollierten Integrierten Produktion) teilnehmen, sind zugelassen.
- Der Standort des Weinbaubetriebes muß in einer der Nationalparkgemeinden sein.
- Eine unabhängige Jury übernimmt die Verkostung. Weine, die bei der Beurteilung negativ abschneiden, werden abgelehnt.

Bedingungen, die von rund 70 Betrieben aus Illmitz, Apetlon, Weiden/See, Neusiedl/See, Podersdorf/See und Tadten akzeptiert wurden. Am 27. Jänner fand die erste Verkostung statt, am 3. März wurden die ersten Rotweine degustiert. Ergebnis: Allzuviele Tropfen des Jahrgangs 1997 werden das Prädikat Nationalparkwein nicht tragen, die Ausfallquote bei der Verkostung war überraschend hoch. Da der 97er allgemein als hervorragender Jahrgang beurteilt wird, dürfte dieses Ergebnis auf den besonders hohen Qualitätsanspruch der Juroren (und damit der NP-Wein-Väter) zurückzuführen sein.

Für das Etikett entwickelten der Vorstand der IG und Alois Lang, Leiter der Öffentlichkeitsarbeit im Nationalpark, gemeinsam ein Layout, das drei deutlich unterscheidbare Motive zeigt – den Silberreiher als Charaktervogel des Nationalparks, die Gottesanbeterin als Vertreter der artenreichen Insektenwelt und einen Ausschnitt aus der Lackenrandvegetation. Geeinigt haben sich die Produzenten auch auf hohe Korkqualität, der Korkbrand trägt das Nationalparklogo. Verpackt wird in weiße Tragekartons, die mit einer Übersichtsskizze und einer entsprechenden Erklärung bedruckt sind.

Die Preise orientieren sich am Niveau für beschränkt verfügbare, hochwertige und sortenreine Weine des Weinbaugebiets Neusiedler See, wobei die Preisgestaltung nach oben dem einzelnen Winzer überlassen bleibt.

Hält der Zeitplan, können die ersten Nationalparkweine im April verkostet und sowohl bei den Weinbauern als auch im Informationszentrum gekauft werden. Geringe Abfüllmengen und hoher Qualitätslevel lassen eine starke Nachfrage nach dem Premieren-Jahrgang erwarten.

Auf Motivsuche quer durch Europa

Tierfotografie – so heißt die Lieblingsbeschäftigung eines Ehepaares aus Rheinland-Pfalz. Um charakteristische Motive zur richtigen Jahreszeit vor die Linse zu bekommen, zeigen Ingeborg und Heinz Stetzuhn durchaus zugvogelähnliches Verhalten. Daß der Seewinkel immer wieder auf der Liste der Reiseziele steht, überrascht nicht. Für „Geschnatter" erzählen die beiden von ihren Erlebnissen.

Ein Blutspecht mitten im Dorf – nur finden muß man dieses Motiv

Es ist der Weg der „sanften Naturfotografie", den wir, ein Ehepaar im Rentenalter, gehen. Um so wenig wie möglich zu stören, benutzen wir lange Brennweiten, sogenannte Tele-Macro-Objektive, die es uns erlauben, Fotoaufnahmen auch aus größeren Entfernungen zu machen.

Entsprechend ausgerüstet geht es auf die Reise. Im Frühjahr zu den Ringelgänsen und den großen Brachvögeln nach Ostfriesland. Im Sommer in die Radstädter Tauern ins Hochgebirge zu Gemsen, Murmeltieren, rotsternigen Blaukehlchen und Mauerläufern. Wenn es sich einrichten läßt, fahren wir zum Müritzsee, hauptsächlich wegen der Fisch- und Seeadler, oder zur nordfriesischen Küste, wegen der Robben, Seehunde, Brandgänse, Möwen, Wattvögel und Meeresenten. Anfang Oktober ist es der Kranichherbstzug, der uns zur Insel Rügen reisen läßt. Zur Winterszeit unternehmen wir Kurzreisen zum Niederrhein und nach Holland, um überwinternde Wildgänse zu fotografieren. Mitte Mai steht das wunderschöne Illmitz am Neusiedler See auf unserem Reisekalender, 1998 bereits zum 13. Male. Was unseren Illmitz-Aufenthalt im Mai 1997 betrifft, hatten wir das Glück, aus dem Auto heraus eine große Rohrdommel bei ihren Streifzügen durch die aufgelockerten Schilfpartien einer Lacke fotografieren zu können. Bedingt durch den hohen Wasserstand dieser Lacke bis zum Fahrweg hin und die guten Lichtverhältnisse gelangen uns aus einer Distanz von etwa drei bis acht Metern farblich einwandfreie und scharfe Fotos. Mitten im Zentrum von Illmitz präsentierte sich uns anderntags ein Blutspecht, von dem wir formatfüllende Aufnahmen machen konnten.

Selbst für Profis ein Glückstreffer, die scheue Rohrdommel ganz nah

Wie erfolgreich wir im Mai 1998 in Illmitz sein werden, ist natürlich nicht voraussehbar. Wir reflektieren auf Aufnahmen von Bienenfresser, Wiedehopf, Löffler, Ziesel und Purpurreiher. Spüren wir einen Ziegenmelker auf, so würde ein langgehegter Wunsch in Erfüllung gehen. Jedenfalls freuen wir uns schon jetzt auf ein Wiedersehen mit Natur- und Tierfreunden aus Süddeutschland und der Schweiz, die genau wie wir von der Vogelwelt und Landschaft des Nationalparks Neusiedler See-Seewinkel begeistert sind.

Nach unseren Fotostreifzügen bleibt uns am Abend genügend Zeit, die köstlichen Spezialitäten aus Küche und Keller des Seewinkels zu genießen und bei einer guten Flasche burgenländischen Weines in gemütlicher Runde unsere Erlebnisse und Eindrücke auszutauschen. Auch das gehört zum Urlaub in Illmitz.

Wo die Lerche singt ...

Mit dem Frühling kehrt auch einer der bekanntesten Sänger der Vogelwelt in den Seewinkel zurück – die Feldlerche. Den „Vogel des Jahres 1998" bittet Eva Karner von BirdLife Österreich für „Geschnatter" vor den Vorhang.

Als einer der ersten Zugvögel, die aus dem Winterquartier heimkommen, begrüßt die Feldlerche die junge Jahreszeit. Sie erfüllt mit ihrer Stimme die Wiesen und Felder überall im Neusiedler See-Gebiet – und doch zählt sie heute europaweit schon zu den gefährdeten Arten und mußte seit den 70er Jahren zum Teil starke Bestandseinbußen hinnehmen. Aber nicht nur um diesen einst weit verbreiteten „Allerweltsvogel" muß man sich Sorgen machen, sondern auch um seinen Lebensraum. Wie viele Bewohner der offenen Kulturlandschaft ist die Feldlerche ursprünglich eine Steppenart. Das sagt schon viel über ihre Lebensraumansprüche aus: ein weiter, offener Horizont mit freier Rundumsicht ist ebenso wichtig wie eher schüttere und niedrige, aber nicht zu einheitliche Vegetation. Ihr Revier markiert sie mit einem Singflug in 40-60 m Höhe. Dort kreist sie flatternd und tirilierend bis zu 20 Minuten lang, bis sie sich zuerst wie ein Fallschirm immer noch singend abgleiten läßt, um die letzten Meter wie ein Stein zu fallen und sich erst ganz knapp über dem Boden zu fangen. Fast hat man den Eindruck, daß sie dieses Spiel mit der Schwerkraft richtiggehend genießt.

Im Seewinkel fast ein „Alltagsvogel" – anderswo bereits mehr als gefährdet: Die Feldlerche, Vogel des Jahres 1998.

Das sonstige Leben spielt sich hauptsächlich am Boden ab: das Nest wird gedeckt in etwas höherer Vegetation gebaut, die Nahrung in offeneren Bereichen gesucht. Zu dichte Vegetation behindert die Fortbewegung. Werden daher die Wiesen und Felder später im Jahr zu dicht und hoch, können Wegränder und sonstige offene Stellen lebenswichtig sein.

In Mitteleuropa kam die menschliche Landnutzung den Ansprüchen der Feldlerche entgegen und ermöglichte eine weite Verbreitung: sie bewohnt heute Ackerflächen, Wiesen und Weiden, in den südlichen Teilen Österreichs auch die Almen im Hochgebirge. Was ihr aber einst Segen war, wird heute zum Fluch: die Entwicklung der Landwirtschaft. Durch die immer intensiver werdende Nutzung gehen die Bestände zurück, aus manchen Gebieten wird sie fast völlig verdrängt. In der Südoststeiermark etwa und dem Südburgenland ist sie heute schon fast eine Seltenheit – nicht zuletzt durch die explosionsartige Entwicklung des Mais, der dort die Talböden bedeckt.

Wenn sich die Feldlerche in Ackerbau- und Wiesenlandschaften auch durchaus wohl fühlt, hat sie dennoch gewisse Ansprüche: ein Mosaik aus unterschiedlichen Vegetationstypen nebeneinander. Auch das Nahrungsangebot muß stimmen: außerhalb der Brutzeit Pflanzensamen und verschiedenste Kräuter, während der Aufzuchtsperiode Kleintiere wie Käfer, Spinnen und verschiedene Insektenlarven. Große, einheitliche Feldkulturen, die intensiv mit Pestiziden „behandelt" werden, aber auch die heute viel zu dichten Intensivwiesen können diese Ansprüche immer weniger erfüllen. Ackerlandschaften mit kleinen, vielfältigen Parzellen, mit Wiesenstreifen, Brachen und Feldrainen oder extensiv genutzte Wiesen- und Weideflächen wie etwa im Seewinkel sind die einzige Chance für die langfristige Sicherung des Feldlerchenbestandes in Mitteleuropa. Auf den Hutweiden des Nationalparks findet neben vielen anderen Arten auch der „Vogel des Jahres" noch paradiesische Zustände. Besonders die Beweidung wirkt sich günstig aus, da die Rinder ein abwechslungsreiches Mosaik aus hohen und niedrigen Pflanzenbeständen, durchsetzt mit offenen Bodenstellen schaffen – genau das, was die Lerche braucht.

DAS AKTUELLE NATIONALPARK

INTERVIEW

Hans Krenn ist Bezirksfeuerwehrkommandant und – ebenfalls ehrenamtlich – Landesfeuerwehrinspektor. Seine Erfahrung aus mehreren Jahrzehnten Feuerwehrwesen kam ihm in den letzten Monaten besonders zugute: Im Herbst vergangenen Jahres brannten im Bereich der Nationalpark-Bewahrungszone Hanság knapp 400 Hektar Wiesen, gleichzeitig brachen Brände in Andau und Illmitz aus und ein Mähdrescherunfall wurde gemeldet. Die Häufung von Flurbränden im extrem trockenen Winter 1997/98 betrachtet Krenn vor dem Hintergrund der entsprechenden Bundes- und Landesgesetze mit einiger Sorge.

Geschnatter: *Herr Bezirksfeuerwehrkommandant, was dürfte es alles nicht geben von dem, was die Feuerwehren in den vergangenen Wochen und Monaten so intensiv beschäftigt hat?*

Krenn: Kurz gesagt, eigentlich dürfte es gar nichts davon gegeben haben. Unsere Ortsfeuerwehren hatten es im heurigen Winter nämlich fast ausschließlich mit illegal gelegten Flurbränden zu tun. Und da spricht das Gesetz eine klare Sprache – das flächenhafte Verbrennen biogenen Materials ist grundsätzlich ganzjährig verboten! Nur im Einzelfall kann seitens der Gemeinde per schriftlichem Bescheid eine Ausnahme genehmigt werden. Aber selbst dann darf die Abbrandfläche eine Breite von 60 Metern nicht überschreiten und gegenüber Windschutzstreifen und Weingärten muß ein Mindestabstand von 15 Metern eingehalten werden.

Geschnatter: *Wieviel Einsätze waren es denn wirklich in letzter Zeit?*

Krenn: Seit Anfang Februar landesweit rund 200, Schwerpunkt war dabei durchwegs der Flurbrand. Und lassen Sie mich dazu noch eines erklären: Wir von der Feuerwehr finden uns hier nur allzuoft zwischen den Fronten wieder. Da zündet einer sein Feld, im Sommer gilt das natürlich auch für Stoppelfelder, verbotenerweise an, ein Vorbeikommender meldet uns einen Brand. Wir kommen löschen, für den einen vielleicht nicht schnell genug, und der andere ist aufgebracht, weil wir überhaupt kommen – der wollte ja abbrennen. Das kann übrigens in jeder Hinsicht teuer werden – der Strafrahmen dafür beträgt ja bis zu 50.000 Schilling!

Geschnatter: *Und wenn er sich vorher eine Genehmigung von der Feuerwehr holt?*

Krenn: Wir haben hier nichts zu genehmigen und wir tun das natürlich auch nicht, das ist allein Sache von Land, Bezirkshauptmannschaft oder Gemeinde, und zwar wie gesagt per schriftlichem Bescheid. Und da gibt es strenge Auflagen: Erstens ist natürlich im vorhinein der Feuerwehrkommandant zu informieren, dann muß das Feuer so lange beaufsichtigt werden, bis es wirklich „aus" ist, eine Sperrzone ist zu errichten und schließlich sind auch geeignete Löschgeräte bereitzuhalten.

Geschnatter: *Kommen wir zu einem erfreulicheren Thema für die Feuerwehr. In den nächsten Monaten werden Burgenlands Florianijünger ja auch abseits „echter" Einsätze einer breiten Öffentlichkeit ihren hohen Ausbildungsstandard zeigen können ...*

Krenn: Sie spielen hier sicher auf die anläßlich des 75jährigen Bestehens des Landesfeuerwehrverbandes stattfindende Landessonderausstellung „Feuerwehr" im Schloß Halbturn an. Ja, da wird es einiges zu sehen geben.

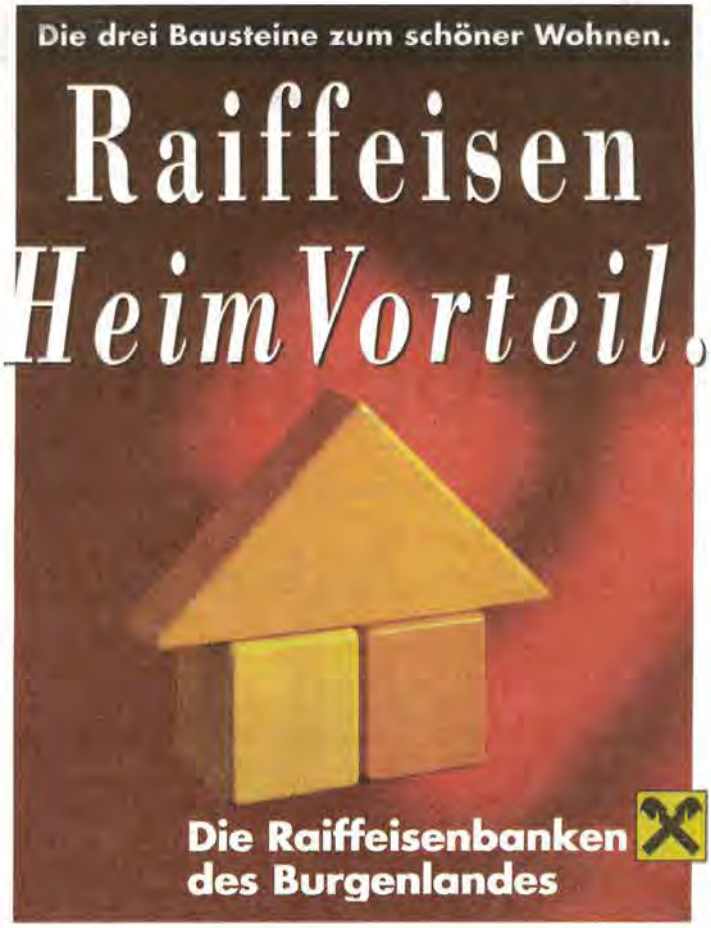
Geschnatter: *Verraten Sie uns ein paar Details?*

Krenn: Gerne. Noch vor der eigentlichen Eröffnung Ende April wird es am 15. April für Presse und Fernsehen eine Großübung im Schloß Halbturn geben, an der neben unseren Wehren auch Kollegen aus Ungarn und der Slowakei teilnehmen. Und im Rahmen der Ausstellung selbst an jedem Samstagnachmittag vom 2. Mai bis zum 24. Oktober jeweils zwei Einsatzübungen vor Publikum. Erstens ein Brand mit Rettung von Eingeschlossenen, zweitens, um unser Einsatzspektrum abzudecken, ein simulierter Verkehrsunfall mit eingeklemmter Person, was den Einsatz von hydraulischem Rettungsgerät notwendig macht. An fünfzehn Samstagen werden dabei Wehren aus dem Bezirk Neusiedl agieren, zehn Mal solche aus anderen Bezirken unseres Landes.

Geschnatter: *Da wird sich ja besonders an den Wochenenden einiges tun im Halbturner Schloß. Aber kommen wir noch einmal zurück an den Beginn unseres Gespräches. Hat der Bezirksfeuerwehrkommandant eine Botschaft für anscheinend unverbesserliche Zündler?*

Krenn: Eher einen Appell. Es zeugt von Verantwortungsbewußtsein und Weitblick, wenn man sich an bestehende Vorschriften hält. Aus Leichtsinn und Bequemlichkeit riskiert man allzuoft nicht nur schwere Schäden in der Natur, sondern provoziert auch den Einsatz von Freiwilligen, die dann ihre Gesundheit aufs Spiel setzen müssen. Oder anders gesagt: Laßt's das sein!

Geschnatter: *Wir danken für dieses Gespräch und hoffen, daß sich diesen Appell so mancher zu Herzen nimmt.*



Rohstoff Schilf – Wertschöpfung und Landschaftspflege

Das war der zweite Streich: Wieder präsentierte eine Gruppe von Schülern der Bundeshandelsakademie Neusiedl/See ein HAK-Maturaprojekt mit Nationalparkbezug. Hatte das Thema im Vorjahr „Fleisch vom Weiderind" geheißen, so stand diesmal das „Naturprodukt Schilf" im Mittelpunkt. Am 27. Jänner wurden die Ergebnisse des Projekts im Informationszentrum vorgestellt.

Eltern und Professoren waren im Publikum in der Minderheit – als geladene Gäste fast vollzählig erschienen waren die Landtagsmandatare der Region, Bürgermeister der Nationalparkgemeinden, Schilfschneider, Schilfverwerter, aber auch Experten für ökologisches Bauen.
HAK-Direktor Mag. Bruno Wögerer ließ keinen Zweifel an der Wichtigkeit der Verknüpfung von Ökonomie und Ökologie aus dem Blickwinkel der Region. Mit Nationalparkdirektor Kurt Kirchberger stimmte er überein, daß es viele gute Gründe gibt, derartige Projektpräsentationen im Infozentrum zur Regel werden zu lassen.
Fachlich betreut von Mag. Rudolf Denk hatten sich die fünf Maturanten von allen Seiten Informationen zum Thema Schilf am Neusiedler See geholt: von den Schilfschneidern, von der Biologischen Station (Univ.Prof. Herzig), vom Umweltreferat der Landesregierung (Hofrat Grosina) und sogar aus dem Ausland, wo sie neue industrielle Methoden der Schilfverwertung kennenlernten. Die Ergebnisse wurden via Computer, Overheadfolie und Video präsentiert, gefolgt von einer prominent besetzten Podiumsdiskussion mit Prof. Herzig, Landtagspräsident Sipötz, Agrarlandesrat Rittsteuer, dem Innungsmeister der Schilfschneider, Herrn Knoll und dem Unternehmer Martin Fiedler, der übrigens sein eigenes Haus mit Schilfmatten gedämmt hat.
Unter der Moderation von Alois Lang gab es zum Teil kontroversielle Wortmeldungen. Prof. Herzig stellte das Erntepotential für Schilf dar und wies darauf hin, daß die Entwicklung neuer Erntemethoden entsprechende Forschungsarbeit bräuchte. Es müßte im Interesse der Landesregierung liegen, die Schilfverpachtungen an die verschiedenen Betriebe zu koordinieren, meinte Martin Knoll. Präsident Hans Sipötz erinnerte an die Forschungsprojekte im Rahmen der AGN in den 80er Jahren. Da verständlicherweise Grundeigentümer, Schilfschneider und Naturschutzbehörde nicht immer den gleichen Standpunkt vertreten, machte Landesrat Paul Rittsteuer einen Vorschlag: ein Projekt, das von der Erntemethode bis zur industriellen Fertigung von Baumaterialien aus Schilf alle wichtigen Schritte umfaßt und mit den betreffenden Interessensvertretungen abgestimmt ist, wäre durchaus mit EU-Mitteln förderbar.
Interesse und angeregte Diskussion bestätigten die goldrichtige Wahl des Themas für dieses Maturaprojekt. Noch etwas kann daraus geschlossen werden: die Nationalparkregion hat die einmalige Chance, einen in großen Mengen nachwachsenden Rohstoff gewinnbringend zu verwerten und gleichzeitig landschaftspflegende Maßnahmen zu setzen.

Mit allen Medien präsentierten die Maturanten der HAK-Neusiedl/See ihre Projekte zu den Themen Schilfverwertung und ökologische Bauberatung.

Frühling im
Rosenhof

Gerne begrüßen wir Sie vom 4. April bis 8. November täglich von 11.00 bis 24.00 Uhr.

- Lammspezialitäten zur Osterzeit
- Kulinarischer Frühling vom 24. April bis 26. April
- Im Mai Spargel in vielen Variationen
- Illmitzer Maiböcke

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Familie Haider
A-7142 Illmitz, Florianigasse 1
Tel.: 02175 / 2232
FAX: 02175 / 2232-4

Sieben

Einen Zeitzeugen par excellence kann „Geschnatter" seinen Lesern heute und in den folgenden Ausgaben bieten: Univ.-Prof. Dr. Gustav Wendelberger, einer der profiliertesten Vegetationskundler Österreichs, ließ sich von uns überreden, mit Schwerpunkt Burgenland aus seinem mehr als siebzigjährigen (!) Erfahrungsschatz zu berichten. Seine unnachahmliche Erzählweise liefert den schlagenden Beweis dafür, daß es sich bei Pflanzensoziologie und Naturschutz keineswegs um „trockene" Gebiete handelt ...

Im Jahre 1927 besuchte ich erstmals den Haglersberg – wie er damals noch hieß – mit meinem Mittelschullehrer Heinrich Swoboda. Im darauffolgenden Jahr hielt ich, dreizehnjährig, einen ersten „Vortrag" über „Die Flora des Haglersberges" im kleinen Kreis meiner Schule. Nach jahrzehntelanger Vergessenheit war dieser Berg in seiner biologischen Bedeutung nur noch im Schrifttum des vergangenen Jahrhunderts präsent; diese Exkursion eines öffentlich weithin unbekannten, aber überaus ambitionierten Mittelschullehrers war der Ausgangspunkt für die fernere „Wiederentdeckung".
Einige Jahre später wollte ich den Seewinkel mit seiner berühmten Flora kennenlernen. So fuhr ich einmal bis Weiden, kam – ohne Landkarte! – in die Zitzmannsdorfer Wiesen, schlug im aufkommenden Regen einen weiten Bogen über die Felder und stolperte schließlich, mißmutig und verdrossen, auf den Gleisen der Seeuferbahn wieder zurück. Dies war mein erster Eindruck vom Seewinkel – von den Sodalacken hatte ich nichts zu

Blick hinter die Kulissen

Mehr als tausend Besucher lockte der „Tag der Offenen Tür" – kurz „TOT" – am 16. Jänner in die Höhere Lehranstalt für Wirtschaft und Tourismus. Sie alle kamen voll auf ihre Rechnung ...

Es gab ja unglaublich viel herzuzeigen – in den Klassenräumen, auf den Gängen und in der Aula wurde in vielerlei Form dargestellt, was zum Unterricht gehört: Zu den Fremdsprachen beispielsweise die Sprachreisen, eine Ausstellung zum Thema „Deutsch kreativ", Übungsfirmen wickelten Geschäfte ab, der EURO wurde im Rückblick alter Währungen behandelt, ein fiktives Reisebüro schickte Besucher rund um die Welt und schließlich das Wichtigste,

Auch LAbg. Hans Nießl gratulierte der HL-Chefin Mag. Ruth Ankerl.

Speis und Trank für alle Geschmäcker. Ein Restaurant präsentierte italienische Küche, das japanische Restaurant schmückte sich mit dem Namen „Yuzawa", die Patisserie lieferte auch Augenweiden, eine Bar bot die wichtige Tratschecke, eine Galerie war gleichzeitig Café (oder umgekehrt?), für Ernährungsbewußte gab es die „gesunde Schuljause". Ein Franchise-Projekt ließ die Besucher hinter die Kulissen großer Fast-Food-Ketten blicken.

Mag. Ruth Ankerl, der Direktorin der HL für Wirtschaft & Tourismus, blieb ob der perfekten Organisation nur noch der Small-Talk mit Besuchern. Für jene, die nicht die Zeit hatten, die ganze Schule zu durchstreifen, gab es eine professionell gemachte Zeitung mit dem Titel „Eurovision" – ein Titel, der Offenheit, Weitblick und Aufgeschlossenheit symbolisiert.

Eigentlich besteht die HL für Wirtschaft & Tourismus aus vier Schulen:

- Die FW (Fachschule für wirtschaftliche Berufe) dauert drei Jahre mit dem Schwerpunkt Gesundheit und Soziales. Absolventen können u.a. im kaufmännischen Bereich Arbeit finden und nach einschlägiger fachlicher Tätigkeit ein Gast- oder Handelsgewerbe ausüben.
- Die HFS (Hotelfachschule) dauert ebenfalls drei Jahre und bietet zielgerichtete Ausbildung für Berufe im Tourismus, in Beherbergungs- und Gastbetrieben.
- Die HBLT (Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus) verlangt fünf Jahre Lernen, schließt mit einem Reife- und Diplomprüfungszeugnis ab und berechtigt zum Studium an Universitäten und Fachhochschulen.
- Die HBLW (Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe) endet nach fünf Jahren ebenfalls mit einem Reife- und Diplomprüfungszeugnis.

Die Anmeldefrist für 1998/99 ist bereits vorbei. Schüler, die nach dem erfolgreichen Abschluß der 8. Schulstufe in eine der vier Varianten der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe und Tourismus um- und aufsteigen möchten,

Professionalität und Geschmack ließen sich überall beobachten. Hier wächst eine neue Generation von Haubenköchen heran.

können das ab dem Schuljahr 1999/2000 tun. Alle Informationen dazu bietet das Sekretariat, auch unter der Telephonnummer 02167/8257 oder 8295.

Jahrzehnte für den Naturschutz

sehen bekommen. Damals wußte ich noch nicht, daß man sich jedes Erlebnis selbst erwerben muß.

Noch gut in Erinnerung ist mir die Entdeckung des „Meeres der Wiener" Ende der 20er Jahre – ein kurzlebiges Feuerwerk, das ebenso verpuffte wie der „Schiffahrtskanal" von Neusiedl verschlammte und das dortige Hotel vergammelte. Am Podersdorfer Strand vermorschte ein hölzerner Steg, von dem aus man in die Weite des Sees hinauswaten konnte. Und bei einer meiner ersten Exkursionen nach Kriegsende konnte ich partout nicht verstehen, warum man nicht mit dem Autobus querfeldein über die Puszta fahren sollte, wie einst – heute kaum mehr vorstellbar! – in den 30er Jahren. Allerdings auch mit den damaligen Autobussen! Damals wurde ich auch von einem Wiener Rechtsanwalt eingeladen, die Umgebung seiner Bienenstöcke nach honigspendenden Pflanzen zu beurteilen. Seltsamerweise standen diese nordöstlich von Halbturn, unmittelbar an der ungarischen Grenze ...

Von den damaligen Professoren an der Wiener Universität, dem Zoologen Paul Krüger und dem Botaniker Fritz Knoll, wurden zwei analoge Dissertationsthemata im Seewinkel vergeben und zwar über Salzkäfer an Lothar Machura, über Salzpflanzen an mich. Damit begann unser beider Engagement für dieses Land. Stützpunkt wurde ein altes Bauernhaus an der Dorfstraße in Illmitz. Damals lernte ich die Vorzüge eines „Spions" kennen, auch eines Kirtagbesuches mit jungen Maturantinnen des Ortes, aber auch des durstlöschenenden Bartholomäusbrunnens in Illmitz nach einem anstrengenden Geländetag.

Einmal besuchte mich mein Lehrer Erwin Janchen, um sich von den Fortschritten meiner Arbeit zu überzeugen. Eines nachts wache ich auf – Janchen in seiner ganzen leibhaftigen Länge steht inmitten des Raumes – Flöhe klaubend. Damals nichts Ungewöhnliches.

Im Zusammenhang mit meiner Dissertation wurde mir von der Universität Wien ein halbjähriger Studienaufenthalt an die Internationale Station in Montpellier, bei Braun-Blanquet, dem führenden Pflanzensoziologen Europas, vermittelt; von ihm wurde ich in die pflanzensoziologische Methodik eingeführt, ebenso wie anschließend von Reinhold Tüxen in Hannover in die Kartierungsmethoden, schließlich von Erwin Aichinger in Villach in seine vegetationsdynamische Betrachtungsweise. Eine Episode ist mir bezeichnend in Erinnerung: ich vermochte damals den Unterschied zwischen den beiden Salzböden – Solontschak und Solonetz – aus der Literatur allein einfach nicht erkennen. Meine Frage an den damals führenden europäischen Bodenkundler Kubiena beantwortete er mit einem lächelnden Achselzucken: das wisse er selbst nicht (das war 1939; inzwischen ist mein Profilschema in das Standardwerk „Pflanzensoziologie" aufgenommen worden.)

Nun, meine Dissertation erschien 1941, approbiert und publiziert; in der Folge wurde sie ausgebaut zu einer „Soziologie der kontinentalen Halophytenvegetation Mitteleuropas", erschienen in den Denkschriften der Akademie der Wissenschaften 1950.

(Fortsetzung folgt)

Wendelberger wie ihn Generationen von Studenten kennen: Auf Exkursion, im Dialog, in bester Laune, in Lederhose.

Ohne Konservierungsmittel, künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker...

... kauft man im Seewinkel schon immer beim Produzenten, seit kurzem auch im Informationszentrum des Nationalparks. Lebensmittel ab Hof aus der Nationalparkregion gibts in einer Vielfalt, daß der dafür vorgesehene Platz im "Geschnatter" nicht ausreicht. Sehen Sie also unsere Auswahl als Appetitanreger für die Umstellung Ihrer Einkaufs- und Kochgewohnheiten. Die Angaben wurden vom jeweiligen Erzeuger gemacht.

WALLERN

Walter und Angelika Michlits
Hauptstr. 12, Tel.: 02174/2201, Einkaufszeit MO - SA 8 - 18 Uhr, SO nach tel. Vereinbarung

Apfelbrand	öS 170.-/0,5 l
Zwetschkenbrand	öS 170.-/0,5 l
Marillenbrand	öS 180.-/0,5 l
Erdbeerlikör	öS 150.-/0,5 l

Bemalte Flaschen für jeden Anlaß auf Bestellung!

Viktor und Inge Michlits
„Glockenturmhof", Hauptstr. 20, Tel.: 02174/2273 (2238), Einkauf tägl.

Versch. Brände von	öS 160.- bis 250,-
Verschiedene Liköre	öS 130.-/0,5 l
Apfelsaft	öS 18.-/ l
Johannisbeersaft	öS 37.-/ l
Holundersaft	öS 37.-/ l
Holundersirup	öS 29.-/0,25l
Apfelwein	öS 35.-/ l
Apfelsekt	öS 120.-/ l

Geschenkskörbe, Käsespezialitäten, kaltgepreßte Öle

Martin und Doris Kainz,
Hauptstr. 53, Tel. + Fax: 02174/2960, Einkauf tägl. od. tel. Vereinb.

Landessieger Muskat-Weinbrand	öS 220,-/0,37 l
Verschiedene Brände	öS 170.- bis öS 220,-/0,5 l
Verschiedene Liköre	öS 130.- bis öS 150,-/0,37 l
Hausgemachte Konfitüren	öS 30.-/ l bis 40,-/190-290g
Himbeeren in Likör	öS 60.-/300g
Himbeersirup	öS 60.-/0,25 l
Frische Himbeeren	öS 40.-/0,5kg

Mundgeblasene Glasflaschen, bemalte und beschriftete Flaschen für jeden Anlaß!

Anton Peck jun.,
Hauptstr. 10, Tel.: 02174/2322, Ein-kauf nach tel. Vereinbarung

Rindfleisch auf Bestellung von öS 65.-/kg (Beinfl.) bis öS 230.-/kg (Lungenbraten)

Zucchini	öS 10.- – 15.-/kg
Gurken Folie	öS 10.-/Stk.
Freiland	öS 10.-/kg
Paprika	öS 3.- – 5.-/Stk.
Paradeiser	öS 10.- – 15.-/kg
Traubensaft	öS 25.-/ l
ab 10 Flaschen	öS 22.-/ l

WEIDEN AM SEE

Klaus Fuhrmann
Schulzeile 19, Tel. u. Fax: 02167/7956, Einkaufszeit täglich, nach telefonischer Vereinbarung.

Apfelsaft Granny Smith naturtrüb + Pfand	öS 17.-/l
Apfelsekt	öS 80.-/0,75 l
Apfellikör 20 Vol%	öS 120.-/0,5 l
Versch. Brände /0,5 l	öS 160.- bis 200.-

NEUSIEDL AM SEE

Ludwig Unger
Semmelweisg. 7, Tel.: 02167/2770 Einkaufszeit täglich!

Honig (versch. Sorten)	öS 70.-/kg
Blütenpollenhonig	öS 140.-/kg
Blütenpollen	öS 200.-/0,5 kg
Propolishonig	öS 100.-/0,5 kg
Propolissalbe	öS 80.- bis 120.-
Propolistinktur	öS 80.-/50 ml

APETLON

Erich Klinger
Wallner Str. 7, Tel.: 02175/2219, Einkaufszeit MO - SO: 16 - 20 Uhr.

Traubensaft, weiß	öS 30.-/l
Muskatbrand	öS 140.-/0,35l

Imkerei Familie Knapp
Frauenkirchner Str. 4, Tel.: 02175/24652, Einkaufszeit täglich.

Akazien-, Sonnenblumen-, Rapscremehonig und Blütenhonig	öS 90.-/kg
Honiglikör	öS 150.-/0,375 l

Josef Loos
Illmitzer Str. 2, Tel.: 02175/2532, Bestellung und Einkauf nach tel. Vereinbarung.

Rindfleisch - das Beste von der Hutweide	
Mischpaket mit	öS 450.-/5 kg
Knochen	öS 850.-/10 kg

Hans und Uschi Mollner,
Wasserzeile 5, Tel.: 02175/2027 Einkauf: tägl. nach tel. Vereinbarung

Verschiedene Liköre /0,2 l	öS 130.- bis öS 180.-
Muskat-Brand	öS 90.-/0,2 l
Traubensaft, weiß	öS 25.-/ l
Holunderblütensirup	öS 30.-/0,25 l
	öS 60.-/0,5 l
Zitronenmelissensirup	öS 50.-/0,5 l

Paul Weinhandl
Frauenkirchner Straße 2, Tel.: 02175/2217 oder 2513, Einkauf: DO + FR: 9-12 Uhr u. 14-19 Uhr

Karpfen, Amur, Silberkarpfen, Wels, Hecht, Zander und Aal je nach Zurichtung öS 60.- bis 190.-/kg

Räucherfisch	öS 220.- bis öS 320.-/kg
Räucherfischpastete	öS 320.-/kg

Michael Lang
Querg. 6, Tel.: 02175/2857,(3147) Einkauf: FR + SA od. nach tel. Vereinbarung

Rindfleisch vom Nationalparkrind	öS 50.- bis 110.-/kg

ANDAU

Sigrid und Johann Lang
Hauptg. 27, Tel: 02176/3635, Einkauf: täglich vormittags oder nach tel. Vereinbarung

Versch. Gelees, Marmeladen ab	öS 25.-
Apfel- u. Traubenbrand	öS 130.-/0,5 l
Apfelessig	öS 60.-/0,75 l
Hochzeitsnudeln, handg.	öS 30.-/100 g

Verschiedene Handarbeiten wie Küchenschürzen, Tischtücher, Hangerl und Lavendelsackerl. Geschenkskörbe, Geschenke für jeden Anlaß.

PODERSDORF AM SEE

Josef Waba „JUPP"
Hauptstr. 14, 02177/2274, Einkauf: täglich, Vorbestellung erbeten.

Mangaliza-Selchwaren	öS 230.-/kg
Mangaliza-Fleisch	öS 136.-/kg
Mangaliza-Wurst	öS 130.-/kg
Mangaliza-Schmalz	öS 40.-/kg
Hauswürste	öS 12.-/Stk.
geräuchertes Wildfleisch ab	öS 230.-/kg
Seewinkler Nudeln ab	öS 12.-/250g

ILLMITZ

Anton Fleischhacker
Feldgasse 17, 02175/2919 Einkaufszeit täglich.

Destillata Prämierung zum „Edelbrand des Jahres 1996"

Edel-Weinbrand	öS 250.-/0,35 l
Muskat-Ottonel	öS 190.-/0,25 l
38% Vol.Alk.	öS 160.-/0,20 l

Familie Gangl
Uferg. 2a, Tel.: 02175/2849, Einkauf: tägl. (Do + Sa 8 - 12 Uhr)

Akazien-, Sonnenblumen- und Rapscremehonig	öS 90.-/kg
Blütenhonig	öS 90.-/kg
Honiglikör (nach altem Hausrezept)	öS 150.-/0,375 l

Kleine Mitbringsel u. geschmackvolle Geschenke aus reinem Bienenwachs.

Stefan Mann
Schrändlg. 37, Tel.: 02175/3348, Einkaufszeit täglich.

Versch. Brände/0,35 l von	öS 180.- – 220,-
Illmitzer Sinfonie	öS 200.-/0,5 l
Honigwein, weiß + rot	öS 120.-/0,35 l

Spezialitätenkeller Familie Gangl
Obere Haptstr. 9, Tel.: 02175/3807, Einkauf: täglich.

Traubensaft, weiß	öS 25.-/ l
Verschiedene Brände	öS 160.- bis öS 170.-/ 0,5l
Verschiedene Liköre	öS 140.-/ 0,5l
Verschiedene Säfte ab	öS 20.-/ 0,25l
Versch. Marmeladen ab	öS 25

Geschenkideen – bemalte Karaffen, mundgeblasene Glasflaschen, Geschenkkassetten und Geschenkkörbe für jeden Anlaß!

Verkaufs- und Organisationsstelle für bäuerliche Direktvermarkter Nationalpark Info-Zentrum, Tel.: 02175/ 3813.

Produkte aus der Nationalpark-Region, Spezialitäten aus Großmutters Küche und hübsche Geschenke und Geschenkkörbe.

Michael u. Katharina Nekowitsch
Untere Haptstr. 17, Tel.: 02175/2511, Einkauf: täglich.

Traubenlikör und Muskatbrand	öS 40.- bis öS 120.-
Weichsellikör	öS 80.-/ 0,2l

Handgestickte Glückwunschkarten!

FRAUENKIRCHEN

Familie Kaintz
Zeile 73, Tel.: 02172/3256, Einkauf: MO-SA 8-12 , 14-18 Uhr, und Vereinbarung.

Traubensaft rot od. weiß	öS 24.-/l

Biohof Wachtler
Zeile 83 od. Hyrtlg. 15, Tel.: 02172/2678, Einkauf nach tel. Vereinbarung.

Eier aus Freilandhaltung. je nach Gew.gruppe	öS 2.- bis 3.40/Stk.

Johann und Inge Rommer
Kirschenpl. 11, Tel.: 02172/ 2496, Einkaufszeit: tgl. von 17 - 19 Uhr

Kartoffeln anfangs	öS 8.- bis öS 3.-/kg
Abgabe in Säcken zu 5/10/25kg	
Ab Mitte Juli: Speisemais	öS 3.-/Stk.

GOLS

Isolde Gmall
Neustiftgasse 63, Tel.: 02173/2467, Einkaufszeit tägl. mittags u. abends oder nach Vereinbarung.

Ziegenkäse	öS 200.-/kg
Ziegenkäse + Kräutern	öS 220.-/kg
Ziegenkäse in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch	öS 60.-/20 dag
Ziegenmilch	öS 20.-/l
Ziegenkäse mit Walnüssen, Pfeffer oder Kümmel	öS 220.-/kg
Kitzfleisch	öS 120.-/kg
Rindfleisch	öS 850.-/10kg

Andreas Gsellmann
Hauptpl. 18, 02173/2629, Einkauf: tägl. mittags + abends, SA abends.

Honig (versch. Sorten)	öS 70.-/kg
Bienenwachskerzen/Stk.	öS 40.- bis 60,-
Propolistinktur	öS 100.-/50ml
Met	öS 70.-/0,5 l
Honiglikör	öS 25.-/0,04 l

Helmut Leitner
Mühlgasse 41, 02173/2544, Einkaufszeit täglich.

Leberpastete im Glas	öS 60.-/500g
Geselchte Würstel	öS 80.-/kg
Hausgeselchtes	öS 45.- bis 140.-/kg
Speck	ab öS 80.-/kg
Hauskaninchen geschl.	öS 100.-/Stk.
Versch. Brände /0,5 l	öS 160.- bis 220,-
Rotweinlikör	öS 130.-/0,5 l
Löwenzahnblütenhonig	öS 50.-/kg
Teigwaren	öS 30.-/0,25 kg

Familie Achs
Neustiftgasse 26, 02173/2318, Einkaufszeit täglich.

Hauskaninchen	öS 100.-/Stk.
Freilandeier (Bodenh.)	öS 2.-/Stk.
Traubensaft weiß + rot	öS 20.-/l
Eisweinbrand	öS 200.-/0,5l
Weinbrand	öS 100.-/0,5l
Versch. Liköre	öS 100.-/0,375l

Rindfleisch aus eigener Schlachtung!

HALBTURN

Franziska und Josef Thury
Erzherzog-Friedrich-Straße56, Tel.: 02172/8362, Einkaufszeit: MI + FR nach tel. Vereinbarung.

Traubensaft, naturtrüb	öS 20.-/ l
Bauernbrot	öS 25.-/0,75 kg
Germteig-Salzgebäck	öS 5.- bis 8.-/Stk.
Germteigmehlspeisen	öS 8.- bis 10.-/Stk.
Speisemais tgl. frisch	öS 3.-/Stk.

Biohof Lang
Erzherzog-Friedrich-Str. 13, Tel.: 02172/8765, Einkauf: täglich

Traubensaft	
Cuveé, rot - naturtrüb	ab öS 27.-/ l
Edelweinbrand Pinot Gris	öS 130,-/0,35 l
Versch. Getreidearten	von öS 15.- bis 30,-/kg
Vollkornmehle	ab öS 15,-/kg
Dinkelteigwaren	öS 22,-/250g
Sonnenblumenöl kalt gepreßt	öS 50,-/0,5 l

Weinverkostung nach tel. Vereinbarung

TADTEN

Ing. Josef Wurzinger
Ob. Hauptstr. 11, Tel.: 02176/3451, Einkaufszeit nach tel. Vereinbarung.

Apfelsäfte, naturtrüb	öS 18.-/l + Pfand
Apfelbrand 40Vol%	öS 135.-/0,5l
Pfirsichbrand 40Vol%	öS 150.-/0,5l
Apfelschaumwein	öS 95.-/0,75 l
Rindfleisch	öS 425.-/5kg

Schafzucht Hautzinger
Jägerweg, Tel.: 02176/2693, Ab Hof-Verkauf von Frischfleisch jeden letzten SA/Monat: 8-13 Uhr.

Lammfleisch /kg	öS 40.- bis 140.-
Dauerwurst, pro Strange	öS 130.-
Bratwürstel	öS 110.-/kg
Blutwurst	öS 65.-/kg
Milch	öS 30.-/l
Frischkäse	öS 18.-/10 dag
Joghurt	öS 10

Weiters bieten wir Strickwolle, Felle, Steppdecken, Steppjacken, Walkjanker, Socken, Gilets, Handschuhe und Kinderschlafsäcke aus Schafwolle an.

Luise und Josef Lunzer
Ob. Hauptstr. 25, Tel. und Fax: 02176/3552, Einkauf: täglich vormittags.

Freilandeier	öS 2,50.-/Stk.
Trauben-Holundersaft + Pfand	öS 25.-/l öS 5.-
Leinöl, kaltgepreßt	öS 140.-/l
Hanföl	öS 50.-/0,25l
Sonnenblumenöl, kaltg.	öS 80.-/l
Schalottenzwiebel	öS 15.-/kg
Holunderblütensirup	öS 50.-/0,75l
Jungknoblauch	öS 10.-/Bund
Frühkartoffel	

PAMHAGEN

Obstbau Herbert Steiner
Hauptstraße 35, Tel.: 02174/2198
Einkaufszeit täglich!

Versch. Brände /0,5 l	öS 170.- bis 250.-
Versch.Liköre	öS 140.-/0,5 l
Sonnenblumen-, Akazien- und Phaceliahonig	öS 50.-/kg
Met	öS 100.-/0,37

Josef Kotzenmacher
Weingärtneg. 5, Tel.: 02174/249
Einkauf abends

Blütenhonig (Raps, Akazie, Sonnenblume)	öS 60.-/kg
Met	öS 80.-/0,5l
Propolistropfen	öS 100.-/20 m

DI Richard Klein
Kircheng. 18, Tel.: 02174/3161, Einkaufszeit täglich

20 Verschiedene Brände	von öS 170.- bis 280,-
Versch.Liköre	öS 120.- /0,3 oder 0,5 l
Weichseln in „Geist"	öS 40.-/Glas

Sämtliche Produkte sind auch in Geschenkkassetten erhältlich!

Familie Steinhofer
Hauptstr. 60, beim Türkenturm
Tel.: 02174/2010, Verkauf tägli

Verschiedene Brände/0,5 l	von öS 120.- bis öS 300.-
Verschiedene Liköre	ab öS 100.- /0,

angelesen

Reiz-Wäsche

Nein, nein, nicht was Sie jetzt denken, liebe Leserin, lieber Leser! Eines der Hauptthemen des neuen Buches von Wolfgang Hingst und Hanswerner Mackwitz ist vielmehr die „Chemie im Kleiderschrank". Die beiden Autoren sprechen mehrere Zielgruppen an: den modebewußten Konsumenten, den Allergiker, den Hersteller und Designer von Textilien – für sie alle kann die Auseinandersetzung mit dem modischen Outfit zum „reizenden" Thema werden. Die Kapitel signalisieren dies schon in der Überschrift, wie etwa „Der letzte Schrei: Megatrend mit Nanogeist", „Die textile Giftkette" oder „Die sanfte zweite Haut". Hintergrundinformation gibt es über die ganze Breite der konventionellen und die kleine Sparte der ökologischen Textilproduktion und -vermarktung. Mackwitz, der in Wien eine Fachagentur (Alchemia-Nawaro) für nachwachsende Rohstoffe und sanfte Chemie betreibt, gilt als Experte auf diesem Gebiet. Aufgezeigt werden Konzepte einer zukunftsfähigen Modeproduktion: vom kontrolliert biologischen Anbau (Baumwolle, Leinen, Hanf) über die Herstellung der Stoffe (auch Wolle, Seide) bis zum Einsatz von Naturfarben. Im Anhang finden sich eine Literaturliste sowie Bezugsadressen von Naturtextil-Herstellern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Tatsache, daß diese Liste jährlich länger wird, beweist, daß solche Textilien auch im positiven Sinn „reizend" sein können.

Unsere Kleidung: Chemie im Kleiderschrank oder Naturtextilien?
Wolfgang Hingst und Hanswerner Mackwitz,
Campus-Verlag, ISBN 3-593-35471-3,
öS 252.-, 274 Seiten.

Der Nationalpark auf Video

Nicht nur außerordentlich positive Reaktionen brachte die Ausstrahlung der Dokumentation „Im Land des Sonnenaufgangs" in der Reihe „Universum" des ORF im vergangenen Herbst, die hohe Zuseherzahl – mehr als eine Million – steigerte auch den Bekanntheitsgrad der gesamten Region. Jetzt gibt es diese Dokumentation als VHS-Video zum Preis von öS 298.- im Handel, im Shop des Informationszentrums und von dort auch per Post-Nachnahme. Gekürzt wurde gegenüber der ausgestrahlten Sendung nichts, im Gegenteil: das Verkaufsvideo hat mit 50 Minuten, also 5 Minuten mehr, die volle Länge der internationalen Version. Dieser Tage stellen die Leute von Cosmos Factory auch eine Kurzfassung von etwa 15 Minuten fertig. Diese Version ist vor allem für Vorführzwecke im Nationalparkhaus gedacht, kann aber Schulen und anderen Bildungseinrichtungen zur Verfügung gestellt werden. Natürlich gibt es auch schon eine englisch besprochene Version des Videos, die noch im Frühjahr in den Handel kommen wird.

Lichtstimmungen, so schön, daß es fast weh tut.

Die Gesamtauflage des deutschsprachigen Kaufvideos „Im Land des Sonnenaufgangs" beträgt nur 1.000 Stück – nicht besonders viel in Anbetracht der im Informationszentrum in letzter Zeit eingegangenen Vorbestellungen. Damit dürfte das Risiko der Produktionskosten für den Nationalpark jedenfalls ziemlich gering sein. Den Großhandelspreis (ab 20 Kassetten) können Interessenten unter Tel. 02175/3365-21 bei Herrn Haider erfahren.

Energiesparen: Andau machts vor

Andere reden davon – und warten, daß irgendwer mit gutem Beispiel vorangeht. Gemeint ist das Energiesparen, und zwar dort, wo es am meisten bringt: beim Hausbau. Die Nationalparkgemeinde Andau macht hier als erste in der Region Nägel mit Köpfen.

Zwar werden Häuslbauer und -sanierer vom Land Burgenland, von der BEWAG, der BEGAS und der Arbeiterkammer mit verschiedenen Förderungen bei Wärmedämmung, Modernisierung der Heizanlage oder Einsatz erneuerbarer Energie unterstützt, das berühmte Know-how muß man sich allerdings als Laie aus vielen Quellen zusammensuchen.

Nicht so in Andau, meint Bürgermeister Matthias Gelbmann mit berechtigtem Stolz: „Wir können uns nicht darauf verlassen, daß junge Leute beim Hausbau hinsichtlich des Energieverbrauchs von Bau- und Installationsfirmen objektiv beraten werden. Deshalb bieten wir ab sofort jedem Bauwerber in unserer Gemeinde eine kostenlose Energiesparberatung an."

Als Berater fungiert Ing. Sebastian Unger, der sein Büro in der Hauptgasse 1 in Andau betreibt. Doch damit lassen es die Andauer nicht bewenden: wer die empfohlenen Maßnahmen beim Hausbau verwirklicht, erhält eine Förderung in Höhe von öS 10.000.- aus dem Gemeindebudget. Das gilt für Wärmedämmung und für den Einsatz erneuerbarer Energie mittels Sonnenkollektoren, Biomasse-Zentralheizung, Photovoltaik oder Wärmepumpen. Von der Förderung ausgeschlossen sind Heizanlagen mit fossilen Brennstoffen, also Öl- und Erdgas.

„Vorerst ist diese Aktion auf drei Jahre befristet. Unser Ziel ist ja nicht nur die Unterstützung junger Familien beim Hausbau, sondern eine breite Bewußtseinsbildung darüber, wie jeder Andauer selbst einen sichtbaren Beitrag zum Umweltschutz liefern kann", erläutert Gelbmann. Es war übrigens keine heftige Diskussion im Gemeinderat erforderlich, um diesen Schritt zu setzen: Der Beschluß erfolgte einstimmig.

Bleibt zu hoffen, daß das Beispiel der Andauer Gemeindeväter zumindest rund um den Nationalpark Wellen schlägt. Naturschutz ohne Umweltschutz hat nämlich irgendwas mit einem Feigenblatt zu tun ...

Schon vor dem ersten Spatenstich: Energieberatung in Andau.

Lamellaflex

So individuell wie der Mensch.
Das Schlafsystem mit höchster Körperanpassung

Ein perfekt abgestimmtes Ganzes aus 100% natürlichen Materialien. In liebevoller Handarbeit in Österreich gefertigt.

elastica
Guten Morgen!

Kommen Sie Probeliegen zu

HMH MÖBEL HEILING

EINRICHTUNGSHAUS
7142 ILLMITZ, HAUPTPLATZ 10

TELEFON und
FAX 02175/3603

Gasthausname sagt nicht alles...

Mit einem überraschenderweise direkt an einer Hauptstraße gelegenen Gasthof namens „Zum Seeufer" setzen wir unsere Serie über alte Dorfwirtshäuser in der Nationalparkregion fort.

Nationalparkgemeinde Weiden am See. Wer hier entlang der Hauptstraße nach dem Gasthaus „Zum Seeufer" sucht, erlebt gleich zwei Überraschungen. Erstens wird er es nämlich nicht finden – und zweitens wird er sich fragen, wieso ein Wirtshaus mit diesem eindeutigen Namen so weit weg vom See liegen soll. Des Rätsels Lösung: Namen ändern sich mit der Zeit – heute heißt dieses ehemalige Einkehrgasthaus „Trappenhof" und wird vom Pächter, Johann Mehsam, als gutbürgerliches Restaurant betrieben.

Zu Beginn des Jahrhunderts, als ein gewisser Georg Schütz Wirtshaus und Nebengebäude erwarb, war übrigens der Name „Zum Seeufer" durchaus berechtigt. Schließlich führt hinter dem Gasthausgarten die Trasse der Neusiedlersee-Bahn entlang und seeseitig davon liegt der Fußballplatz des Ortes, umgeben von Einfamilienhäusern. Bezeichnenderweise von solchen jüngerer Baujahre, denn erst nachdem der Einserkanal für eine gewisse Stabilisierung des Wasserstands im Neusiedler See gesorgt hatte, konnten sich Häuslbauer in tieferen Lagen vor Hochwasser sicher fühlen.

Wie es sich für ein richtiges Einkehrwirtshaus gehört, fungierte auch das Gasthaus Schütz an der Hauptstraße als Kommunikationszentrum: Kaufen und Verkaufen bäuerlicher Produkte, amtliche Sprechstunden, Musik und Tanz zum Kirtag oder – früher Sport und Luxus zugleich – eine schöne Kegelbahn brachten Gäste ins Haus. Wer aus anderen Orten an- oder durchreiste, konnte seine Pferde einstellen, füttern und wassern. Hinterm Haus legte der Wirt einen kleinen Teich an, um im Winter seine Eisgrube füllen zu können. Dadurch konnte er gekühltes Bier bis in den August hinein anbieten – ein zündendes Argument für die Herren Offiziere der nahegelegenen Kaserne in Neusiedl am See. Angeblich, so weiß die Fama, dürfte es für sie aber noch einen weiteren Grund gegeben haben, nach Dienst den Gasthof „Zum Seeufer" mit ihrem Besuch zu beehren: ein geheimes Rendezvous mit Damen, von denen einige quasi „Stammgäste" des Hauses gewesen sein sollen.

Hinter dem heutigen „Trappenhof" scheint die Zeit übrigens stehen geblieben zu sein: der ehemalige Stall könnte gestern noch Pferde beherbergt haben, und das große Scheunendach, das früher auch die Kirtags-Tanzbühne beschirmte, würde auch jetzt atmosphärisch jedem Fest zur Ehre gereichen. Erbe und Besitzer des ehemaligen Einkehrgasthofs ist Georg Sattler. Seine Berufslaufbahn führte allerdings in eine ganz andere Richtung: er ist Prokurist einer renommierten Bank in der Wiener Innenstadt. Erhaltung und Pflege dieser für seine Heimatgemeinde geschichtsträchtigen Bausubstanz sind für ihn selbstverständlich. Ehrensache, daß er daher, wie er es ausdrückt, „seinen Privattresor öffnete", um uns einige Aufnahmen zur Verfügung zu stellen – aus Zeiten, in denen ein Einkehrgasthof Raststation, Newsroom, Börse und Festsaal zugleich spielen konnte.

Sommerfrischler anno dazumal, hinterm Gastgarten fuhr die Seebahn vorbei.

Anfang des Jahrhunderts trug das Gasthaus seinen Namen noch zu Recht.

Die Gaststube heute.

Einst am Seeufer – heute am Asphaltband.

Die kleine Perfekte, die in jede Küche paßt!

KAFFEE-VOLLAUTOMAT

Cafe Grande

SUPERAUTOMATICA

Perfekt ...
ist die Creme durch das Super-Aroma-Vorbrühsystem. das Aroma bleibt in der Tasse erhalten – Sie haben stets beste Kaffeequalität!

Perfekt ...
sind die Abmessungen. Der kleine 2-Tassen-Automat paßt garantiert in jede Küche!

Perfekt ...
ist der höhenverstellbare Kaffe-Auslauf für alle Tassen, von der kleinen Espressotasse bis zum großen Frühstückshäferl!

Perfekt ...
ist die zum Reinigen herausnehmbare Kaffebrühgruppe. Bester Kaffeegenuß ohne Chemie! Sie sparen sich intensive Wartungs- und Servicekosten!

Holen Sie sich jetzt Ihren besten Kaffeegenuß - wie im Kaffeehaus - nach Hause. Auf Knopfdruck, Tag für Tag, um sensationelle öS 5.990,- inkl. Mwst.

Lorenz Gartner Elektro - Installationen
Der richtige Weg zur guten Beratung
A-7142 Illmitz, Apotheke 19
Tel. 02175 / 2710

Saeco
für mehr Lebensqualität

was wann & wo?

Was ist los in den Nationalpark-Gemeinden? Darüber informiert diese ständige Kolumne. Wenn Sie ihren Ort, oder „ihre" Veranstaltung nicht in unserer Liste finden, haben wir die betreffenden Informationen nicht erhalten. Daher unser regelmäßiger Aufruf an Gemeindeämter, Vereine und „Private": Lassen Sie uns wissen, was bei Ihnen in den nächsten Monaten so läuft – wir drucken es verläßlich ab! Und das tut sich im Frühling:

NEUSIEDL

1. April	Literatur am Kamin in den Gerbgruben, Hauptpl. 50, 19 Uhr
6. April	Krämermarkt vorm., Kalvarienbergstr.
2. April bis 6. April	Surfmesse in der Veranstaltungshalle
4. April bis 30. April	Kunstausstellung in den Gerbgruben
12. April	Konzert der "Egerländer Blasmusik" Bundesgymnasium, 19.30 Uhr
18. April und 19. April	Landessanitätshilfe-Wettbewerb des Roten Kreuzes
20. April bis 25. April	Linolschnitt und Druck (G. LAF WURM), Gerbgruben, jeweils von 14 bis 19 Uhr
30. April bis 3. Mai	Bacchus-Volksfest - NSC Bauwelt Koch 1919, Veranstaltungshalle
4. Mai	Krämermarkt vorm., Kalvarienbergstr.
6. Mai	Literatur am Kamin in den Gerbgruben um 19 Uhr
9. Mai	Steirischer Musikantenstadl in der Veranstaltungshalle, 20 bis 24 Uhr
16. Mai bis 31. Mai	9. Symodart (Symposium f. moderne Kunst 1. Teil 98) in den Gerbgruben
22. Mai	Traditional Jazz, Blues & Swing , Jazz-Chamäleons im Heutigen Preschitz, Kalvarienbergstr. 29
2. Juni	Krämermarkt vorm., Kalvarienbergstr.
3. Juni	Literatur am Kamin - Shawn Loescher Trio "20 Jahre KVNB" in den Gerbgruben um 19.30 Uhr
20. Juni bis 30. Juni	9. Symodart, 2. Teil in den Gerbgruben
21. Juni	Tag der Blasmusik
27. Juni	Konzert "Haydn Chor" aus Wien, Neusiedler Csarda, Obere Wiesen 1

ILLMITZ

1. April	Wiedereröffnung der "Johannes-Zeche"
13. April	15. Internationaler Fitwandertag ARBÖ und Naturfreunde Illmitz
24. April bis 26. April	Frühlingsspaziergang Illmitz Tage der offenen Kellertür
25. April	Ansegeln
1. Mai	Weckruf des Musikvereins Illmitz
2. Mai und 3. Mai	Schwerpunkt und Landesmeisterschaft im Burgenland in den Klassen 420er und Korsar
30. Mai bis 31. Mai	Pfingstheuriger der FFW beim Feuerwehrhaus
31. Mai	Frühlingskonzert des Musikvereins Illmitz beim Feuerwehrhaus
11. Juni bis 14. Juni	Weinkost des Weinbauvereins beim Sportzentrum
27. Juni	Schulschlußregatta

APETLON

28. und 29. März	„Hendlschnaps'n" der JVP
5. April	"Hendlschnaps'n" der JUSO
30. April bis 2. Mai	Feuerwehrheuriger
1. Mai	Mai-Veranstaltung der SPÖ
2. Mai	Jahrmarkt
22. bis 24. Mai	Musikfest
7. Juni	Nationalparkfest
14. Juni	Grillfest beim Heurigen Klinger
20. Juni	Grillfest der JVP
27. Juni	Open Air Disco Apetloner Badesee

PODERSDORF

4. April	Frühlingsjahrmarkt von 7 bis 13 Uhr in der Seestraße
5. April	Blutspendeaktion des Österreichischen Roten Kreuzes von 9 bis 12 und 13 bis 15 Uhr im Zentralgebäude
19. April	Preisfischen von 8 bis 13 Uhr Grundlacke, Nenngeld öS 200,–
30. April bis 3. Mai	Summer Opening mit Windsurf-Grand Prix am Nordstrand
17. Mai	Vereinsmeisterschaft im Fischen von 7 bis 12.30 Uhr an der Grundlacke, Kein Nenngeld!
1. Juni	Pfingstkonzert der MV-Jugendblasmusikkapelle um 15 Uhr in der Mehrzweckhalle
11. Juni	Fronleichnamsprozession
14. Juni	Preisfischen von 7 bis 12.30 Grundlacke, Nenngeld öS 200,–

TADTEN

12. April und 13. April und 17. April bis 19. April	Theateraufführung "Der Raub der Sabinerinnen" des Musik- und Kulturvereins Tadten Theatersaal, Untere Hauptstraße 5
24. bis 26. April und 2. bis 3. Mai	Weinkost in der Gemüsehalle, Jägerweg, Veranstalter: Weinbauverein Tadten
16. Mai	College-Chor/Amerika i. d. Kirche Musik- und Kulturverein Tadten
1. Juni	Frühlingskonzert des Musik- und Kulturvereins,Gasthaus Etl, 17 Uhr
7. Juni	Fit durch Bewegung in der Volksschule,14 Uhr, Jugendrotkreuz
13. Juni	Show-Chor/Amerika, Gasthaus Etl 19 Uhr, Musik- und Kulturverein

WEIDEN

4. April	Premiere des Theaterstückes "Das emanzipierte Dorf" Aufführung der Theatergruppe Weiden/See um 20 Uhr im Winzerkeller, weitere Aufführungen am 5. und 6. April. sowie am 18. und 19.4. und am 25. und 26. 4. 98.
26. April	Frühlingskonzert der Weidner Dorfmusikanten im Seerestaurant
1. Mai bis 3. Mai	Segelopening in Weiden am See im Strandbad
1. Mai	Wandertag des Elternvereins - Start Winzerkeller
28. Mai bis 31. Mai	Clubmeisterschaften des TV Weiden am See, Tennisplatz
29. Mai	"Geschichte und Geschichten des Burgenlandes" Vortrag von Herrn HR Dr. Gerald Schlag um 19 Uhr im alten Feuerwehrhaus
31. Mai	Pfingstfußballturnier des UFC-Weiden am See, Sportplatz
6. Juni	Vorkirtag der FF Weiden am See
7. Juni	Frühschoppen-Kirtag im Feuerwehrhaus
8. Juni	Beginn der Vortragsreihe "Österreichs Steppennationalpark. Naturoasen in der Kulturlandschaft", 19 Uhr, im alten Feuerwehrhaus
12. Juni	"Geschichte und Geschichten des Burgenlandes" Vortrag von Herrn HR Dr. Gerald Schlag um 19 Uhr im alten Feuerwehrhaus
19. Juni	"Österreichs Steppennationalpark, Naturoasen in der Kulturlandschaft"
21. Juni	Liedernachmittag des Winzerchors Weiden/See
24. Juni bis 28. Juni	Behinderten Kunstbasar, Untere Hauptstraße 18, 12 Uhr
26. Juni	Fest der Behinderten Untere Hauptstraße 18, 19 Uhr
27. Juni	Marionettentheater in der Untere Hauptstraße 18, 16 Uhr
Im Juni	werden Strohflechter-Kurse sowie Weingartenführungen mit anschließender Weinverkostung veranstaltet – Anmeldung im Tourismusbüro Telefon: 02167/7311-13.

ANDAU

21. März	Andauer Krämermarkt
18. April	Sautanz des Reitclubs Andau
26. April	Frühschoppen Reitclub Andau
1. Mai	Muttertagsfeier der SPÖ Andau
3. Mai	Tag der Feuerwehr
17. Mai	Muttertagsfeier der Kath. Frauenbewegung
23. und 24. Mai	Musikantenkirtag im Musikantenstadl
29. bis 31. Mai	Sportlerkirtag des FC Andau
30. Mai	Andauer Krämermarkt
	Krämermarkt Marktstand, Tennisclub Andau
7. Juni	Familienwandertag der Volksschule Andau
11. Juni	Bgld. Schiedsrichterturnier mit anschl. Musik
13. Juni	„Saugrillen" der ÖVP Andau
14. Juni	Reitturnier des Reitclubs Andau
27. Juni	Grillfest der SPÖ Andau
28. Juni	Sommerfest des Pfarrkindergartens

KFZ-WERKSTÄTTE ALLER MARKEN

AUTO- UND LANDMASCHINENHANDEL

Abschleppdienst rund um die Uhr.

Der Frühling kommt, die Vögel singen,
Sie können uns Ihr Auto bringen,
denn wenn es mal nicht funktioniert
wird's bei uns schnell repariert!

Ein fröhliches Frühlingserwachen und
ein schönes Osterfest wünscht

Kfz Otto WEIN

7142 Illmitz, Grabengasse 15
Tel. 02175 / 2738

Auch am Samstag für Sie geöffnet!

Urlaub im Park

Familienurlaub in einem österreichischen Nationalpark? Das geht jetzt leichter denn je, wie aus einer vom Umweltministerium herausgegebenen Broschüre zu erfahren ist. Geboten werden zwischen 1. Mai und 17. Oktober einwöchige Aufenthalte, aber auch zwei- bis fünftägige Urlaube in den Nationalparks Donau-Auen, Hohe Tauern, Kalkalpen, Neusiedler See - Seewinkel und Nockberge, speziell auf Familien zugeschnitten, preiswert und als „Packages" bequem und serviceorientiert. Besonders berücksichtigt ist die An- und Abreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Die Broschüre „Natur erleben mit der Familie – Österreichs Nationalparks laden ein" ist kostenlos beim Bürgerservice des Umweltministeriums, Stubenbastei 5, 1010 Wien, erhältlich oder kann telefonisch unter 0660/5552 zum Ortstarif bestellt werden.

Baustelle für die Natur

Im ungarischen Teil des Nationalparks Neusiedler See - Seewinkel entsteht ein Vogelbiotop aus Menschenhand.

Fertö-Hanság Nemzeti Park

Attila Perlinger von der Nationalparkverwaltung in Sarród leitet das Renaturierungsprojekt.

Vor kurzem wurde noch gebaggert, bald schon sollen sich Wasservögel hier zuhause fühlen.

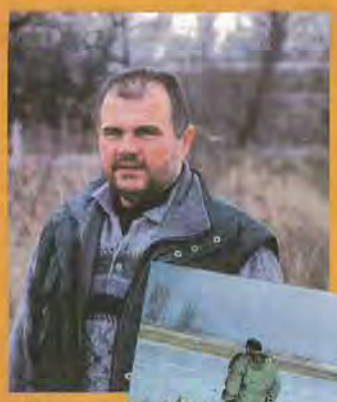
Zwischen Seerandschleuse und See, nördlich des Einserkanals, tut sich einiges – die ungarischen Nationalpark-Kollegen stehen mit ihrem „Projekt Renaturierung" kurz vor dem Abschluß. Vor knapp vier Jahren hatte die Nationalparkverwaltung des Fertö-Hanság Nemzeti Park hier begonnen, mittels umfangreicher Erdarbeiten eine künstliche Wasserfläche zu schaffen, die das nasse Element für viele Vogelarten auch im Hochsommer weiterhin anbieten kann.

Zur Jahrhundertwende war das Gebiet noch Teil der Wasserfläche des Sees gewesen, wurde dann aber durch Dränagierungen im Zuge der Errichtung des Einserkanals trockengelegt. Dieses Kanalsystem macht man sich heute zunutze: ein Teil des Wassers wird in eine eigens dafür ausgehobene Mulde geleitet, es entsteht damit eine künstliche Lacke, deren tiefster Bereich das ganze Jahr über Wasser führt. Durch einen „schleifenden Übergang" von der Mulde zum umliegenden Gelände soll ringsherum eine Feuchtwiese entstehen, die – wie in der Natur – im Sommer eher trocken sein wird. In der restlichen Zeit des Jahres ist sie als neuer Vogellebensraum gedacht. Zielrichtung ist die Schaffung eines zusätzlichen Brutgebietes, das aber auch zur Nahrungssuche dienen und von durchziehenden Vogelarten als Rastplatz genutzt werden kann.

Durch ein Schleusensystem, das mit dem Einserkanal und dem älterem Biotop verbunden ist, so versichert Attila Perlinger, Leiter des Projekts und Mitarbeiter der Nationalparkverwaltung, läßt sich die Natur ausgezeichnet imitieren – wechselweise könne einmal das eine, dann das andere Biotop befüllt werden. Dies kann zum Beispiel notwendig sein, um Flächenmanagementmaßnahmen wie etwa den Schilfschnitt durchzuführen.

Das alte (120 ha) und neue (70 ha) Biotop haben nun eine wirklich beachtliche gemeinsame Größe und bilden nicht nur einen neuer Lebensraum für die Vogelwelt, sondern bieten auch eine komfortable Möglichkeit, ausgedehnte ornithologische Beobachtungen durchzuführen. Vor allem von einem Hochstand an der Zufahrtsstraße zur Mexiko-Puszta aus läßt sich der betreffende Teil des Seevorgeländes besonders gut überblicken.

Liebe LeserInnen!



Eigentlich hat er nie so richtig angefangen und trotzdem ist er schon vorbei. Der Winter nämlich. Ein bißchen Schnee, etwas Kälte, wem macht das schon viel aus. Nicht einmal den Kiebitzen, die heuer fast den ganzen Winter über bei uns zu sehen waren. Den Gänsen und Enten sowieso nicht. Auch sie blieben See und Lacken treu.

Für die Nationalparkverwaltung war auch keine Zeit, „Winterschlaf" zu halten. Schließlich gab es genug zu tun, um für Frühling und Sommer gerüstet zu sein, ein gerüttelt Maß an Managementmaßnahmen war zu erledigen. Am Illmitzer Zicksee wurden etliche kleine Schilfschoppen mittels Stoßeisen entfernt, um eine beginnende Verschilfung gleich im Keim zu ersticken und so den freien Blick auf die Wasserfläche offen zu halten. Ebenso wurden am Ostufer des Zicksees Bäume (meist Eschen) entfernt. Diese dienten Krähen und Elstern als idealer Standort für ihre Horste, da in der Nähe seltene Limikolen ihrem Brutgeschäft nachgehen. Den gedeckten Tisch – Nester voll mit Eiern – direkt vor der Haustür, solche Attraktionen lieben diese Nesträuber.

Der offene Innenhof beim Graurinderstall in Apetlon wurde noch im Dezember mit einem Dach versehen. Wie Sie sicher wissen, bläst bei uns fast ständig der Wind, man fühlt sich bei nur wenigen Minusgraden wie in Sibirien. Die Rinder fanden im Stall selbst fast keinen windgeschützten Platz und waren im vorjährigen Winter wirklich nicht zu beneiden. Daher war es einfach notwendig den Innenhof zu überdachen. Den beim Bau mitwirkenden Firmen sei hier nochmals für ihre verläßliche Arbeitsleistung bis knapp vor Saisonschluß (schließlich stand das Weihnachtsfest vor der Tür!) gedankt.

Beim Besuch unserer Graurinderherde werden Sie Kälber sehen, die mit zwei gelben Ohrmarken herumlaufen. Ein Produkt der neuen Tierkennzeichnungsverordnung, die seit 1.1.1998 gilt. Man kann also alle 1998 geborenen Kälber leicht erkennen – bis zum Erscheinen dieser „Geschnatter"-Ausgabe werden es etwa 15 sein.

Vor Saisonbeginn haben die Gebietsbetreuer wie jedes Jahr alle Hände voll zu tun, um Unrat und Abfälle aus der Landwirtschaft von den Wiesenflächen bzw. Feldrainen zu beseitigen. Es macht wirklich kein schönes Bild für den Nationalpark – aber auch für Ihre Gemeinde! – wenn man Nationalparkflächen daran erkennt, daß darauf Abfälle vom Reb- und Baumschnitt und sonstiger Mist abgelagert sind. Wir von der Nationalparkverwaltung werden bei jeder Kleinigkeit an die Einhaltung der mit den Grundeigentümern abgeschlossenen Verträge erinnert, obwohl eigentlich kein Regelverstoß erkenntlich ist. Mein Ersuchen ergeht daher an alle, Einheimische wie Touristen: Wir leben in einem Rechtsstaat, der uns verschiedene Rechte zugesteht, uns aber auch viele Pflichten auferlegt. Auf beides sollten wir nicht vergessen, meint

Ihr Viktor Reinprecht
(Flächenmanagement)

WAASENSTEFFL

Mi homs no nit dawischt!

Mit´n Teleobjektiv nämlich,
die Naturfotografn.

Wann´s owa hiaz scho
Gölsn auf´m Schülfhoim
åbüldln kennen,
wird´s nimma lang dauern,
bis i a ois Großaufnahme
in oana Ausstöllung
auf da Wånd häng.

Hanság Neusiedler See