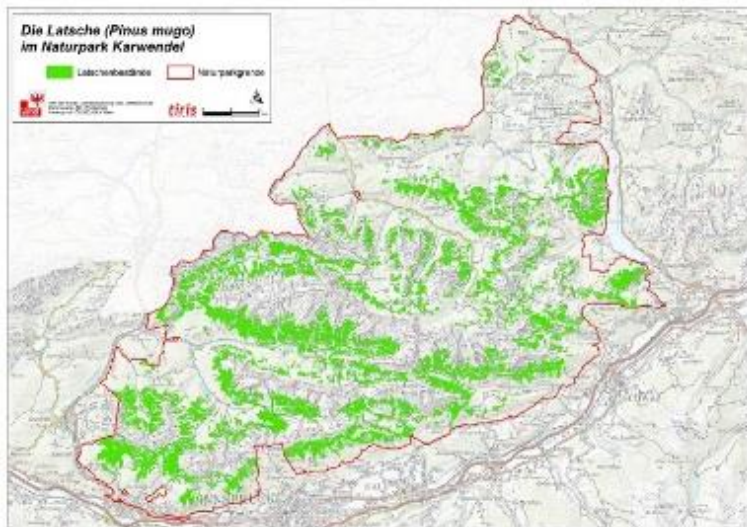


FAKTEN ZUR LATSCHEN

Die Latsche (*Pinus mugo*) auch Legföhre, Krüppelkiefer oder Zunter genannt, tritt in unterschiedlichen Erscheinungsformen auf. Im Naturpark Karwendel ist sie mit zwei Unterarten vertreten.

Die Latsche (*Pinus mugo ssp. mugo*)



Im Naturpark Karwendel kann die Latsche mit ca. 17% Bedeckung durchaus als landschaftsprägend bezeichnet werden. Ganze Hangbereiche, kleinere Taleinschnitte sowie Lawenstriche und -rinnen sind mit ihr bedeckt. Letztere muss sie sich nur mit der Grünerle teilen. Für alle anderen Baumarten ist die dortige Besiedelung nicht möglich. Die großen Latschenflächen sind

insbesondere im Herbst wichtige Nahrungsquellen für Vögel. Naturkundlich sehr bedeutend sind auch die Übergangsbereiche zwischen Latschen und offenen Almflächen. Einige Tierarten wie beispielsweise das Birkhuhn oder die Ringdrossel haben genau dort ihren Lebensraum.

Die Spirke (*Pinus mugo ssp. uncinata*) oder aufrechte Latsche

Die Spirke ist eine Schwesternart der „normalen“ Latsche und verfügt über einen aufrechten Wuchs. Von der weit häufiger vorkommenden Wald-Kiefer unterscheidet sie sich u.a. durch den dunklen Stamm. Konkurrenzschwache, labile Standorte wie Felsfluren und Schuttkegel sind ihre Heimat. Spirkenwälder auf kalkigem Boden genießen europaweit einen besonderen Schutzstatus und gehören zu dem internationalen Natura 2000 Netzwerk. Der NP Karwendel hat mehrere bedeutende Vorkommen (insgesamt ca. 50 ha) für die Spirke, die beispielsweise im Hinterautal (Scharnitz) sehr schöne Bestände aufweist.

Weitere Informationen

Hermann Sonntag, +43 664-2041015, hermann.sonntag@karwendel.org, www.karwendel.org

Österreichische Naturpark-Spezialitäten

Die Österreichischen Naturparke repräsentieren charakteristische Natur- und Kulturlandschaften. Die Schönheit und der Reiz, den heute die Naturparke ausmachen, entstanden in vielen Fällen dadurch, dass Bauern und Bäuerinnen auf traditionelle Weise ihre Produkte erzeugten und heute noch erzeugen. Die Österreichischen Naturparke haben sich zusammengetan, um ihre kulinarischen Leitprodukte weiterzuentwickeln und diese unter der Marke „*Österreichische Naturpark-Spezialitäten*“ zu vermarkten. Die Marke steht für Genuss und beste Qualität, Naturnähe und Erhaltung der Kulturlandschaft. Denn: Könnten diese bäuerlichen Spezialitäten nicht mehr erzeugt und vermarktet werden, weil sie mehr und mehr von agrar-industriell gefertigten Produkten verdrängt werden, wäre auch die typische Kulturlandschaft und deren biologische Vielfalt gefährdet.

Auf Österreichebene sind die „*Österreichischen Naturpark-Spezialitäten*“ mit ihren rund 170 Naturpark-Spezialitäten-PartnerInnen/Betrieben ein wichtiges Projekt, das vom Verband der Naturparke Österreichs 2006 ins Leben gerufen wurde und das im Sinne eines integrativen Naturschutzes funktioniert.

Die „*Österreichischen Naturpark-Spezialitäten*“ sind in den jeweiligen Naturparks in Naturparkbüros, Bauernläden oder Lebensmittelgeschäften erhältlich, oder können direkt beim Produzenten bestellt werden. Eine Liste der Verkaufsstellen und Produzenten ist auf www.naturpark-spezialitaeten.at zu finden.

Weitere Informationen

Verband der Naturparke Österreichs, +43 316-31 88 48, E-Mail: office@naturparke.at, www.naturparke.at