



VORGESTELLT

„Tiksi“ präsentiert staatstragenden Seeadler

REGION. Die Blaumeise „Tiksi“ stellt im Monat September den ziehenden Gartenrotschwanz vor.

von JULIA KARNER und FLORIAN MAYR

Der Seeadler ziert unser Staatswappen, gehört zu Österreichs „Big Five“ und brütet erfolgreich in unserer Region, in der Hasenöhrl-Au in St. Pantaleon/Erla. Er war in Österreich ausgerottet und ist erst seit 2001 wieder zurück. Ausgerechnet hier auf der Donau vor St. Pantaleon wurde eine Jetski-Anlage beantragt. Das Seeadlerrevier ist ein weiteres Argument für ein Nein. Der Naturschutz setzt auf die Big Five – er denkt, er hat kein Geld und wenig Leute, die Big Five große Reviere – das bedeutet viel Erfolg mit wenig Aufwand. Man hofft viele Arten damit zu schützen. Das Artensterben zeigt, dass selbst das nur bedingt aufgeht. Der Seeadler braucht Fische und Wasservögel sowie Ruhe beim Brüten, einen artenreichen Wald benötigt er nicht. Ganz allgemein war es gesellschaftlich falsch – Stichwort Klimaerwärmung, Boderversiegelung und Artensterben – klein

strukturierten Waldbesitz pauschal für einmal Cash an Großbetriebe zu verkaufen. Das Resultat sind breite Forststraßen, kaum Unterbau in den Wäldern, wenig Waldrandzone, Harvestereinsatz, große Schlagflächen, Verbreitung von Springkraut und Co. durch Forstfahrzeuge, kaum Naturverjüngung, gleichaltrige Monokulturen in Reih und Glied, in denen schnell wachsende Bäume großflächig entnommen werden, ehe sie eine Leistung für Klima und Natur erbringen können. Mehr Klimaerwärmung und weniger Artenvielfalt sind da klar. Groß-

waldbesitzern und Naturschützern kann man wenig vorwerfen, sie tun, womit sie mit ihren Mitteln am meisten für sich erreichen. Es ist die Gesellschaft, die mit Adlerraugen dafür sorgen muss, dass der Wald wieder den Wert erhält, damit er wieder alle seine Fähigkeiten einbringen kann. In der Gesellschaft wie in der Natur braucht es nicht nur Adler, sondern jeden Einzelnen. Unter den brettförmigen Fittichen des Seeadlers mit 250 Zentimeter Spannweite müssen alle bis zum Zaunkönig mit 15 Zentimeter Spannweite gleichwertig Platz finden. ■



Wer Glück hat und seine Augen offen hält, der kann ihn hoch oben am Himmel, entlang der größeren Gewässer der Region, fliegen sehen. Erich Gschnaidtner hat diesen Seeadler in Sachsen vor die Linse bekommen.

Foto: Gschnaidtner

REZEPT-TIPP

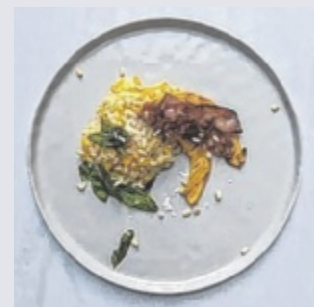
von Tips-Blogger
Lime & Lemon



Kürbisrisotto mit Speck & knusprigem Salbei

Zutaten für 2–3 Portionen:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
200 g Risotto-Reis
100 g Speck, 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwa 15 g Pinienkerne
1 Handvoll geriebener Parmesan
ca. 10 Salbeiblätter, 500 ml Wasser
1 kräftiger Schuss Weißwein
1 EL Butter, 1 TL Olivenöl



Zubereitung:

Kürbis waschen, halbieren & die Kerne entfernen. Etwa 3/4 des Kürbis in 1–2 cm große Stücke schneiden. Den restl. Kürbis in dünne Spalten schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch & Kürbisstücke etwa 3 Min. andünsten. Anschließend den Reis kurz mitdünsten. Mit einem kräftigen Schuss Weißwein ablöschen. Etwas Wasser in den Topf geben, die Zutaten sollten mit dem Wasser bedeckt sein, aber nicht darin schwimmen. Ständig umrühren. Wenn das Wasser verkocht ist, wieder etwas Wasser nachgießen. Wiederholen bis die gesamten 500 ml Wasser im Topf sind. Unter regelmäßigem Rühren zirka 15 Minuten köcheln. Die Konsistenz sollte cremig sein. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

 limeandlemon.at

 /limeandlemon.at

 /limeandlemon.at

Weitere leckere Rezepte
unserer Blogger auf
tips.at/Rezepte 