



© PantherMedia/alextraths

In Wiens Kleingärten werden neben Blumen auch immer häufiger Obst, Gemüse und Kräuter angepflanzt.

Artenreichtum

Eine mehrjährige Studie der AGES zeigt: Wiens Kleingärten sind artenreicher als gedacht.

WIEN. Thuje, Rasen und Pflanzengift – so sieht das Klischeebild eines Schrebergartens aus. Tatsächlich sind die heimischen Kleingärten jedoch artenreicher als gedacht, wie nun eine in Wien durchgeführte, mehrjährige Studie der Agentur für Gesund-

heit und Ernährungssicherheit (AGES) ergeben hat. Entdeckt wurde auch so manches bedrohte Tier. Kleiner Wermutstropfen: Auch Blattpilze fühlen sich immer wohler. 391 Pflanzenarten wurden bei der Untersuchung in mehreren Kleingartenanlagen

der Bundeshauptstadt registriert. Rosen, Tulpen und Lavendel werden laut der Erhebung am häufigsten kultiviert. Immer häufiger werden jedoch auch wieder Obst, Gemüse und Kräuter gepflanzt. Eine vielfältige Flora bietet auch einen idealen Le-

bensraum für viele Tiere, wie bei der Präsentation betont wurde.

Als Indikatoren für die Artenvielfalt gelten etwa Wanzen und Zikaden; gesichtet wurden demnach 109 Wanzen- und 76 Zikadenarten. So manche befinden sich laut der AGES-Studie auf der Roten Liste der gefährdeten Arten – etwa der sogenannte Europäische Laternenträger, eine kleine Zikade.

Unbekannter Pilz

Wie Gerhard Bedlan von der AGES erläuterte, wird jedoch auch die Vielfalt an sogenannten Blattfleckerregern größer. Immer häufiger taucht etwa der Mehltaupilz auf. Da Mehltau ein warmes und trockenes Klima mag, sei anzunehmen, dass die steigenden Temperaturen diese Entwicklung fördern.

Sogar ein völlig neuer, weltweit noch nie beschriebener Pilz wurde – auf einer Forsythie – entdeckt. Auch ein weiterer Trend hat sich laut der Studie gezeigt: Betroffen ist immer häufiger der Kirschlorbeer, also ausgerechnet jenes Gewächs, das inzwischen gerne statt Thujenhecken gepflanzt wird. (APA/red)



| Psssst – hier sind wir unter uns!

Kaum bio und selten fair

Greenpeace-Marktcheck bewertete Säfte.

WIEN. Der Greenpeace-Marktcheck hat Apfelsaft und Orangensaft in den österreichischen Supermärkten unter die Lupe genommen. Es zeigt sich, dass nur wenige Produkte in Bio-Qualität vorhanden sind, fair produzierter Orangensaft ist die Ausnahme. Mangelhaft sei auch die Kennzeichnung: Nur bei 16% der Säfte in den getesteten Supermärkten ist erkenntlich, woher

die Rohstoffe kommen. Die beste Note im Test war daher auch nur ein „Befriedigend“ für die Supermärkte.

Testsieger bei Saft wird Interspar vor MPreis. Umweltschonend produzierte Bio-Säfte sind selten im Regal zu finden. Fair produzierten Bio-Orangensaft suche man vergeblich – hier muss man sich zwischen bio und fair entscheiden. (red)



© Kaizen Ngoy

Wenige Säfte sind in österreichischen Supermärkten in Bio-Qualität vorhanden.