



Klimaberg-Impressionen: pflanzliche Burger, wuchernder Hopfen und allerorten schwarze Erde



Von Johanna Wohlfahrt

Irrendwas ist anders am Katschberg. Kleinigkeiten nur, aber wahrnehmbar. Vor vielen der Hotels und Lokale sind Hochbeete aufgestellt, aus denen heraus es grün wuchert, Petersilie, Rosmarin, Pfefferminze, Rucola. Was das soll, erschließt sich dem vorbeiflanierenden Gast nicht sofort. Guerrilla-Gardening? Oder verbirgt sich etwas Großes dahinter?

Letzteres ist der Fall. Die Hochbeete sind die ersten sichtbaren Zeichen der neuen „Region Klimaberg Katschberg“. Das Ziel: 2030 ist der Katschberg CO₂-neutral. Und das ist mehr als ein trendiges Hütchen, das sich Destinationen gerne aufsetzen. Hier soll tiefgreifend umgeackert werden im Mindset aller Beteiligten. Die Vision reicht weit hinein in die Betriebe, in die regionalen Produktionskreisläufe, in den Schutz von Fauna und Flora, in die Schulung der Bevölkerung. Und eben auch ins touristische Angebot.

Den sprichwörtlichen Humus dafür liefert der örtliche Bioenergie-Unternehmer Anton Aschbacher, der die Idee zusammen mit Katschberg-Hotelier Wolfgang Hinteregger eronnen hat. Aschbacher verkohlt biologischen Abfall und produziert so ein Kohlenstoffgranulat. Angereichert mit Mi-

croorganismen ergibt dies schwarze Turbo-Erde, die nicht nur CO₂ in rauen Mengen bindet, sondern auch das Pflanzenwachstum merklich pusht.

Am Katschberg passiert das bereits. In 1670 Meter Höhe schlängeln sich vor der „Katschbeer“-Craftbierbrauerei üppige Hopfenrankten der

Sonne entgegen. Schon in zwei Jahren soll hier nur noch haus-eigener Hopfen gebraut werden. Und damit alle etwas davon haben, sind Events wie Hopfen-Erntefest und ein Hopfen-Kirchtag geplant.

Auch Pritzhüttenwirt Andreas Neuschitzer ist Klimaerde-Nutzer. Er, der mit Pferdekut-

schenfahrten seine urige Hütte am Berg belebt, vermengt den Pferdemist mit der Kohlenerde und bringt sie im Sommer auf die Pisten aus. Perfekt für die extra angesiedelten Bienenvölker, sie sorgen in der Folge für blühende Alpenwiesen. So gehen geschlossene, kleine Klimakreisläufe.

Hochbeete gibt's vor der Pritzhütte natürlich auch. Darin sprießen Tierheilkräuter, die Pferdehaltern wie Neuschitzer ebenso nützen können wie jedem Hundehalter. Das Kräuterwissen wird bei geführten Wanderungen zur Hütte gerne geteilt. Genauso wie die Kräuterinfos, die Brantweinerhüttenwirtin Sabine Lerchner in Sachen Kinderheilkunde verrät. Oder Peter Aschbacher von der Gamskogelhütte, der sein Hochbeet mit aphrodisierenden Kräutern bepflanzt hat. Wer sich immer schon gefragt hat, woraus man Liebestränke braut – bitte mitwandern!

Zu den Klimaberg-Erlebnissen zählen auch Workshops in nachhaltigen Fertigkeiten wie Krendeln, Käsen, Heilsalben-Rühren oder Blumenkränze-Binden. In den Restaurants der Mitgliedsbetriebe kann man Klimaessen ordern, „das sind rein pflanzliche Speisen. Kaum jemand ist sich bewusst, dass man damit im Vergleich zu Fleisch bis zu 90 Prozent CO₂ einsparen kann“, erzählt Projektmitarbeiterin Natalija Cobanov. Schließlich gehören auch eine CO₂-arme Anreise per Zug, Shuttle-Services und E-Carsharing zum Konzept.

Heuer kommt die Region Klimaberg Katschberg mit einem Paukenschlag richtig ins Rollen: Beim „1. Klimaberg-Summit“ Anfang Juli. Laienpublikum ist dabei ausdrücklich erwünscht.

Die Wanderregion Katschberg macht sich auf zu neuen Ufern
KATSCHEBERG, HINTEREGGER
ADDBE STOCK, GZ, T/18 PALNADURH-SCHL

Gut geerdet in neue Zeiten

CO₂-neutral bis 2030: wie der Katschberg zum Klimaberg werden will. Und welche Rolle die Urlauber dabei spielen.



Reisetipp

Am Katschberg, im Winter beliebtes Skigebiet an der salzburgisch-kärntnerischen Grenze, wurde im Vorjahr die neue Dachmarke „Region Klimaberg Katschberg“ gegründet. Ziel sind der Ausbau des nachhaltigen Tourismus und CO₂-Neutralität bis 2030.

Auftakt ist der „1. Klimaberg Summit“ vom 1. bis 4. Juli 2021 im Hotel „Das Katschberg“. Weitere Hotels bieten eigene Packages für Gäste. www.der-klimaberg.at