

Pressemitteilung

Linz, 10. August 2021

Abseits von Holz: Was leistet der Wald für die Menschen?

Der Wald ist kühlender Erholungsraum, liefert Trinkwasser und Nahrungsmittel

Der Wald, der 42 Prozent der oberösterreichischen Landesfläche bedeckt, ist nicht nur wichtiger Wirtschaftsraum, sondern er liefert auch wertvolle Beiträge zu Ernährung und Gesundheit. Neben Pilzen und Wildbret gibt es diverse Beeren wie Waldheidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Walderdbeeren, Hagebutten oder Holunder oder auch Kräuter wie Brennesseln, Bärlauch, Löwenzahn, Gundermann, Vogelmiere und Co. Der Wald liefert gesundes Trinkwasser und bietet Abkühlung an Hitzetagen. Wir wollen heute einmal jene Funktionen und Aspekte des Waldes in den Vordergrund rücken, die abseits von der Holznutzung für den Menschen von Vorteil und wertvoll sind.

„Viele Menschen gehen gerade im Sommer gerne in den Wald. Sie nutzen dabei den Wald als Erholungsraum und damit gleichzeitig den natürlichen Kühleffekt unter den schattigen Baumkronen. Beim Spazieren und Wandern werden auch oft Pilze, Beeren oder Kräuter gesammelt – lauter Lebensmittel, die den Speiseplan erweitern, so wie auch das Wildbret, das von den heimischen Jägern angeboten wird. Doch der Wald liefert nicht nur Lebensmittel, sondern trägt als Quellgebiet von hochqualitativem Trinkwasser auch indirekt zu unserer gesunden Ernährung bei. Honigbienen produzieren aus Honigtau, den Ausscheidungen von Insekten, den beliebten Waldhonig. Auch Essigsäure, die z.B. für's Einlegen von Essiggurkerl verwendet wird, stammt zum Teil aus dem Wald, genauso wie Süßstoff für Kaugummi und Zahnpasta. Der von unseren Bäuerinnen und Bauern gepflegte Wald hat also nicht nur die offensichtlich wirtschaftlichen Funktionen durch diverse Formen der Holznutzung, sondern auch viele Nebenfunktionen, die wir mit ihren Vorteilen für uns Menschen gar nicht hoch genug schätzen können und daher heute aufzeigen wollen“, erläutert Michaela Langer-Weninger, Präsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

In Wäldern bis zu sechs Grad kühler

An heißen Sommertagen steigert der Wald durch seine Kühl- und Klimafunktion den Gesundheits- und Erholungseffekt. Denn neben den Schatten spendenden Kronendächern verdunsten Bäume bei hohen Temperaturen große Mengen an Wasser und geben Feuchtigkeit an die Luft ab. Einerseits werden dabei Morgentau oder Regenwasser direkt auf der Blatt-/Nadeloberfläche und von der Oberfläche des Waldbodens verdunstet. Andererseits geben Bäume über die Spaltöffnungen an Blättern und Nadeln aus dem Waldboden aufgenommenes Wasser wieder ab. Ein Hektar Wald mit durchschnittlichem Baumbestand kann an warmen Sommertagen bis zu 60.000 Liter Wasser verdampfen und seine Umgebung auf natürliche Weise kühlen.

Damit übernimmt der Wald auch eine wichtige Funktion bei der lokalen Klimaregulation. Während es in Waldgebieten auch an heißen Sommertagen schön kühl bleibt, steigt die Temperatur in waldnahen Siedlungen im Durchschnitt bereits um 3 Grad an. In dicht verbauten Gebieten und Städten ist die Temperatur bereits um bis zu 6 Grad höher als in Waldgebieten. Die klimaregulierende Wirkung der Wälder dient auch als Vorbild für moderne Städteplanung, wo Bäume und begrünende Elemente gezielt eingesetzt werden, um das Mikroklima in ihrer Umgebung zu verbessern und die Lebensqualität zu steigern.

Wald als Filter und Quellschutz

Wald ist hinsichtlich der Bereitstellung von qualitativ hochwertigem Trinkwasser aber auch zur Dämpfung und Verzögerung von Hochwasserspitzen von eminenter Bedeutung. Im naturnahen Wald sind die Stoffkreisläufe weitgehend geschlossen; der Waldboden verfügt über eine höhere Reinigungswirkung, da die Bodenbearbeitung fehlt und der Humusgehalt höher ist. Dies alles plus die höhere biologische Aktivität und die bessere Durchwurzelung bewirken einen höheren Stoffentzug und geringere Stofffrachten im Wasser als in landwirtschaftlich genutzten Böden.

Mykorrhiza – eine faszinierende Lebensgemeinschaft im Wald

Pilze im Wald kennt jeder, aber weshalb Pilze vorwiegend im Wald wachsen und welche Funktionen sie dort erfüllen, ist den wenigsten bekannt.

Hier ein Einblick in die faszinierende Lebensgemeinschaft der „Mykorrhiza“: Der Begriff "Mykorrhiza" (aus dem Griechischen mukês für Pilz und rhiza für Wurzel) bedeutet nichts anderes als "Pilz-Wurzel", oder etwas feiner übersetzt "verpilzte Wurzel". Eine Mykorrhiza ist eine Wurzel, die von einem Mykorrhizapilz besiedelt ist. Der Pilz hüllt die äußersten, feinsten Wurzeln mit einem dichten Fadengeflecht (dem sogenannten Mycel) ein und bildet einen Pilzmantel. Die Mykorrhiza ist ein Organ, in dem Stoffe zwischen Baum und Mykorrhizapilz ausgetauscht werden. Während der Baum das Photosyntheseprodukt Zucker an den Pilz abgibt, erhält er von diesem im Gegenzug verschiedene Nährstoffe wie Stickstoff und Phosphor, die der Pilz mit den feinen Pilzfäden aus den kleinsten Bodenporen aufgenommen hat.

Etwa ein Drittel der in unseren Wäldern wachsenden Großpilze sind Mykorrhizapilze. Unter diesen rund 2.000 Arten befindet sich eine ganze Reihe von wertvollen Speisepilzen, aber auch viele Giftpilze. Viele Mykorrhizapilze sind wirtsspezifisch, das heißt, sie sind an ganz bestimmte Baumarten gebunden (z.B. Lärchenröhrling, Eichenreizker). Andere wachsen ausschließlich in Laubwäldern oder Nadelwäldern. Im Wurzelwerk eines Baumes leben in der Regel mehrere verschiedene Mykorrhizapilze nebeneinander. In Mitteleuropa sind die Wurzeln der Bäume durchwegs mit Mykorrhizen besetzt.

Rechtliche Grundlagen für's Schwammerl-Suchen

Wenn das Wetter passt, steht dem Vergnügen des Schwammerlsuchens nichts mehr im Wege, allerdings sollte man dabei folgende rechtlichen Grundlagen beachten:

Nach dem Forstgesetz gibt es für Pilze folgende Sammelbeschränkung: Pro Person und Tag darf man dem Wald, wenn seitens des Waldeigentümers keine gegenteilige Verfügung getroffen wurde, maximal zwei Kilogramm Pilze entnehmen. Zudem gibt es naturschutzrechtlich geschützte Pilze, die nicht gesammelt werden dürfen.

Geröstete Eierschwammerl oder paniertes Parasol – ein Gaumenschmaus

Man sollte nur Schwammerl mitnehmen, die man sicher kennt. Sie können unseren Speiseplan mit den verschiedensten Zubereitungsarten bereichern. Der panierte und gebratene Schirm des Parasols oder die gerösteten Eierschwammerl sind echte Klassiker. Rezeptideen finden Sie auf der Webseite www.regionale-rezepte.at. Vor dem Zubereiten werden die Schwammerl gesäubert und dann rasch weiterverarbeitet. Im Kühlschrank können sie für kurze Zeit im luftigen Papiersackerl aufbewahrt werden. Leichter verdaulich werden sie beim ausgiebigen Garen.

Beeren darf man unbegrenzt sammeln

Bei der Entnahme von Beeren gibt es forstrechtlich keine mengenmäßige Obergrenze. Sammeln von Früchten nichtforstlicher Pflanzen (z.B. Heidelbeeren) ist auch ohne Duldung des Waldeigentümers zulässig. Wenn man eigenmächtig Beerensammelveranstaltungen durchführt oder daran teilnimmt, ist man nach dem Forstgesetz allerdings strafbar.

Waldhonig – Honig von Laub- oder Nadelbäumen

Der sogenannte Waldhonig entsteht nicht aus dem Nektar von Blüten, sondern aus Honigtau. Das ist eine kohlenhydratartige, süße Masse, die Insekten wie Blattläuse, Blattflöhe und Zikaden ausscheiden. Honigbienen sammeln neben Nektar auch diesen Honigtau und machen den so genannten Waldhonig daraus

Wildfleisch – ein hochwertiges Naturprodukt

Wildbret aus den heimischen Jagdrevieren ist ein natürliches Lebensmittel. Als regionales Produkt ist Wildbret frei von Transport- oder Schlachtstress und zudem eine

umweltschonende Alternative zu anderen Fleischsorten, da kurze Transportwege den ökologischen Fußabdruck geringhalten. Je nach Region können saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesuchten Fleischhauern, Wildbrethändlern oder eben bei den regionalen Jägerinnen und Jägern bezogen werden. Unter www.wild-oberoesterreich.at können sich Konsumentinnen und Konsumenten nicht nur Tipps zur Zubereitung von Wildbret holen, sondern sie erfahren auch, wo Wildfleisch in ihrer Region angeboten wird.

Fichtenwipferl – gut gegen Husten

Ab Ende April sind die jungen Triebe von Fichte und Tannen zu erkennen. Ein paar wenige junge Seitentriebe können wir dem Baum entnehmen, um aus diesen Wipfelsaft, Sirup oder einen Tee herzustellen. Die Inhaltsstoffe sind verantwortlich dafür, dass der Sirup auch als traditionelles Hausmittel gegen Husten eingesetzt wird. Im Wohnraum aufgelegt können sich die Duftstoffe der Wipferl wohltuend ausbreiten.

Süßstoff/Kaugummi/Zahnpasta

Umweltschutz und Nachhaltigkeit spielen bei der Produktion von Cellulosefasern eine große Rolle. So werden viele Chemikalien und Nebenerzeugnisse, die beim Herstellungsprozess anfallen, als wertvolle Produkte wiederverwendet und weiterverkauft. Aus Dicklaugel - einem Nebenprodukt, das bei der Zellstoffgewinnung entsteht – wird das Rohprodukt Xylose gewonnen. Dieser „Holzzucker“ wird weiterverarbeitet und als Süßstoff, zur Kariesprophylaxe und als Befeuchtungsmittel (Nasenwaschmittel) verwendet. Einer der Großabnehmer von Xylose ist der beispielsweise der amerikanische Kaugummiproduzent Wrigley's.

Essiggurkerl – mit Essig aus Buchenholz

Essigsäure (C₂H₄O₂) ist eine klare, farblose, stechend riechende Flüssigkeit. Bei der Zellstoffproduktion aus Buchenholz fällt sie als Kuppelprodukt an. In mehreren Prozessschritten wird sie zu hochwertiger, genussfähiger Essigsäure aufbereitet. Die Essigsäure ist frei von Feststoffen und zeichnet sich durch sehr hohe Reinheit aus und gelangt beispielsweise im großen Ausmaß bei der Herstellung von haltbarem Sauergemüse, wie Essiggurken, Gewürzweibeln, etc. zum Einsatz.

„Es gibt also viele Gründe, den Wald zu schätzen, aber auch zu schützen. Wenn wir ihn als Erholungsraum nutzen, sollten wir nicht darauf vergessen, achtsam mit diesem wertvollen Lebensraum umzugehen, damit wir auch als Besucher dazu beitragen, den Wald mit all seinen wichtigen Funktionen zu erhalten. Im Gegenzug wollen auch die Waldbewirtschafter dazu beitragen, dieses wertvolle Ökosystem durch den Umbau in Richtung klimafitter Wälder zu erhalten. Der Klimawandel im Wald ist eine große Herausforderung, der wir uns in den nächsten Jahrzehnten stellen werden, auch mit wesentlicher Unterstützung durch den vom Landwirtschaftsministerium initiierten und mit 350 Millionen dotierten Waldfonds“, betont Präsidentin Langer-Weninger.

Was hat der Wald mit meinem Essen zu tun?

Der Wald hat einen entscheidenden Einfluss auf unser Essen. Er bringt Lebensmittel, Energie und Rohstoffe hervor und sichert hochwertiges Trinkwasser. Zusätzlich sorgt die grüne Kraftquelle für Abkühlung und biologische Vielfalt.

Was man im Wald alles **essen kann...**
Pilze, Beeren, Honig, Kräuter, Wildfleisch, Buchensamen, Fichtenwipfeln ...

Ein Stück Wald in der Küche
Vom **Kochlöffel** bis zum **Schneidbrett** - Holz hat eine **antibakterielle** Eigenschaft.

1 kg Öl kann durch rund **3 kg Holz** ersetzt werden. Durch Holz lassen sich fossile Energieträger einsparen.

Wärme aus Holz wächst nach.

1 ha Wald kann an warmen Sommertagen bis zu 60.000 Liter Wasser verdampfen und seine Umgebung auf natürliche Weise kühlen.

Wald als Erosionsschutz:
Bodenbildende und bodenhaltende Kraft - diese schützt Wiesen, Weiden und stabilisiert das Gesamtsystem.

Wald als Filter und Quellschutz:
Qualitativ hochwertiges Trinkwasser, aber auch Dämpfung und Verzögerung von Hochwasserspitzen

#dieesserwisser

#esserwisser
www.esserwissen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Anita Stollmayer,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at