



VORGESTELLT

„Tiksi“ präsentiert die weise Waldohreule

REGION. Die Blaumeise „Tiksi“ präsentiert im September die Waldohreule.

von JULIA KARNER und FLORIAN MAYR

Die Sehnsucht nach Natur ist größer denn je, doch kaum jemand kennt, mangels Gelegenheit in der ausgeräumten Landschaft, Tiere, Vögel, Insekten und Pflanzen beim Namen. Biologen werden zu Zecken, Gelsen, Schnecken und Wespen interviewt, dabei wissen sie über ganz andere tolle Lebensläufe und Zusammenhänge in der Natur Bescheid. Die Lebewesen der Nacht, die auch voller Leben ist, sind noch unbekannter. Die Eulen sagen uns aber etwas. Die Waldohreule ist bei uns rund um naturnahe Wälder gut vertreten. In ganz Österreich gibt's etwa 3.000 Brutpaare. In Raad brütet heuer ein Pärchen bei einem Bauernhof auf einem Baum in einem alten Elsternnest. Beiden Seiten nutzt es, die Eule hält die Mäuse in Schach, im Gegenzug ist sie in der Nähe des Menschen geschützt vor ihren Feinden. Rundherum Felder und in der Nähe der Wald – so ist für ein abwechslungsreiches Mäuse-



Waldohreule Bertl in Raad dösend mit Federohren.

Foto: Florian Mayr

menü gesorgt. Tagsüber sitzt die Waldohreule gut getarnt im Baum und döst, auch Rasenmähen oder menschliche Unterhaltung sind ihr einerlei. Selbst von Laien ist sie an ihren Federohren gut erkennbar. Der Gesichtsschleier ist aber ihr eigentlicher Trumpf beim Hören. Die Knopfaugen dieser Eule erinnern an einen Teddybären. In der Dämmerung und Nacht wird sie so richtig munter. Für die Jagd im Wald braucht die Waldohreule ausreichende Freiflächen. 28 Jahre kann diese Eule alt werden und Weisheit sammeln. Was würde die Waldohr-

eule nach Athen, Linz, St. Pölten und Wien tragen? Sie würde uns nachdenken lassen, wie hoch die atembare Luftsäule über uns ist (weniger Kilometer als ein Hobbyläufer pro Tag läuft?), wie viel fruchtbare Erde unter uns ist (weniger Zentimeter als ein Mensch in einer Stunde hinunter graben kann?), wie lange es dauert, bis Österreichs Böden zubetoniert sind (weniger als drei Menschenleben?) und wieso wir trotz der Antworten null zukunftsfähig und verantwortungslos mit Klima, Böden und Natur umgehen. ■

REZEPT-TIPP

von Tips-Bloggerin Daniela Ehrlinger



Brokkoli-Laubchen mit Petersilienkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 Brokkoli Kopf
1 Zwiebel, 100g geriebener Käse
2 Eier, 2 EL Mehl
5 EL Semmelbrösel
50g Semmelknödelbrot
50g Sesam, 8 Kartoffeln
1 Becher Sauerrahm, Petersilie
Grüner Salat - Tomaten, Gurke, ...
Pflanzenöl, Essig, Salz, Pfeffer
getrocknete Kräuter



Zubereitung:

Den Brokkoli Kopf zerlegen und ca. 5 Minuten weich kochen. Die Zwiebel schälen und in etwas Öl glasig dünsten. Den weichgekochten Brokkoli fein reiben und gemeinsam mit den klein geschnittenen Zwiebel, Eier, Käse, Mehl, Knödelbrot, Semmelbrösel, Sesam und etwas Salz vermischen und ziehen lassen. Die Kartoffeln weich kochen. Den Salat putzen und waschen. Für die Marinade getrocknete Kräuter mit Wasser, Essig und Pflanzenöl mischen. Für den Dip, den Sauerrahm mit etwas Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, aus der Masse kleine Laibchen formen und von beiden Seiten knusprig backen. Die Kartoffeln gemeinsam mit etwas Petersilie anbraten. Den Salat marinieren und alles gemeinsam servieren.

 leckermaelchen.wordpress.com/

 [/leckermaelchen/](https://www.facebook.com/leckermaelchen/)

 [/leckermaelchen.dani/](https://www.instagram.com/leckermaelchen.dani/)

Weitere leckere Rezepte unserer Blogger auf tips.at/Rezepte 