

## Ein Mann mit viel Gespür für Bäume

*Walter Mooslechner findet das vollkommene Glück im Wald*

**Gut 45 Jahre war Walter Mooslechner von Berufswegen regelmäßig im Wald unterwegs. Heute zieht es den 75-jährigen, pensionierten Förster immer noch täglich raus in die Natur: Im Sommer zum Wandern, im Winter zum Skifahren. Was er dort findet, sind Ruhe und Freiheit zugleich. Seine große Leidenschaft gilt den Bäumen. Walter Mooslechner sagt über seine Verbundenheit zum Naturwald Wald: „*Bäume haben für mich eine besondere Ausstrahlung. Holz ist mir nah.*“ Ausgestattet mit seinem Fotoapparat macht er sich in den Wäldern des Großarltais sowie im ganzen SalzburgerLand auf die Suche nach besonderen Baumgestalten: Seine Sammlung umfasst mittlerweile mehrere tausend Fotos. Nicht selten finden sie Eingang in seine Bücher.**

Walter Mooslechner wohnt in einem Holzhaus. Wo auch sonst? Dem Holz und den Bäumen fühlt sich der ehemalige Förster eng verbunden. Täglich ist er draußen in der Natur – so schlecht kann das Wetter gar nicht sein. „*Jeder Tag, den ich nicht im Wald verbringe, ist ein unerfüllter Tag für mich*“, sagt er bestimmt. Und: Man sieht es ihm an. Auch wer ihn nicht kennt, würde an seinem wettergegerbten Gesicht und dem gesunden Teint erkennen, dass dieser Mann wenig Zeit in Innenräumen verbringt. Das hat gute Gründe. „*Ich fühle eine innige Verwandtschaft mit Bäumen, denn sie sind uns Menschen ähnlicher als wir denken. Auch sie benötigen, wie wir, Luft, Wasser, Sonne und Wärme. Damit sie gedeihen können, müssen die äußeren Lebensumstände passen*“, meint der Großarler. „*In einigem sind uns die Bäume aber auch überlegen: Sie werden weit älter als wir Menschen und wüssten viel zu erzählen.*“

**„Ich lerne noch heute jeden Tag dazu.“**

Einiges von dem, was Walter Mooslechner erzählt, lässt aufhorchen. Was er über die Natur sagt, weiß er aus jahrzehntelanger Erfahrung und gibt zu: „*Als ich noch Förster war, stand die Wirtschaftlichkeit des Waldes im Vordergrund. Jetzt erst merke ich, wie viele Geheimnisse der Wald birgt. Die Natur ist wie ein Kreuzworträtsel, das es zu lösen gilt. Ich lerne jeden Tag dazu.*“ Walter Mooslechner will die Natur verstehen: Er beobachtet jahreszeitliche Veränderungen, Vorgänge und Lebensgemeinschaften zwischen Bäumen und anderen Pflanzen – „*nicht jeder kann mit jedem*“ – und zieht daraus seine Erkenntnisse. Es ist eine kindliche Entdeckerfreude, die ihn antreibt: Ob er nun Fliegenpilze im Moos fotografiert oder der „Symphonie des Gebirgsbaches“ lauscht – die Begeisterung steht ihm ins Gesicht geschrieben. Er nimmt Dinge wahr, die weniger Geübte einfach übersehen und überhören. „*In der Natur überkommt mich ein vollkommenes Wohlbefinden – Ruhe und Freiheit zugleich. Es gibt Orte und Plätze, an denen ich spüre, wie in mir eine Veränderung vorgeht. Sorgen und Stress fallen ab und es überkommt mich ein Gefühl der Zugehörigkeit. Manche mögen das Kraftplätze nennen. Ich kann nur beschreiben, was ich fühle*“, sagt der 76-Jährige, der lange Zeit auch begeistert zur Jagd ging. Eines Tages jedoch beobachtete er lange Zeit eine Rehgeiß mit ihrem Kitz. Angesichts dieser vollkommenen Schönheit hat er für immer mit dem Jagen aufgehört.

**SalzburgerLand  
Tourismus GmbH**  
Wiener Bundesstraße 23  
Postfach 1  
5300 Hallwang | Salzburg  
AUSTRIA

T +43 662 6688 0  
F +43 662 6688 66

info@salzburgerland.com  
www.salzburgerland.com

### PRESSEKONTAKT

**Gernot Hörwertner**  
Unternehmenssprecher  
Leitung Unternehmens-  
kommunikation, PR &  
Medienmanagement  
DACH

g.hoerwertner@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 75  
M +43 664 8066 8875

**Michaela Obernosterer**  
Chefredaktion PR und  
Medienmanagement  
DACH

m.obernosterer@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 77  
M +43 664 8066 8877

**Sabrina Gangl, BA, MA**  
PR und Medien-  
management DACH

s.gangl@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 76

**„Einen Baum zu umarmen, ist keine schlechte Idee.“**

Walter Mooslechners enge Verbundenheit zur Natur ergibt sich daraus, dass er immer und immer wieder dort ist, wo es ihm am besten geht. Hier kann er auftanken, hier findet er Inspiration, hier fühlt er sich zuhause. *„Die Menschen sollten wieder lernen, in sich zu gehen. Dafür ist die Natur ein ganz wunderbares Instrument. Denn in unserer hochtechnisierten Welt geht das natürliche Empfinden immer mehr verloren“,* ist er überzeugt. *„Damit man aber nicht nur eine Ansammlung von Bäumen sieht, ist es ganz wichtig, mit offenen Augen und Sinnen in die Natur zu gehen. Es braucht Zeit, um die vielen Details zu erkennen. Auf die Schnelle ist das nicht möglich. Man muss sich schon ein bisschen Mühe geben, um mit der Natur in Verbindung zu treten. Ich kann nur allen raten, wieder mehr ins Spüren zu kommen. Bäume zu berühren, tut uns allen gut. Es ist, als berühre man einen nahen Verwandten, der es gut mit einem meint.“*

**Buchtip:** Bisher sind zehn Bücher von Walter Mooslechner im Salzburger Pustet Verlag ([www.pustet.at](http://www.pustet.at)) erschienen, darunter „G’sund und Guat“, „Winterholz“, „Almsommer“ und „Naturnah“. „Von Gamsbärten, Kasermandln und Baumheiligtümern“.

➤ **Walter Mooslechner sammelt seit vielen Jahren alte und neue Rezepte**

**Altes Walderdbeersaft-Rezept**

1 kg Zucker und 1 kg Walderdbeeren in ein Glas oder in eine Flasche geben und einige Tage stehen lassen. Der Zucker entzieht den Erdbeeren den Saft. Diesen Sirup durch ein Tuch seihen und in gut schließende Flaschen abfüllen. Der Saft ist an einem kühlen Ort einige Wochen haltbar.

**Wacholdertinktur oder -schnaps**

Wacholderbeeren können für die Zubereitung einer Tinktur verwendet werden. Diese war früher schon ein begehrtes Einreibemittel bei rheumatischen Leiden, Gicht und Rückenschmerzen bzw. kann sie auch innerlich angewendet werden.

50 g zerdrückte Wacholderbeeren werden mit 1 Liter Branntwein angesetzt und vor dem Gebrauch einige Wochen in der Wärme stehen gelassen. Maßvoll getrunken, tut so ein Wacholderschnaps auch der Verdauung gut.

**Vogelbeergelee**

Die Beeren ergeben geschmackvolle, leicht säuerliche Marmeladen und Gelees, die sich vergleichbar mit der Preiselbeere, als Beilage zu Wildgerichten vorzüglich eignen.

Reife, gereinigte Beeren mit wenig Wasser solange kochen, bis der Saft aus den Fruchtkörpern ganz ausgetreten ist. Die Masse durch ein Tuch filtern oder mit einer Obstpresse auspressen. Für einen Liter Saft ca. 1 kg (Gelier-)Zucker beimengen und einkochen. Das Gelee heiß in gut gereinigte, vorgewärmte Gläser füllen.

**Fichtenwipfelhonig**

Die ätherischen Öle der Fichtennadeln ergeben einen wohlschmeckenden Sirup, der die Durchblutung fördert und schleimlösend wirkt.

Einige Handvoll junge, noch hellgrüne Triebe im April oder Mai sammeln und in 1,5 Liter Wasser aufkochen, etwas ziehen lassen und filtern. In die Flüssigkeit 1,5 kg Zucker einmischen und bis zur Sirupdicke einkochen.