



Der Kiebitz



- **Fleischkonsum** Seite 3
- **Orchideen** Seite 26, 30, 35
- **Gasabrechnung** Seite 40

Umweltschutz und Umweltverschmutzung im selben Haus. Stimmt da noch die Verhältnismäßigkeit?

HELGA WIRTZ

Wer sich eine Zeit lang mit Umweltmanagement beschäftigt, trifft sehr schnell auf Heuchelei, Lügen und Täuschung. Wer nicht so böswillig ist wie ich, nennt es Gedankenlosigkeit. Manche sagen auch Marketing dazu.

Viele Unternehmen schmücken sich gerne mit dem Öko-Mäntelchen. Da werden ökologische Produkte angeboten, Sprit-Spar-Autos verkauft, Naturschutzprojekte finanziell unterstützt und Mitarbeitertrainings zur gesellschaftlichen Verantwortung durchgeführt. Das alles ist gut für's Marketing. Die Kunden sollen beeindruckt sein vom Engagement der Unternehmen und ... natürlich kaufwillig werden!

Doch hinter den Kulissen sieht es oft anders aus. Das Beispiel LIDL zeigt es uns deutlich. Da werden FAIRTRADE-Produkte angeboten, die zum Ziel haben, mehr vom Gewinn den Erzeugern zukommen zu lassen, ohne dass die großen Zwischenhändler den Hauptteil des Rahms abschöpfen. So weit, so gut!

Auf der anderen Seite ist LIDL wochenlang mit Affairen um die Bespitzelung von MitarbeiterInnen in den Schlagzeilen, bekannt auch durch Dumping-Löhne, von denen man ohne Nebenjob nicht existieren kann, und durch katastrophale Arbeitsplatzverhältnisse.

Discounter wie LIDL können durch ihre Marktmacht die Preise drücken und die Erzeuger in den Ruin treiben. Gerade der Protest der Milchbauern sollte uns wachrütteln, was da hinter den Kulissen geschieht, wenn Wirtschaftspolitik versagt.

Wenn uns in Werbespots die heile Welt vorgegaukelt wird und der „Stern am Horizont aufgeht“, aber hinter den Kulissen schon die nächste Sprit fressende Großlimousine entwi-

ckelt wird, sollten wir wachsam sein.

Also gilt es wieder einmal, die Augen offen zu halten und manches Öko-Mäntelchen zu lüften, um zu sehen, was wirklich darunter verborgen ist.

Dieses Heft behandelt das Titelthema „Fleischkonsum und Tierschutz“. Die ALAN lässt sich gerne hinter die Kulissen schauen und lädt ein zur Hofbesichtigung. Viel Spaß beim Lesen.

Die Redaktion.



Wenn Ök-Väter sich rechtfertigen...

Extensive Beweidungswirtschaft in der Wahner Heide

Glan-Rinder und Ziegen

HELGA WIRTZ

Der Schwerpunkt des letzten „Kiebitz“ war die gesunde Ernährung. Hierzu gehört auch die Frage, ob Fleischkonsum nötig ist und was die Menschen durch (zu viel) Fleischkonsum bewirken. Durch den mäßigen und bewussten Verzehr von Fleisch kann Umwelt- und gleichzeitig Tierschutz betrieben werden.

Massentierhaltung hat viele negative Effekte. Wer kennt nicht die grausamen Bilder, die gequälte Tiere zeigen, die in Massen in viel zu engen Ställen gehalten werden unter tierunwürdigen und damit auch menschenunwürdigen Bedingungen? Schweine beißen sich gegenseitig die Schwänze ab, Hühner verlieren ihr Gefieder und scheuern sich wund, bewegungsarme Rinder stehen schmerzverzerrt in zu engen Ställen auf ungeeigneten Böden. Von artgerechter Tierhaltung ist dabei wahrlich keine Rede mehr. Und wir gedankenlosen Verbraucher kaufen das Fleisch aus dieser tierquälerischen Haltung und verzehren es, nicht einmal besonders genüsslich, weil auch die Qualität dieses Fleisches leidet.

Intensive Landwirtschaft

Intensive Landwirtschaft sorgt außerdem dafür, dass die Böden überdüngt werden und, um in kurzer Zeit so viel Futter wie möglich zu erzeugen und die Böden ertragreicher zu machen, sogar genmanipuliertes Futter in die Nahrungskette gelangt mit bislang noch nicht erforschten ungeahnten Auswirkungen.

gen. Artenreiche Wiesen und Weiden sind auf dem Rückzug. Ursachen hierfür sind:

- Intensivierung der Grünlandnutzung an entsprechend begünstigten Standorten (Mineraldüngung, früher erster Schnitt, heute drei bis fünf statt früher nur zwei Schnitte), teilweise Umbruch zu Ackerland
- Aufgabe der Nutzung von produktionschwachem Grünland, besonders in benachteiligten Regionen
- Konzentration der Grünlandnutzung auf wenige Unternehmen mit intensiver Massentierhaltung
- starker Druck zur Aufforstung auf ehemaligen Grünlandstandorten, begünstigt durch



wirtschaftlich interessante Zuschüsse.

Herkömmliche Weideverfahren haben im Gegensatz zu Extensivweide-Systemen die produktionstechnisch optimale Ausnutzung eines Standortes zum Ziel. Weidemanagement, Besatzdichte, Tierart und Rasse orientieren sich nicht an ökologischen, sondern primär an wirtschaftlichen Zielsetzungen. Die Tradition war eine andere.

Extensive Beweidungswirtschaft – eine Chance für den Naturschutz

Viele unserer mitteleuropäischen Landschaften sind durch Weidetiere entstanden, so auch ein Großteil unserer Wiesen, die teilweise erst im vergangenen Jahrhundert aus den aufgegebenen Gemeinschaftsweiden (Allmende) der Dörfer hervorgingen. Diese geschichtlichen

Weideformen sind mit heutigen Weidesystemen nicht zu vergleichen. Sie waren großflächig, der Tierbesatz war aufgrund der geringeren Produktivität deutlich geringer, und die Weideflächen waren weniger gepflegt und damit strukturreicher.

Moderne Extensivweide-Systeme, die diese Tradition fortsetzen, zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

- Verzicht auf Düngemittel (Mineraldünger oder Gülle), weil ökologisch unerwünscht und wirtschaftlich nicht lohnenswert
- Fraß, Tritt und Dung der Tiere fördern Strukturvielfalt (Entwicklung artenreicher Lebensgemeinschaften)
- geringe Produktivität und reduzierte Weidpflege führen zu hohem Flächenbedarf bei gleichzeitig geringer Besatzdichte.

In extensiven Rinderweidesystemen mit Rinderrassen, die für den jeweiligen Standort



geeignet sind, ist zu beobachten, dass die Artenpotenziale schützenswerter Wiesen (Gesellschaften des Feuchtgrünlandes bis hin zu Halbtrockenrasen) weitgehend erhalten werden können.

Das Projekt ALAN

Das Glanrinder-Projekt in der Wahner Heide setzt ganz deutliche Zeichen gegen Tierquälerei durch Massentierhaltung und zeigt, wie alternativer Fleischkonsum auch möglich ist.

Seit dem Frühjahr 1997 ist eine Rinderherde der Mohr/Pechau GbR (ALAN, Arbeitsgemeinschaft Landschaftspflege mit alten Nutztierassen) im Geisterbusch und auf den Wiesen um Brand und Hasbach herum ansässig.

Im Geisterbusch

Der größte zusammenhängende Offenlandbereich der Wahner Heide außerhalb des Flug-

hafengeländes ist der Geisterbusch. Der südlichste und nördlichste Teil des Geisterbuschs sind seit Jahrhunderten Heide.

Der Rest bestand bis Anfang der sechziger Jahre aus alten Eichenhochwäldern. Diese wurden als Ausweichfläche für das belgische Militär gerodet, das einen Großteil seines Übungsgebietes innerhalb der Wahner Heide durch den Bau des Flughafens verloren hatte. Stark zugewachsen war der Geisterbusch aufgrund der fehlenden menschlichen Nutzung in den neunziger Jahren und glich an vielen Stellen schon eher einem Waldbestand als einer Heide.

Um die Heide und ihre angepassten Artengemeinschaften erhalten zu können, musste eine der traditionellen Heidewirtschaft nachempfundene Nutzung wiedereingeführt werden. Aus diesem Grunde ist die Rinderherde der ALAN dort im Gelände, die in offener Hüttehaltung Brombeeren, Landreitgras, Besenheide und



aufkommende Pionierbaumarbeiten verbeißen. Und was die Rinder nicht verbeißen, das verbeißen die drei Esel, die friedlich mit der Herde leben.

Finanziell unterstützt wird die Beweidung durch den Flughafen Köln/Bonn, der aufgrund vergangener Eingriffe und Zerstörungen von Wahner Heide an anderer Stelle verpflichtet ist, ökologische Kompensation zu leisten: ein sinnvoller Versuch der Wiedergutmachung, der ausgerottete Arten nicht wiederbringt, aber einigen noch vorkommenden Artengemeinschaften helfen kann. Zumindest ist er so lange sinnvoll, wie sich das Unternehmen nicht weiter in der Landschaft ausdehnt und damit solche Kompensationsmaßnahmen ad absurdum führt.

Die Glanrinder

Die Glan-Rinder sind eine alte Nutztier rasse (benannt nach dem Flüsschen Glan im Huns-

rück), die vom Aussterben bedroht ist. Die Tiere sind widerstandsfähig und kommen mit dem speziellen und wenig üppigen Futterangebot der Heide gut zurecht.

Die Tiere sind einfarbig hellgelb bis rötlich-braun, haben ein helles Flotzmaul, krumme Beine und gebogene Hörner mit dunklen Spitzen. Das ursprüngliche Zuchtgebiet liegt im Glantal (Hunsrück), wo man sich seit dem 19. Jahrhundert um eine einheitliche Zucht bemüht. Von dort aus verbreiteten sie sich im Hunsrück, in der Pfalz und der Eifel und waren dort bis in die 50er Jahre die am meisten gehaltene Rasse. Als Kreuzung aus Schweizer Gebirgsrind, Höhenfleckvieh sowie dem heimischen Viehschlag wurden sie als Milch- und Fleischlieferant, aber vor allem auch als Arbeitstier bis in die 60er Jahre eingesetzt, sind dann aber von Traktor und durch ständiges Einkreuzen von (Milch-) leistungstärkeren



Rassen verdrängt worden.

Beinahe wären die Glaner ausgestorben, aber mit der Gründung des „Vereins zur Erhaltung und Förderung des Glanrindes“ 1984 begann eine konsequente Rückzüchtung. Die jetzt wieder äußerlich typisch erscheinenden Glaner (eleganter Kopf mit hellem Flotzmaul, schnurgerader Rücken und langes breites Becken) haben jedoch meist weniger als 50 % Glanblutanteil. Das Zuchtziel ist ein genügsames und robustes Zweinutzungsrind.

Bisweilen weidet ein Bulle mit den Kühen, um den Zuchterfolg zu sichern. Daher ist die Herde sicherlich kein Streichelzoo in der Heide. Wenn der Bulle nicht zu sehr bedrängt wird, grast er friedlich zwischen den Kühen.

Schonende Schlachtung

Die Schlachtung geschieht schonend in der Familienmetzgerei Mühle in Overath-Imme-

keppel. Acht bis zehn Tiere pro Jahr werden dort geschlachtet und verarbeitet. Stefan Mohr und Moritz Pechau bringen ihre Tiere selbst in die Metzgerei und überwachen die Schlachtung.

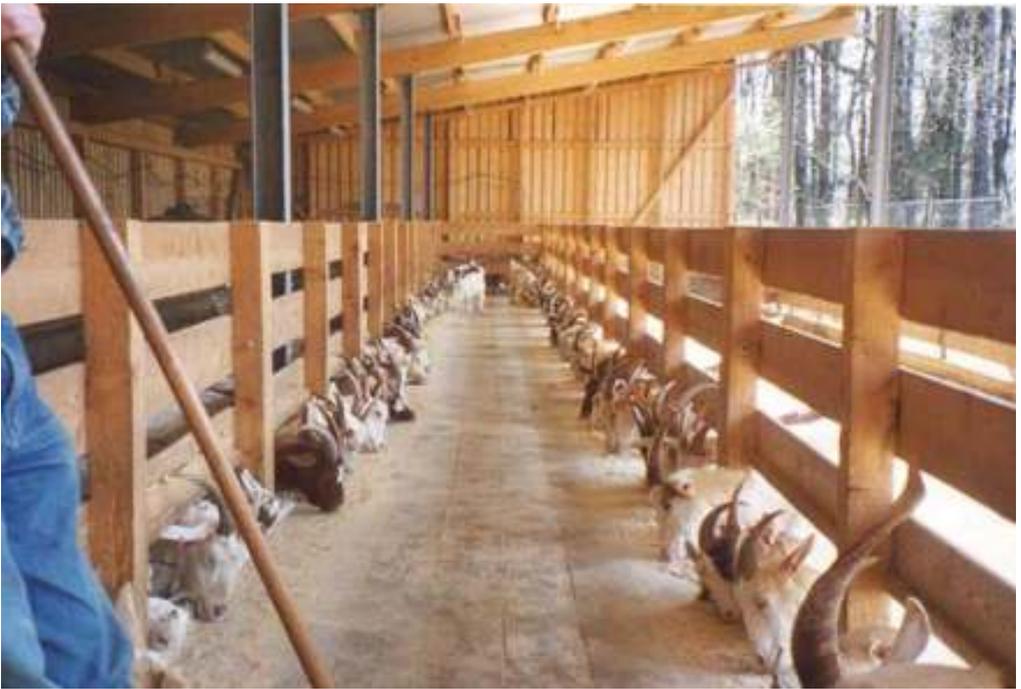
Nach der Schlachtung hängt das Fleisch eine Woche ab. Hierfür nimmt man sich in den herkömmlichen Schlachtbetrieben keine Zeit mehr.

Das Fleisch wird portioniert und kann bei Frau Frielingsdorf (Schwester von Moritz Pechau) bestellt werden (Tel: 02204 / 21171).

Das Fleisch ist dadurch, dass die Tiere genügend Lebensraum, Bewegung und gesundes Futter bekommen, fester, fein marmoriert und schmackhafter. Es schrumpelt nicht in der Pfanne, weil es weniger Wasser enthält als Rindfleisch aus Massentierhaltung und hoch gezüchteten Turborindern.

Der Preis für diese Qualität ist natürlich





höher. Aber gute Qualität ist eben nicht umsonst zu haben. Und der Preis bringt uns dazu, Fleisch bewusster zu konsumieren und vielleicht auch das ein oder andere Mal ganz auf Fleisch zu verzichten.

Der Nutzen für die Tiere

Die Tiere werden artgerecht gehalten und damit gesund erhalten. Sie haben genügend Bewegungsfreiheit und werden ökologisch ernährt. Vor der Schlachtung gibt es keinen Stress und kein Leid. Eine alte Nutztier rasse wird erhalten und somit auch ein Beitrag zur Rassenvielfalt geleistet.

Der Nutzen für die Umwelt

Werden weltweit zu viele Tiere auf zu wenig Land gehalten, wirkt sich das auch auf die Umwelt und das Klima aus. Die Böden werden überdüngt, Schadstoffeinträge sind die Regel. Durch die Verdauung der Tiere wird Methan freigesetzt. Zuviel Methan ist auch als Klimakiller bekannt. Außerdem wird über die Nah-

rungekette bei der Rinderhaltung das Zehnfache an Energie gebunden, bis das Fleisch vom Menschen verzehrt wird, als wenn wir uns gleich von Pflanzen ernähren würden.

Bei der ALAN wird kein Mineraldünger eingesetzt, so dass hier schon der riesige Energieverbrauch bei Herstellung und Transport des Düngers eingespart wird.

Die Rinder fressen nur das, was auf der Heide wächst. Gedüngt wird mit dem anfallenden Stallmist, so dass das gesamte Zuchtprojekt CO₂-neutral ist.

Der Besatzschlüssel von bis zu 0,5 (Großvieheinheit pro Hektar – GVE/ha) ist wesentlich geringer als der Schlüssel in der Intensivhaltung mit 5 - 10 GVE/ha. Eine Großvieheinheit ist definiert als 500 kg Lebendgewicht der Tiere.

Nutzen für den Menschen

Weniger Fleisch zu konsumieren ist gesünder. Zuviel Fleischkonsum führt zu etlichen Zivilisationskrankheiten, erhöht den Blutdruck,



fördert Gicht und Arthrosen und erhöht das Herzinfarktrisiko.

Der Ziegenhof Stumpf

Neben den Glanrindern sorgt auch die Ziegenherde von Thomas Stumpf für den Erhalt der Heidegebiete.

Im Norden des Geisterbusch am Wolfsweg ist ein kleines Hudewäldchen. Hier holen die Ziegen sich für den Winter eine extra Portion Fett, indem Sie die Eicheln der Hudeeichen fressen. Auch die Eckern der Buchen sind für die Ziegen sehr schmackhaft. Die Eckernmast war in früheren Zeiten ein Privileg der höheren Stände. Erst wenn diese ihre Schweine mit den Eckern gemästet hatten, durfte das gemeine Volk sein Vieh eintreiben. Die Ziegen verbeißen im Winter, wenn auch die zarteren Triebe verblüht sind, vorwiegend die harten Heiden. Mittlerweile hat sich das Weidegebiet auf alle Heidegebiete, die auf den Stadtgeiebtchen von Köln und Rösrath liegen, ausgedehnt.

Die Haltung der Ziegenherde und die Ver-

marktung insbesondere der Fleischprodukte könnte sich in heutiger Zeit ohne die Unterstützung des Flughafens Köln/Bonn nicht rechnen. Er hat auch den Bau der Stallungen unterstützt.

Eine neue, moderne, tiergerechte und arbeitsökonomische Hofanlage wurde nach der Konzeption des Ziegenhofs Stumpf neu erbaut. Hier ist die Hüteherde nachts und in den drei Wintermonaten zur Lammzeit untergebracht. Die freundliche, aus Holz gefertigte Anlage wird immer wieder für kleine Hoffeste und Empfänge genutzt.

Herz des Stallbereiches ist der längs verlaufende, 1,5 Meter breite Futtergang, auf dem den Ziegen das Futter vorgelegt wird. Durch diese Konstruktion muss das Futter nicht durch den Stall getragen werden, jede Ziege hat einen Fressplatz und Eintreten von Futter in die Einstreu wird fast vollständig vermieden.

Das Fleisch entsteht langsam, sehr langsam. Die Ziegen werden 9 Monate im Jahr von dem ernährt, was Mutter Natur von alleine auf ihre Weidegründe zaubert. Und das ist im Natur-

schutzgebiet Wahner Heide nicht gerade üppig. Auf den mageren Sandböden, die noch niemals Biozide und Kunstdünger, überwiegend überhaupt noch niemals Dünger gesehen haben, wächst wenig - es reicht zum satt werden, aber nicht zum schnellen Wachsen. Hier findet man vor allem Heidekraut, Straußgras, wilden Thymian und Majoran, Brombeeren, Birken, Eichen und Traubenkirschen. Die Tiere wachsen also schon mit den besten Gewürzen auf.

Ihr Fleisch ist daher fest und äußerst schmackhaft. Die Wurst, mit erlesenen Kräutern gewürzt, ist ein Geschmackserlebnis. Und der Schinken ist lange gereift und trocken.

Beim Schlachten der Ziegen gibt man sich alle erdenkliche Mühe, jeden Stress zu vermeiden. Lange Transporte verängstigen die Tiere, und das wirkt sich auch auf die Qualität des Fleisches aus. Um dies zu vermeiden, hat der

Ziegenhof Stumpf ein eigenes Schlachthaus gebaut, das allen hygienischen Anforderungen selbst eines öffentlichen Schlachthofes entspricht. Dadurch kann jeder Entstehungsschritt der Produkte selbst kontrolliert werden. Und das zahlt sich aus, für Mensch und Tier.

Thomas Stumpf ist Biologe und gelernter Schäfermeister. Diese Ausbildung schließt die Haltung der Ziegen ein. Seine Arbeitswoche umfasst nicht selten 70 – 80 Stunden. Warum tut er sich das an? „Ich verfolge meine persönlichen Ideale und habe meine Entscheidung, dieses Leben zu führen, sehr bewusst getroffen“ sagt er. Und wenn man seinen Erzählungen folgt, glaubt man es ihm unbedingt.

Thomas Stumpf ist mit seinen Ziegenprodukten jeden Samstag auf dem Wochenmarkt in Rösrath-Hoffnungsthal anzutreffen.

Quellen: NABU Argumente, www.wahner-Heide.com, www.ziegenhof-stumpf.de



Rinderhaltung auf dem Fingerhof in Haan

HELGA WIRTZ

Man muss nicht weit fahren, um zum nächsten Bauernhof zu gelangen, wo Rinder nach ökologischen Grundsätzen gehalten werden. Der Fingerhof in Haan hat hier auch einiges zu bieten.

Die Familie Finger betreibt hier schon seit langem Milch- und Fleischwirtschaft. Ulrich Finger ist auf dem Hof geboren, ist ausgebildeter Landwirtschaftsmeister und arbeitet dort seit über 38 Jahren. Auch seine Frau, Ilona Finger, die seit 1991 mit ihm auf dem Hof lebt, kennt die Materie gut. Ihr BWL-Studium schloss die engagierte Landfrau mit der passenden Arbeit ab: „Unternehmenskultur als sichtbar gelebtes Wertesystem, dargestellt am Beispiel des organisch-biologischen Landbaus.“

Saftige Weiden und viel Auslauf

Dass die Fingers ihr Wertesystem auch le-

ben und es ihnen sehr wichtig ist, den Hof nach ökologischen Grundsätzen zu betreiben, kann man auf dem Hof erfahren. Es werden zur Zeit 31 Milchkühe gehalten und 50 Jungrinder. Die Tiere haben einen weiten Auslauf mit saftigen Wiesen. So grasen zum Beispiel 12 junge Ochsen auf einer 5 ha großen Weidefläche mit natürlichem Randbewuchs, mit Bäumen und Hecken, in der die Artenvielfalt lebendig ist. Vögel, Insekten, verschiedene Kleesorten und Gräser tragen dazu bei und gedeihen hier prächtig.

Die Kühe werden auf ca. 14 ha großen Flächen gehalten, die abwechselnd beweidet werden. Zum Melken werden die Kühe in den





Stall geführt. Im Winter möchten es auch Kühe warm und bequem haben. Sie werden in Anbindehaltung mit einer dicken Matratze aus Stroh als Unterlage gehalten und haben die Gelegenheit, sich täglich für einige Stunden auf der befestigten Auslauffläche vor dem Stall zu bewegen.

Zuchtmerkmale zur Gesunderhaltung

Bei der Züchtung achten Fingers auf die Herausbildung besonderer Rassemerkmale der Schwarz-Bunten, die sie besonders lange gesund erhalten, also nicht auf möglichst viel Produktivität in möglichst geringer Zeit, sondern Gesunderhaltung über viele Jahre. Wert wird gelegt auf feste Euter, gesunde Klauen und Gelenke, schonende Beinstellung, mittlere Größe, und besonders wichtig ist den Fingers der Einsatz von Färsenbullen. Das bedeutet, dass nach der ersten Besamung einer Kuh das erste Kälbchen nicht zu groß gerät, damit die Geburt

problemlos vonstatten geht.

Schmackhaftes Fleisch

Das Fleisch der Ochsen ist besonders schmackhaft, weil die Ochsen Zeit haben, langsam heranzuwachsen und gutes Muskelfleisch auszubilden. Im Gegensatz zu konventioneller Haltung, wo die Ochsen nach ca. 18 – 22 Monaten geschlachtet werden, haben sie auf dem Fingerhof ungefähr 30 Monate Zeit zu wachsen.

Die Schlachtung und Vermarktung des Rindfleisches erfolgt über den Biometzger Jansen in Köln-Porz. Metzger Jansen nimmt nur Rinder an, die aus einem Umkreis von höchstens 100 km zu ihm gebracht werden, damit die Transportwege der Tiere nicht zu lang werden.

Beste Qualität

Der Einbruch der Milchpreise führte dazu, dass viele – insbesondere kleinere – Milchbauern um ihre Existenz bangen und von der Substanz leben müssen. Zurzeit verhandelt der

Betrieb mit dem Verband „Naturland“, um ab Januar 2009 die Milch wieder an eine Bio-Molkerei vermarkten zu können, da nur diese Molkereien kostendeckende Erzeugerpreise bezahlen.

Zurzeit erfolgt die Umstellung auf den Verband „Naturland“. Unter diesem Siegel wird ab 2009 die Milch vermarktet und erzielt damit

etwas höhere Preise als in der konventionellen Milchwirtschaft. Dies wird natürlich auch an die Verbraucher weitergegeben. Gute Qualität ist eben nicht zum Discountpreis zu haben.

Zum Abschluss brachte mir Frau Finger noch ein Glas wunderbar schmackhafte kuhwarme Milch, die bestimmt von Franziska oder Vera kam.

Gute Fleisch- und Wurstwaren

CHRISTIANE SCHMITT

Wo in Haan bekommt man Fleisch und Wurstwaren in guter Qualität? Wir stellen in diesem Artikel die Metzgerei Rauschmann/Valbert in Haan-Gruiten vor.

Metzgerei Rauschmann/Valbert
Bahnstrasse 36
42781 Haan – Gruiten

Sie haben nicht unbedingt das Bio-Qualitätssiegel, aber, so garantiert der Metzgermeister auf seiner Homepage, seine *„Fleisch- und Wurstwaren stammen von Tieren, die von unseren hiesigen Bauern erzeugt und in seinem Betrieb geschlachtet, zerlegt und verwurstet werden und garantiert ohne Antibiotika oder Wachstumsförderer aufgezogen sind.“*

Somit wird auch weiterhin die Erhaltung der Landwirtschaft und die regionale Fleisch- und Wurstversorgung gewährleistet, den Tieren werden weite Transportwege erspart.

Die Fleisch liefernden Bauern haben sich zu einem Verein: „Gentechnikfrei-Zone Niederberg e.V.“ zusammengeschlossen. Dieses Jahr sind sie vom BUND Deutschland ausgezeichnet worden als Vorreiter von natürlichem Getreideanbau. Um sich selbst ein Bild von der Tierhaltung zu machen, ermuntert Valbert seine Kunden, die Höfe zu besichtigen, da die Landwirte gerne Auskunft und Einblick in Haltung und Fütterung geben würden.

Schweine bezieht Valbert von folgenden landwirtschaftlichen Betrieben:

- Familie Knab, Asbrucher Str. 96, 42489 Wülfrath, Tel. 02053 / 839600

- Familie Friedhelm Forsthoff, Mettmannerstr. 8, 42781 Haan-Gruiten
- Ev. Stiftung Hephata Bennighof Landwirtsch. Betrieb, Benninghofer Weg 82, 40822 Mettmann, Tel. 02104 / 147340

Rindvieh bekommt er von folgenden landwirtschaftlichen Betrieben:

- Fam. Düring, Oetelshofer Weg 34, 42489 Wülfrath, Tel. 02058 / 2572
- Ev. Stiftung Hephata Bennighof Landwirtsch. Betrieb, Benninghofer Weg 82, 40822 Mettmann, Tel. 02104 / 147340

Eine Qualitätskontrolle wird durch die CMA - Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH Qualitätssicherung in Bonn durchgeführt.

EU-Zulassung

Als landesweit erster Handwerksbetrieb mit eigener Hausschlachtung hat die Gruitener Metzgerei Rauschmann/Valbert die EU-Zulassung bekommen. Damit werde ein durchgängig hohes Hygiene-Niveau zwischen Stall und Tisch garantiert, umriss Dr. Marek Steigert, Sachgebietsleiter und Fachtierarzt für Fleischhygiene und Schlachtwesen des Kreises Mettmann das verschärfte Instrument des Verbraucherschutzes. Bis Ende 2009 müssen alle Metzgereien, die selbst schlachten, die EU-Zulassung haben. Diese schreibt eine lückenlose Dokumentation

für das Fleisch vom Hof, wo die Tiere aufgezogen werden inklusive des dort zuständigen Tierarztes, über den Transport bis hin zu Schlachtereien, Weiterverkauf und Weiterverarbeitung vor.

Qualitätssicherung

Für Manfred Valbert und seine Frau Doris war es gar keine Frage, die neuen Bestimmungen in dem vor 102 Jahren von Herman und Paula Pabst gegründeten Betrieb umzusetzen. Gemeinsam mit dem Amt für Verbraucherschutz wurde ein Pflichtenheft erarbeitet und nach und nach umgesetzt. Nach fast zwei Jahren der Vorbereitung erhielt das Familienunternehmen das Testat von der Landesanstalt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz. Rund 40 000 Euro investierte das Ehepaar Valbert in

das Projekt. Ehemals gestrichene Flächen wurden mit Edelstahl verkleidet. Waschbecken und Desinfektionsgeräte mussten auf berührungslosen Betrieb umgerüstet werden. Auch galt es, Betriebsabläufe umzustellen. Früher wurden 20 Schweine auf einmal geschlachtet, jetzt nur noch fünf gleichzeitig. Jeder Arbeitsschritt wird nachweisbar festgehalten. Die Dokumentation zwischen Warenannahme und Tierkontrolle ist lückenlos und beinhaltet sogar Daten, wie lange das Tier beim Landwirt gelebt hat und wie es dort gefüttert wurde.

Quellen:

<http://metzgerei-valbert.de>

<http://www.rp-online.de/public/article/hilden>

<http://www.wz-newsline.de/?redid=222577>

Auerochsenfleisch

JONAS SCHMITT

Von August 2007 bis April 2008 war ich Zivildienstleistender bei der Unteren Landschaftsbehörde im Bereich Biotopschutz.

Die letzten 3 Monate durfte ich meinen Dienst im Wildtiergehege ableisten, was mir besonders viel Spaß gemacht hat. Meine Auf-

gabe waren, Tarpane, Wisente und Auerochsen zu füttern, Zäune auszubessern und Ställe auszumisten. Auch wenn die Tiere auf ihre Wild-

Di: Markt in Hochdahl
Arkadenplatz, 8-13 h

Mi: Hofverkauf
9.30-13.00 h

Fr: Markt in Alt-Erkrath
Marktplatz, 8-13 h

Sa: Markt in Haan
Neuer Markt 8-13 h

**Obst
&
Gemüse**

Bioland

ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Gärtnerei • Backesheide 1 • Haan

Lutz Ischebeck

Ihr Gemüsegärtner für Lebensqualität

ohne Chemie
organische Düngung

vollständiger Verzicht
auf gentechnisch manipuliertes
Saatgut

formen hin zurückgezüchtet werden, zeigten sie sich sehr zutraulich, wenn ich ihnen Futter gab.

Während meiner Zeit im Wildtiergehege wurden viele Jungtiere geboren. Da die Anzahl der Herdenmitglieder begrenzt bleiben muss und nicht alle Auerochsen den Zuchtzielen entsprechen, werden einige der Jungbullen geschlachtet, und das Fleisch wird verkauft. Auerochsen mit erwünschten Zuchtmerkmalen werden lebend an andere Interessenten geliefert.

So konnte ich bei der Verladung eines Jungbullen helfen und die anschließende Schlachtung in der Metzgerei Valbert beobachten. Der Metzger zerteilt das Tier in einzelne Fleischportionen, verpackt sie vakuum und deklariert sie, so dass man sie bequem einfrieren kann.

Das Fleisch dieser artgerecht gehaltenen Tiere schmeckt wie Rindfleisch mit leichtem Wildgeschmack, der dadurch entsteht, dass die Tiere ständig auf der Weide sind, zusätzlich Biofutter erhalten und im Herbst und Winter Eicheln fressen. Eine gesunde Delikatesse also.

„Der Wahnsinn mit den Rindern“

Die Viehzucht ist der zweitwichtigste Grund für den Klimawandel - und Ursache dafür, dass die Armen hungern

SIGRID VAN DE SANDE

Neulich stolperte ich im Internet über die „Sonnenseite.com“ von Franz Alt. Es gab einen interessanten Artikel zum Thema Landwirtschaft und Klimawandel. Mir fiel der Name von Jeremy Rifkin auf. Zufällig finde ich nun einen Artikel in der FAZ vom 5. August 2008 von Rifkin, aus dem ich jetzt einige Gedanken aufzeichnen möchte, weil sie mich sehr beeindruckt haben.

Zur Person: Der Ökonom Prof. Jeremy Rifkin ist ein renommierter amerikanischer Autor, Publizist und Gründer der „Foundation of Economic Trends“ in Washington.

Der Welternährungsgipfel im Juni 2008

"Auf dem Welternährungsgipfel," so Rifkin, „diskutierten Vertreter aus 180 Ländern über Lebensmittelknappheit, Klimawandel und Energiefragen. Während der gesamten Konferenz sprach jedoch keiner der Politiker über die eigentlichen Ursachen der Krise und darüber, wie die Landwirtschaft den Klimawandel beeinflusst. ... Die Fleischindustrie hat mehr als ein Drittel der weltweiten Landwirtschaftsflächen und Unmengen fossiler Brennstoffe verschlungen, nur um einem kleinen Teil der Weltbevölkerung am luxuriösen Ende der Lebensmittelkette ihr Dasein zu versüßen.“

„Das Ergebnis ist eine Welt aus Völlerei

und Hungersnöten - eine Tatsache, die nicht einmal Al Gore anspricht. ... Heute ist die Frage pro und kontra Biosprit weniger relevant, da nur 3,5 % der weltweiten Getreideproduktion im vergangenen Jahr für Biosprit verwendet wurde“, so der Ökonom. „Vielmehr geht es darum, ob wir mit dem vorhandenen Getreide Menschen oder Tiere ernähren sollten.“

Die Welternährungsorganisation (FAO) hat vor 2 Jahren eine Studie bekanntgegeben, nach der 2002 etwa ein Drittel der weltweiten Getreideernte an Vieh verfüttert wurde. Immer mehr Ackerland wird dem Anbau von Futtermitteln gewidmet. Die Nachfrage steigt unaufhörlich, der Hunger der Armen auch.

Schon in den 80er Jahren rechnete uns übrigens Jeremy Rifkin vor, dass für jeden verspeisten Hamburger sechs qm Urwald in Weideflächen umgewandelt wurde! (Quelle: Sonnenseite.com)

Wie hängen Ausscheidungen von Rindern mit dem Schmelzen der Gletscher zusammen?

Doch das alles ist nur eine Seite des Problems. Die andere, auch nicht so bekannte, ist die, dass die weltweite Viehzucht mehr Treibhausgas gemessen in CO₂-Äquivalenten produziert als der Verkehrssektor: Methan, Lachgas, Ammoniak, Stickoxide und CO₂ sind die Übeltäter.

Die meisten der genannten Gase haben einen um das Vielfache höheren schädigenden Effekt als CO₂. Bei Lachgas ist der Treibhauseffekt sogar 300-fach höher als bei CO₂.

„Wir beklagen, dass große, spritfressende Autos Energie verschwenden. Doch ist die Vergeudung noch viel größer, wenn immer mehr Menschen immer mehr Fleisch essen. Mit dem Anbau von Getreide kann man auf einem Hektar fünfmal mehr Eiweiß produzieren als mit Viehzucht.“

Essen gegen den Klimawandel

Rajendra Kumar Pachauri, der Vorsitzende des Weltklimarats und einer der zwei Träger des letztjährigen Friedensnobelpreises, hat alle Konsumenten aufgerufen, einen ersten Schritt gegen den Klimawandel zu unternehmen und weniger Fleisch zu essen.

„Es geht also nicht nur um Energiesparen,“ so Jeremy Rifkin, „höhere Steuern auf Futtermittel und Fleisch wären überfällig, dagegen niedrigere für Früchte und Gemüse. Die Entschlossenheit zum Energiesparen und zur Reduktion von Emissionen, die wir gerade im Fall von Gebäuden und des Verkehrs zeigen, sollte mindestens genauso groß sein, wenn es um die Fleischproduktion geht. Im Interesse der Mitmenschen und unseres Planeten müssen die wohlhabenden Konsumenten ihre Essgewohnheiten gründlich überdenken, denn die Zeit verrinnt.“

(nachzulesen auch in der SZ: <http://jetzt.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/442614>)

Ätsch - reingefallen

Oder: Wenn man Kinder auf Politiker loslässt

SIGRID VAN DE SANDE

Frau von der Leyen, Frau Ulla Schmidt, Herr Gysi und Herr Profalla waren am 8.7. Gesprächspartner der Kinder in der beliebten Reihe „Kinderreporter“ des ARD Morgenmagazins.

Es fängt immer ganz nett an: „Grillen Sie gern?“ Die Befragten zeigen sich begeistert und vielleicht auch ein bisschen erleichtert, dass die Frage diesmal nun wirklich leicht zu beantworten ist. Ja, was man denn grille? Ach, Fleisch und leckere Würstchen - „so schön fette auch mal“ wirft Herr Profalla grinsend ein.

Unterricht mit Politikern

Grillhandschuhe werden verteilt, um das Thema wie „anschaulich zu erarbeiten“. Frage: Ja, woher denn dieses Fleisch käme? Nun ja, von Rindern und Schweinen, auch von Hüh-

nern. Nein, das wäre nicht die Frage gewesen, werfen die Kinder ein, sondern von wo die Tiere kämen. Ein leichter Stimmungsumschwung deutet sich an. Die Kinder zeigen Fotos von Schlachttieren, eingepfercht auf wenige Quadratmeter. Eine etwas beklemmende Stille breitet sich aus.

„Aber bei uns zuhause gibt es noch viele freilaufende Tiere“ beeilt sich Herr Profalla zuzufügen. Auch Frau von der Leyen findet es viel besser, wenn Hühner frei herumlaufen „und wenn auch ein Hahn dabei ist!“

Jetzt knüpfen sich die Kinderreporter Ulla Schmidt vor: „Sie sind doch Gesundheitsministerin, wieso unternehmen Sie nichts?“ Doch, antwortet sie gefasst, zusammen mit dem Verbraucherminister Sorge sie dafür, dass möglichst viele Tiere artgerecht gehalten werden.

Na, das ist doch schon etwas, oder? Wir wollen heute dennoch ein wenig weitergehen. Wussten Sie z.B., dass die weltweite Viehzucht laut Welternährungsorganisation mehr klima-äquivalente Gase produziert als der Verkehrssektor?

Massentierhaltung frisst Biodiversität

MANFRED KRIENER

Der »Global Biodiversity Outlook« (GBO) der Vereinten Nationen zählt zu den wichtigsten Publikationen über den Zustand der belebten Welt.

Der aktuelle Bericht dokumentiert, dass bei 3.000 untersuchten Populationen wild lebender Arten »ein kontinuierlicher Rückgang der Individuendichte um etwa 40 Prozent zwischen 1970 und dem Jahr 2000« nachgewiesen wurde. Der Hauptverursacher ist die industrielle Landwirtschaft.

Der Bericht lässt keine Zweifel, dass gerade die Landwirtschaft eine Schlüsselrolle für Erhalt und Niedergang des biologischen Reichtums auf der Erde hat. Trotz der Gefahren des Klimawandels bleibe »der Bereich Ernährung und Landwirtschaft aller Voraussicht nach mindestens bis 2050 die Hauptursache des Verlusts an biologischer Vielfalt«, so die Einschätzung des GBO.

Verlust wertvoller Lebensräume

Zum Sündenregister der Landwirtschaft zählt der UN-Bericht vor allem das »Vordringen in besonders wertvolle Lebensräume«. Der Münchner Evolutionsbiologe Josef Reichholf wird konkreter: »Vor allem in Südamerika werden Flächen kaum vorstellbaren Ausmaßes gerodet und in ein zumeist wenig ertragreiches Nutzland umgewandelt.« Der Wald werde in erster Linie für die Anlage riesiger Weideflächen für Rinder vernichtet, aber auch für den Anbau von Soja und Palmöl. Beim Sojaanbau zieht Reichholf eine direkte Verbindungslinie zur Massentierhaltung der Industrienationen. Unsere Viehbestände seien auf den Import gro-

Einkaufen beim Erzeuger

Gut Ellscheid (Familie Rosendahl)
Ellscheid 2
Fon: (0 21 29) 86 97

Öffnungszeiten: Mo + Mi 16 - 18.30 Uhr
Fr 10 - 12 Uhr und 16 - 18.30 Uhr
Sa 10 - 12 Uhr

Gut zur Linden (Familie Bröker)
Gruitener Str. 308, Wuppertal
Fon: (02 02) 73 18 51

Öffnungszeiten:
Do-Fr 9-13 und 15 - 18.30 Uhr
Sa 8-13 Uhr

Bioland-Gärtnerei (Familie Ischebeck)
Backesheide 1

Verkauf:
Di 8-13 Uhr Markt in Hochdahl
Mi 11-13 Uhr Hofverkauf
Fr 8-13 Uhr Markt in Alt-Erkrath
Sa 8-13 Uhr Markt in Haan

ßer Mengen an Sojaschrot angewiesen. »Die massive Ausweitung des Anbaus von Soja in den Tropen ernährt somit unser Stallvieh, dieses ›frisst‹ damit nahezu buchstäblich Tropenwälder und tropische Biodiversität.«

Überdüngung

Zweiter großer Sündenfall der Landwirtschaft ist die Überdüngung. Der Mensch führe den Ökosystemen »mehr Stickstoff zu als alle natürlichen Prozesse zusammen«, bilanziert der Global Outlook. Es sind aber nicht nur Gülle- und Mineraldüngerfrachten, die der Natur zusetzen. Die Düngung aus der Luft über Auspuffrohre und Kraftwerkschlote in Form von Stickoxid erhöht den Eintrag und sorgt für ein Übermaß an Nährstoffen. In den Roten Listen

gefährdeter Arten, schreibt der Biologe Reichholf, würden insbesondere solche Spezies auftauchen, die nährstoffarme, magere Biotope zum Überleben brauchen.

Folgen der Landwirtschaft

Sein Fazit in Zahlen: Auf die direkten und indirekten Folgen der Landwirtschaft würden zwischen 70 und 95 Prozent der Artenrückgänge entfallen. »Landwirtschaft ist damit bei weitem der bedeutendste Verursacher von Biodiversitätsverlust und Artenschwund. Ihr gegenüber fallen Industrie, Siedlungstätigkeit und Verkehr fast bedeutungslos gering aus.« Den Beweis dafür sieht Reichholf auch im Artenreichtum der weitgehend landwirtschaftsfreien Städte.

Das besondere Menü

Gekocht mit frischen Produkten vom Bio- bahnhof (für vier Personen)

PATRICIA BUCHMANN

Vorspeise: Crostini mit Wirsing und Rucola

300 g Wirsingblätter ohne grobe Stiele und Strünke, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Kapern, 1 kl. Bund Rucola (60 g) ohne grobe Stiele, 3 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico-Essig, 1 Prise Cayenne-Pfeffer, Salz, Pfeffer, 1 EL Kürbiskernöl, 250 g Vollkornbaguette, 100 g Mozzarella, 20 – 30 g Parmesan

1) Wirsing in schmale Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken, Kapern grob zerschneiden und Rucola in dünne Streifen schneiden.

2) 2 EL Olivenöl erhitzen und Wirsing rundum anbraten, Knoblauch zugeben und unter Rühren braten, bis der Wirsing bissfest gar ist. Kapern, Rucola, wenig Balsamico-Essig und Cayenne-Pfeffer zugeben, salzen und pfeffern, Kürbiskernöl untermischen und herzhaft abschmecken.

3) Baguette in 12 Scheiben schneiden, mit 1 EL Olivenöl einpinseln und im Backofen bei 220°C leicht rösten. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und Parmesan fein reiben. Wirsing auf die Brotscheiben geben, mit Mozzarella belegen, mit Parmesan bestreuen.

(kraut&rüben 9/07)

Vorsuppe: Zucchini-Linsensuppe mit Kokos

2 Zwiebeln, 500 g Zucchini (2 Stück), 1 kl. Stück Ingwer, 1 EL Öl zum Braten, Salz 150 g rote Linsen, 1 TL Gemüsebrühepulver, 400 ml Kokosmilch, ½ TL Curry, 1 Prise Cayenne-Pfeffer, 2 EL Zitronensaft

1) Zwiebeln würfeln, Zucchini in 1 cm dicke Würfel schneiden und Ingwer fein hacken.

2) Öl erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen, 1 TL gehackten Ingwer kurz mitschwitzen und

Zucchini zugeben, salzen und zugedeckt 5 Min. dünsten, bis die Zucchini bissfest gegart sind. Wenn nötig, 1 EL Wasser zugeben.

3) Zucchini aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Linsen in den Topf geben, 600 ml Wasser, Gemüsebrühepulver und Salz zugeben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 10 – 15 Min. köcheln. Zucchini, Kokosmilch, Curry, wenig Cayenne-Pfeffer und Zitronensaft zugeben, erhitzen, abschmecken und servieren.

(kraut&rüben 08/08)

Hauptgericht: Geschmorte Schlangengurke in Dillrahm

1 EL Butter, 1 Zwiebel, 1 Schlangengurke, 1/8 l Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 1 EL Senf, Kräutersalz, Pfeffer, 1 EL Dill

1) Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel glasig dünsten. Schlangengurke schälen, in Stücke schneiden und mit andünsten. Mit der Brühe ablöschen und ca. 8 Min. mit Deckel garen.

2) Den Senf und die Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. mit etwas Speisestärke andicken. Zum Schluss den Dill einrühren.

Tipp: Man kann sehr gut Lachs oder auch Garnelen mit den Schmorgurken garen.

(Quelle: Greenbag-Küche)

Beilage: Reisring

200 g Naturreis-Langkorn, ½ l Wasser, 1 Zwiebel, 1 EL Öl, ½ TL gehacktes Basilikum, 1 Ei, 1 TL gemahlener Kümmel, 4 Tomaten, 2 EL gehackte Petersilie, 1 gestrichener EL Kräutersalz

1) Für den Reis die Zwiebel schälen, hacken und in einem Topf in dem Öl anbraten. Das Basilikum, das Ei und den Kümmel hinzu fügen und alles zusammen anrösten.

2) Die Tomaten in 1 cm große Stücke schneiden. Den Reis mit den Tomatenstückchen, der

Petersilie und dem Kräutersalz zur Zwiebelmischung in den Topf geben, alles locker vermengen und kurz erhitzen.

3) Eine Ringform mit der Butter ausstreichen und mit der Reismischung füllen, tüchtig andrücken. Den Reisring auf einen vorgewärmten großen Teller stürzen, mit dem Gurkengemüse füllen, mit der gehackten Petersilie bestreuen und mit Tomatenachteln garnieren.

(Quelle: Vollkorn-Rezepte GU, C. Kleiner-Röhr)

Nachtisch: Zwetschgen-Auflauf mit Apfelsoße

140 g fein gemahlener Weizen, 2 EL fein gemahlene Haselnüsse, 200 – 250 ml Milch, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 1 – 2 EL Honig, 1 EL Butter, 500 g Zwetschgen, 1 – 2 EL Haselnüsse, 2 Eier.

Soße: 400 g Äpfel, 200 ml frisch gepresster Orangensaft, 2 EL Honig, ½ TL Vanille, 50 g Sahne

1) Weizenvollkornmehl mit Haselnüssen, Milch, Zimt, Salz und Honig verrühren und mindestens 30 Min. quellen lassen. Flache offene Form buttern. Zwetschgen in Spalten schneiden. Haselnüsse grob hacken.

2) Eier trennen, Eigelb in den Teig rühren, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Etwa ein Viertel des Teiges in die Auflaufform geben, Zwetschgen darauf verteilen, übrigen Teig darauf geben, mit gehackten Haselnüssen bestreuen und bei 180 Grad etwa 25 Min. backen.

3) Für die Soße Äpfel klein schneiden, zusammen mit Orangensaft, Honig und Naturvanille im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Orangensaft zugeben. Sahne steif schlagen und unterheben.

(kraut&rüben 09/06)

Greenbag Küche

Greenbags (gefüllt mit frischem Obst und knackigem Gemüse der Saison) gibt es jeden Donnerstag im Biobahnhof.

CO₂ Spezial Eine Sonderausgabe

SVEN M. KÜBLER

Wer hätte das gedacht?

In einer bemerkenswerten Sonderausgabe greift die Zeitschrift „trans aktuell“ das Thema Klimawandel auf. Das Vorwort zu dieser Nutzfahrzeugzeitschrift darf Matthias Wissmann schreiben – Ex-Umweltminister, heute Präsident des Verbandes der Automobilindustrie.

Natürlich lobt man sich selbst ob der tollen Einsparungen, die bislang schon erzielt wurden, aber viel wesentlicher sind die Beiträge im Heft, die Spediteure und andere Fuhrunternehmer interessieren sollten.

LKW

Ist wohl auch nötig, denn in einer Grafik wird dargestellt, dass das Verkehrsmittel LKW den dreifachen CO₂-Ausstoß gegenüber Eisenbahn oder Binnenschiff hat. Daher wird hier die ganze Palette aufgezeigt:

Verkehr vermeiden durch Zusammenschluss von Unternehmen und gemeinsame

Belieferung der Kunden in den Innenstädten.

Sprit und damit CO₂ sparen durch Fahrerschulung. Hier erwartet man bis zu 10 % Einsparung!

Klimaneutral – man schafft mit dem Unternehmen Climate Partner einen (nicht unumstrittenen) Ausgleich durch nachhaltige und geprüfte Klimaschutzprojekte in der ganzen Welt.

Erneuerbare Energien – auch das Thema wird angesprochen. Unternehmen werden unter anderem aufgefordert, Solarstrom auf den Hallendächern zu produzieren oder Bockheizkraftwerke zu installieren!

Aber auch Aerodynamik, Rollwiderstand und Hybridtechnik werden angesprochen. Insgesamt ein lohnenswertes Heft – endlich mal nicht nur die übliche Vereinsmeierei, sondern der richtige Blick in die Zukunft!

Strom aus Windkraft Besser als gedacht?

SVEN M. KÜBLER

Hat Windkraft eine Zukunft?

Nachdem selbst in NRW die CDU- und FDP-Landesregierung eine neue Einstellung zur Windkraft hat (das so genannte Repowering: Umrüsten von Altanlagen auf größere Leistung), sollte man die Zukunft der Windkraft deutlich machen!

Atomkraft

Leider schafft es derzeit die Atomlobby, in Verbindung mit vielen CDU-Politikern (Schaavan, Huber, Beckstein, Glos...) der Atomkraft eine neue Zukunftsvision zu verpassen. Laut

Umfragen (wie glaubwürdig sind diese?) ist bereits mehr als die Hälfte der deutschen Bevölkerung für eine Verlängerung der Laufzeit der Atomkraftwerke.

Dieses ist aus zwei Gründen sehr erstaunlich:

- Die Störfälle der letzten Zeit sind ja nicht zu verachten und selbst im Atomland schlechthin - Frankreich - regt sich nach den Schlamperien in der Atomkraftwerken der Widerstand.
- Atomkraft hat weltweit einen Anteil von ca.

2,5 % an der Energiegewinnung, im Prinzip also unbedeutend und keineswegs zukunftsweisend!

Demnach geht es der Lobby im Verein mit der CDU nur um weiterhin große Gewinne bei den 4 Großkonzernen, ohne dass dadurch eine Zukunftenergie gefördert wird. Erst der Druck auf die Industrie – Beispiele KAT, CO₂-Abgaswerte – erzeugt bei denen neues Denken und Einsatz neuer Techniken.

Alternativen

Insbesondere Wirtschaftsminister Glos warnt ja immer vor den schlimmen Folgen ohne Atomkraft ".. das Licht geht aus!"

Er möge doch bitte mal auf den Präsidenten des Bundesverbandes Windenergie, Hermann Albers, hören. Dieser geht davon aus, dass Windstrom bald günstiger als Normalstrom ist und die Betreiber in naher Zukunft auf die Subventionierung verzichten können. Er glaubt, dass in zwölf Jahren der Windstrom einen Anteil von 25 % haben wird!

Es geht doch!

Vor wenigen Jahren wäre man mit dieser Vision noch als Ökospinner ausgelacht worden! Wichtig ist das Festhalten an Visionen. Hierzu gehört eben eindeutig der schnellstmögliche Ausstieg aus der Atomenergie und gleichzeitig die Suche und Förderung von Alternativen. Das wird ein Signal für die Welt sein, und das Geschwätz vom billigen Atomstrom der

Nachbarländer wird ganz schnell aufhören. Zumal, wenn endlich einmal der richtige Preis für Atomstrom angesetzt wird:

Klar ist Atomstrom aus abgeschriebenen Anlagen „billig“. Aber wer hat denn vorher die Milliarden für die Förderung der Atomkraft gezahlt, wer übernimmt die Kosten für den Rückbau und die Endlagerung der Anlagen?

Echte Kosten auf Atomstrom würden ihn heute schon unattraktiv machen! Daher klar die Forderung: *Ein Ende der Atomenergie: so bald wie möglich!*



BIOBAHNHOF

NATURKOST & WAREN

Patricia Buchmann
Bahnhofstraße 58
42781 Haan
Telefon 021 29 / 3 27 52

Öffnungszeiten:
Mo. bis Sa. 9.00 bis 13.00 Uhr
Mo. bis Fr. 15.00 bis 18.30 Uhr

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Wann, was, wo, wer?

13.9. (Sa.) 14.00 Uhr BUND-Wanderung

Bahnhof Gruiten, Infos bei Sven M. Kübler (02129) 958100

13.9.(Sa.) 14 Uhr Pflanzenkundliche Wanderung durch die Urdenbacher Kämpfe

Anmeldung bei VHS Hilden-Haas oder Beate Wolfermann, 02129/2981

14.9.(So.) 11 - 17 Uhr Haus Bürgel, Monheim

Tag der offenen Tür - » Tag des offenen Denkmals

20.9. (Sa.) 9.30 Uhr Klärteich Grube 7 - Mähen der Orchideenwiese

Schranke zur Grube 7, Hans Friebe, Volker Hasenfuß

21.9. (So) 8 Uhr Vogelkundliche Tagesexkursion zu den Ahsewiesen bei Soest

Anmeldung bei VHS Hilden-Haas oder Volker Hasenfuß, 02129/51365

21.9. (So) 11 Uhr Herbst in der Ohligser Heide für Familien mit Kindern ab 5 Jahren

Anmeldung bei VHS Hilden-Haas oder Beate Wolfermann, 02129/2981

25.10. (Sa.) 9.30 Uhr Grube 10 - Mähen des Orchideenhangs

Vohwinkler Str. 63 (Gut Birschels), Armin Dahl,

28.9. (So) 8.30 Uhr Landschaft, Kultur, Enziane - Botanische Exkursion in die Eifel

Anmeldung bei VHS Hilden-Haas oder Beate Wolfermann, 02129/2981

15.11. (Sa.) 9.30 Uhr Grube 7 - Mahd und Freischneiden

Schranke zur Grube 7, Hans Friebe, Volker Hasenfuß

10.11. (Mo.) 19.30 Uhr Frankreich – Luberon und Vercors - Diavortrag V. Hasenfuß

Universität Wuppertal, Gaußstr. 20, Haupteingang, Ebene 08, Hörsaal 3

Unterstützen Sie den fairen Handel!



Im **Eine-Welt-Laden** finden Sie:

Kaffee, Tee, Honig, Wäffeln, Rohrzucker, Schokolade, Gewürze, Geschenkartikel, Dekoration für Feste, Schulbedarf, Bücher, Kalender, Exotiken, Körbe, Taschen, Wandteppiche, Teppiche und vieles andere, das Sie vielleicht suchen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Der **Eine-Welt-Laden** der Evgl. Kirchengemeinde.

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 15 - 18.30 h

Mi, Sa 10 - 13.00 h

AGNU Haan e. V. verleiht:

Häcksler

Fon 0 21 29 / 29 81 (Wolferrmann)

(für Gartenabfälle und Äste bis zu 40 mm Durchmesser)

Geschirr

Fon 0 21 29 / 95 81 00 (Kübler)

(für bis zu 100 Personen)

12.11. (Mi.) V19 Uhr ögel an der niederländischen Küste - Diavortrag V. Hasenfuß

NABU Düsseldorf, Haus an der Kirche, Bastionstr. 6, Düsseldorf

20.11. (Do) 19.30 Uhr Teneriffa im Frühling - Diavortrag V. Hasenfuß

VHS-Haus, Haan, Diekerstr. 49

22.11. (Sa.) 9.30 Uhr Düsselberg - Mähen der Schlüsselblumenwiese

Ende der Sinterstraße bei Gut Grund, Hans Friebe, Volker Hasenfuß

13.12. (Sa.) 9.30 Uhr Spörkelnbruch - Mahd und Entbuschen Feuchtwiese

Spörkelnbruch bei Armin Dahl, Tel. 02129/342290

Vorstandstreffen: Jeder 3. Montag im Monat um 19 Uhr (außer in den Ferien) entweder im Haus am Park in Haan oder im Predigerhaus in Gruiten (bitte bei Sven M. Kübler vorher anfragen).

Außerdem:

Jeder 2. Montag im Monat: Umweltmagazin „BUNDnessel“

20.04 Uhr Radio Neandertal - UKW 97,6 MHz, Kanal 106,2; Infos bei (02104) 13086

Zu allen Treffen sind interessierte Gäste herzlich willkommen! In den Ferien finden keine Treffen statt.

Kontakte

Vorstandstreffen:	Sven M. Kübler (0 21 29 / 95 81 00)
AK Energie:	Frank Wolferrmann (0 21 29 / 37 36 85)
AK Biotopschutz:	Armin Dahl (0 21 29 / 34 22 90)
Kiebitz:	Helga Wirtz (0 21 29 / 37 66 867)
AGNUjugend:	Markus Rotzal (0 21 2 / 59 01 57)
Landschaftswacht Haan:	Volker Hasenfuß (0 21 29 / 5 13 65)
Landschaftswacht Gruiten:	Hans-Joachim Friebe (0 21 04 / 6 12 09)
Umweltkrippo Mettmann:	(0 21 04) 982 56 15 / am Wochenende 0 21 04 / 99 20
BS Haus Bürgel:	info@biostation-D-ME.de / www.biostation-D-ME.de, Tel. (02 11) 99 61 - 212
AGNU im Internet:	http://www.AGNU-Haan.de Email: Info@AGNU-Haan.de Kiebitz: Kiebitz.Redaktion@AGNU-Haan.de
Konto:	221 085 bei Stadt-Sparkasse Haan BLZ 303 512 20

Blickpunkte des Spätsommers

Die Blume des Jahres 2008, die Nickende Kratzdistel, ist Treffpunkt für Schmetterlinge und Insekten

CARL MICHAELIS / BEATE WOLFERMANN

Wenn das große sommerliche Blühen allmählich abklingt und der Herbst sich ankündigt, so leuchten doch immer noch einige tröstliche Farbflecken am Wegrand, die purpurroten Blüten mehrerer Distelarten.

Zwar bleibt die Distel mit dem Makel behaftet, dem Menschen das Leben außerhalb des Paradieses zu erschweren, seitdem Gott dem ersten Menschenpaar ankündigte, Dornen und Disteln solle die Erde tragen. Aber dennoch - und das müsste uns versöhnen - vermögen die Disteln uns trotz ihrer rauhen Schale Freuden zu schenken. Ihre Blüten können ungewöhnlich schön sein und dazu in einer Jahreszeit, da die bunte Pracht der Blumen spürbar dahinschwimmt. Nicht ohne Grund hat ein Kreis der zahlreichen berühmten holländischen Blumenmaler sich der Darstellung von Disteln gewidmet. Schon früh wurden einige dieser Arten in Ziergärten gepflanzt.

Für dieses Jahr wurde eine besonders ausdrucksvolle dieser Familie als Blume des Jahres ausgewählt, die **Nickende Distel** (*Carduus nutans*). Seit den achtziger Jahren geht diese Art zurück. Sie steht in drei Bundesländern auf der roten Liste. Früher gehörte sie zur Pflanzengesellschaft unserer Dörfer. Durch zunehmende Versiegelung und „sauberere“, leider meist fremdländischer Bepflanzung, finden wir diese Schönheit nur noch selten. Sie liebt die Brachen und sonnigen Wegränder, besonders kalkhaltige Böden. Die Halbrosettenpflanze bildet im ersten Jahr die Blattrosette, im 2. Jahr einen Blütenstand. Nach der

Fruchtbildung stirbt sie ab. Bis etwa 1,20 m wird der weißfilzige Stängel, die lanzettlichen Blätter sind tief fiederspaltig, tragen lange stachelige Zipfel und laufen breit geflügelt am



Stiel herab. Ihre nickende 3 bis 6 cm große purpurrote becherförmige Blüte wird von länglichen dornigen leicht zurückgekrümmten Hüllblättern umschlossen. Übrigens ist ihr Blütenboden frisch essbar wie bei der verwandten Artischocke.

Besonders beliebt aber sind der Blütenpollen und der Nektar. Der süßliche Duft, der ihr auch den Namen Bisamdistel verliehen hat, lockt zahlreiche Insekten an. Perlmutterfalter, Dickkopffalter, andere Tagfalter, Bienen, Hummeln und viele mehr kann man auf den Blüten saugend beobachten..

Insektenlarven, Schmetterlingsraupen, auch Ameisen finden an der Pflanze Nahrung. Distelfinken und andere Körnerfresser picken im Herbst von den reifen Samen.

Disteln gehören zu den Körbchenblütlern. Ihre Blüte besteht nur aus Röhrenblüten, nicht wie bei der Margerite, deren Körbchen gefüllt ist mit gelben Röhrenblüten, umrandet von weißen Zungenblüten.

In den letzten Jahren bewunderte ich die Nickende Distel am Sandberg zwischen Haan und Hiden. Im Kreis Mettmann kommen noch mehrere Distelarten vor, die ich vorstellen möchte. Sie werden zunächst in zwei Gruppen unterteilt: Die **Echten Disteln**, die Gattung *Cirsium*, und die **Kratzdisteln**, die Gattung *Carduus*. Sie unterscheiden sich lediglich durch die Art ihres „Pappus“, wie man den aus feinen Haaren bestehenden Kelch ihres Samenstandes nennt. Die Pappushaare breiten sich im Wind wie Fallschirme aus, und die Früchtchen können weite Strecken zurücklegen, bevor sie den Boden erreichen. Bei den Echten Disteln sind diese Pappushaare einfach. Bei den Kratzdisteln haben sie federig verzweigte Haare, die die Tragflächen vergrößern.

Aus der erstgenannten Gattung begegnet uns auf Schutt und an Wegen am häufigsten die **Acker-Kratzdistel** (*Cirsium arvense*) mit zahlreichen kleinen rotvioioletten Blüten, die in lockeren Trauben stehen. Ferner die **Langenblättrige Kratzdistel** (vulgare) die einen grö-

ßeren purpurroten Blütenkorb besitzt, dessen Hüllkelch etwas spinnwebig erscheint. Sie ist auch kenntlich an ihren am Stängel herablaufenden Blättern, deren dornige Zipfel länglich lanzettlich sind.

Stellenweise verbreitet an Gräben und auf feuchten Wiesen ist die **Sumpf-Kratzdistel** (*C. palustre*). Sie wird meterhoch, und am Ende ihrer Stängel sitzen die zu einem Knäuel gehäuften purpurfarbenen Blütenköpfchen. Ihre am Stängel herablaufenden spinnwebigfilzigen Blätter sind tief fiederspaltig und stachelspaltig wie der dornig geflügelte bis oben beblätterte Stiel.

Nur eine aus dieser Gattung blüht gelblich-weiß. Es ist die **Kohl-Kratzdistel** (*C. oleraceum*), die auf feuchten Wiesen, vor allem gerne in Bergtälern vorkommt.

Aus der Gattung der Echten Disteln (*Carduus*) seien hier genannt: die meist häufige **Stacheldistel** (*C. acanthoides*) mit kurzgestielten einzelnen roten Blütenköpfchen. Und die **Krause Distel** (*Carduus crispus*), die sich von vorheriger durch die wollfilzigen Blätter und etwas feuchtere Standorten unterscheidet.

Das Charakteristische an den Disteln, das Stechende, hat ihnen ihre Namen eingebracht. „Distel“ kommt von dem althochdeutschen „distila“ = „das Stechende“, die botanische Bezeichnung „*Carduus*“ von dem lateinischen „*care*“ = „kratzen“, die für die zweite Gattung *Cirsium* von dem griechischen „*kirsos*“ = „Krampfader“, weil die Pflanze als Heilmittel gegen diese diente. Ihre Dornspitzen dienen als Kondensationspunkte für zusätzliche Wassergewinnung an trockenen Standorten, wie auch als Fraßschutz gegen Weidetiere.

Disteln wurden auch gegen „Hitze in dem Haupte“ verwendet. In einem der alten Rezeptbüchlein heißt es: „Nehmet den großen tisteln, die zerstoßet und bindet die umbs haupt.“

Disteln galten früher als Zauberkräuter. Unter ihnen glaubte man Schätze vergraben, unter ihnen sollten Zauberwesen und Totengeister wohnen, die man durch Köpfen der

Pflanzen vertreiben konnte. Mit ihren Stacheln waren sie dem Volke ein Bild der Wehrhaftigkeit.

Die Stacheln ließen aber auch im treffend beobachtenden Volk manche bemerkenswerte Redensart entstehen. Nur einige seien hier angeführt: Im Rheinland heißt es vielerorts „Disteln und Dornen stechen sehr böse Zungen noch viel mehr.“ In Köln sagt man: „Destele drage ken Druve.“ An manchen Orten der Eifel, so in Prüm, heißt es: „Wer zom Himmel es erkoren, den stechen täglich Disteln un Doren.“ In der Euskirchener Gegend meint man: „Wenn de Bur de Distel net stech, steiche de Distel den Bur.“ An der Erft lautet ein Bauernspruch: „Distelbömchen, Löffelrömchen“ und ein anderer in ähnlichem Sinne aus dem Rheinischen: „Jedes Disteldörnchen hat ein Butterkörnchen.“ Das bekannte Distelöl wird aus der in wärmeren Gebieten wachsenden **Färberdistel** gewonnen.

Schließlich wollen wir festhalten, dass tatsächlich hinter den bösen Disteln manches an Freude steckt. Oder ist es nicht wunderschön, wenn an einem sonnigen Herbsttage die vielfarbigen Distelfalter ihre roten Blüten umgaukeln

oder wenn schwarzweißrote Distelfinken an ihnen herumturnen und sich den Samen aus den weißlichen Fruchtständen holen? Besonders die Tagfalter, Pfauenauge, Kleiner Fuchs, Schillerfalter, Scheckenfalter, Bläulinge usw. können wir mit ihrem langen Saugrüssel aus den Röhrenblüten trinken sehen. Etwa 45 Schmetterlingsarten laben sich an Disteln.

Vielleicht hat manch ein Leser an die in den Alpen wachsende große Blüte der **Silberdistel** gedacht. Eine ähnliche Art können wir in der Grube 7 und 10 entdecken: die **Golddistel**, (*Carlina vulgaris*), auch kleine Eberwurz genannt. Sie wird 10- 60 cm hoch, ihre strohgelben etwa 4cm großen Blüten öffnen sich bei Sonne und schließen bei trübem Wetter, wie die Silberdistel.. Sie gehört zu einer anderen Gattung.

Friedrich Rückert, der bekannte Poet, hat auch empfunden, dass die „Pflanze des Fluches“ doch eigentlich eine prächtige Blüte trägt und lässt den Gärtner jäten, aber.....

Nur ein einzig Distelstökchen
Ließ er stehn auf meinen Wink,
Dass sich mit dem bunten Röckchen,
Setzt darauf ein Distelfink.

Orchidee des Jahres 2008

Das Übersehene Knabenkraut (*Dactylorhiza praetermissa*)

VOLKER HASENFUß

Mit der Wahl zur Orchidee des Jahres 2008 machen die Arbeitskreise Heimische Orchideen in Deutschland (AHO) auf eine Pflanze aufmerksam, die in Deutschland ihre südöstliche Verbreitungsgrenze erreicht und dadurch naturgemäß einer besonderen Gefährdung unterliegt.

Bei einer vom Arbeitskreis Heimische Orchideen NRW angebotenen Exkursion in ein Rekultivierungsgebiet des Braunkohle-Tagebaus konnte eine stattliche Anzahl dieser eher seltenen Orchideenart bewundert werden.

Entdeckt wurde das Übersehene Knabenkraut erstmals Anfang des 20. Jahrhunderts von dem englischen Botaniker George Claridge DRUCE (1850-1932). Da die Art lange Zeit

unentdeckt geblieben ist, gab dieser ihr den lateinischen Artnamen *praetermissa* (lat. übersehen). Auch heutzutage handelt es sich immer noch um eine Art, die nicht leicht zu bestimmen ist. Das Übersehene Knabenkraut wird in der Regel zwischen 20 cm und 70 cm groß und besitzt fünf bis acht länglichlanzettliche Laubblätter. Der dichte Blütenstand kann bis zu 80 blassviolett-purpurne Blüten tragen. Die Blü-

tenlippen sind meist breiter als lang und leicht dreilappig mit einem etwas vorgezogenen Mittellappen. Die Seitenlappen sind für die Art ganz typisch an den Rändern aufwärts gebogen und geben dadurch der Lippe eine etwas schaufelartige Form. Der Sporn ist leicht abwärts gebogen, walzlich-konisch und ungefähr dreiviertel so lang wie der gedrehte Fruchtknoten. Die Art tritt in Deutschland in zwei Varietäten auf: die Normalform mit ungefleckten Blättern und einer aus kleinen Strichen und Punkten bestehenden Lippenzeichnung (*Dactylorhiza praetermissa* var. *praetermissa*) und eine kräftige, geflecktblättrige Form mit einem auffälligen Schleifenmuster auf den Blütenlippen (*D. praetermissa* var. *junialis*).

Das Übersehene Knabenkraut kommt in England, Nord-Frankreich, Belgien, Luxemburg, den Niederlanden, Deutschland und Dänemark vor und ist ein subatlantisches Florenelement. In Deutschland wurde die Art erstmals



1965 sicher nachgewiesen. Weitere Vorkommen sind bis heute aus Schleswig-Holstein, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und dem Saarland bekannt geworden (=> [Karte](#)).

Die Art wächst bevorzugt in Feuchtwiesen und Niedermooren auf basischen Böden. Insbesondere auf Sekundärstandorten (z.B. Spülfeldern, Sandgruben) kann das Übersehene Knabenkraut in großen Beständen auftreten. Eine Gefährdung besteht für das Übersehene Knabenkraut generell durch Verbuschung und Eutrophierung. Die Art ist relativ konkurrenzschwach und bevorzugt stickstoffarme Standorte. Da sie darüber hinaus sonnige Wuchsorte mit frischen bis nassen Böden benötigt, ist regelmäßige Mahd und Entbuschung der Biotope notwendig. Trockenlegung ist unbedingt zu vermeiden. Eine weitere Gefährdung kann sich aus der häufig beobachteten Hybridbildung ergeben.

Quelle: Peter Rolf & Sebastian Sczepanski, AHO: www.aho-nrw.de



Vogel des Jahres 2008

Der Kuckuck

EUGEN ROTH

Aus „Eugen Roths Großes Tierleben“

Wie schön, wenn es auf Erden mait
Und hell im Wald der *Kuckuck* schreit!
Gern brächt das hergehörige
Gedichtlein ich von Mörike,
Der sich von einem Kind im Traum
Ließ zeigen hoch im Eichenbaum
Den Kuckuck, so, wie ungekränkt
Nicht, wie die Wissenschaft genau:
Nur unscheinbar und klein und grau.
Den ganzen Tag, damit Du's weißt,
Sagt Dir der Kuckuck, wie er heißt.
Kein Mensch den Kuckuck je vergißt:
Der weiß, was Propaganda ist!
Bald schweigt er lang, bald ruft er fleißig,
Sein „Kuckuck“ zwanzigmal und dreißig.
Und jedem, gar beim ersten Mal,
Bedeutet viel der Rufe Zahl:
Wie lang er lebt auf dieser Welt,
Ob er zu Glück kommt, Ehr und Geld,
Ob er und wann er sich vermählt –
Und jeder eifrig lauscht und zählt.

Die Kuckucksfrau, bei ihrem Wandern
Von einem Ehebruch zum andern,
Kann sich um Kinderzucht nicht kümmern
Und sucht drum stets nach einem Dämmern;
Kommt heimlich nieder mit dem Ei
Und trägt's im Schnabel flugs herbei,
Ins Nest von Piepern oder Stelzen,
Die Sorge auf sie abzuwälzen.
Der Kuckuckssohn dem Elternpaar
Schmeißt aus dem Nest die Kinderschar,
Die nackten, hilflosen Gewächse –
Und frißt dann selber gleich für sechse.
Schier bringt's die Pflegeeltern um –
Doch er schert sich den Kuckuck drum.-
Meist kommt der Kuckuck im April.
Im Sommer schreit er nicht mehr viel.
Wo man zuletzt ihn hört und wann,
Kein Mensch so richtig sagen kann.
Drum hält man für unsterblich ihn,
Denn niemand weiß: Wo flog er hin?
(gefunden von Ortrud Hasenfuß)

Kuckuck im Spörkelnbruch

VOLKER HASENFUß

Die für Hobby-Ornithologen sehr interessante Zeitschrift „Der Falke“ hat in ihrem Heft 1/2008 einen sehr ausführlichen Bericht über den Kuckuck mit seiner faszinierenden Brutbiologie veröffentlicht (www.falke-journal.de).

In unserer näheren Umgebung war in den letzten Jahren kein Kuckuck mehr zu hören. Umso erfreuter war ich, als ich bei einem Pfingstspaziergang im Bereich des Spörkelnbruches mal wieder den Kuckuck-Ruf vernahm. Da bei späteren Besuchen der Kuckuck nicht mehr zu hören war, hat es sich leider wohl nur um einen Durchzügler gehandelt.

In der einen Hälfte des Lebens opfern wir die Gesundheit, um Geld zu erwerben, in der anderen Hälfte opfern wir das Geld, um die Gesundheit wieder zu erlangen.

Krötenkonzert in der Grube 7 AGNU-Exkursion am 21. Mai

VOLKER HASENFUß

Zu später Stunde veranstaltete die AGNU am 21.5.08 eine Wanderung zum Krötenkonzert in die Grube 7 unter Leitung der beiden Landschaftswächter H.J. Friebe und V. Hasenfuß.

Auch ohne kreisweite Benachrichtigung durch die Presse (wie in den Vorjahren bei der von der ULB veranlassten Exkursion) fanden sich ca. 50 Personen am Treffpunkt ein, darunter wieder einige Familien mit Kindern. Diese abendlichen Exkursionen locken doch viele Interessierte. Nur so kann die AGNU für die Zukunft Helfer für die Pflegearbeiten, z.B. der Neuanlage von Amphibienteichen gewinnen.

Nach ausführlicher Erläuterung des Entstehens von Kalk und dessen Abbau zur Verwendung in unterschiedlichen Industriezweigen und der Umwandlung des Steinbruchs in ein wert-

volles Naturschutzgebiet führte der Weg dann in die Grube 7 zu den angelegten Teichen. Bei beginnender Dunkelheit konnten die Besucher gut die Rufe der Geburtshelferkröte hören, auch „Glockenfrosch“ genannt wegen des Rufes oder im Bergischen wegen des Verstecks auch als „Steinklinke“ bekannt. Von den überwinterten Kaulquappen der Geburtshelferkröte waren im Gegensatz zu den Vorjahren leider keine zu finden.

In den vergangenen Jahren war um diese Jahreszeit immer ein lautes „Konzert“ der rufenden Kreuzkröten zu vernehmen. In die-



sem Jahr konnten wir weder an diesem Abend noch an anderen Tagen die Rufe der Kreuzkröte hören.

Was ist los mit den Amphibien?

So beginnt nun die Ursachenforschung. Nach genehmigter und ungenehmigter Entnahme dieser streng geschützten Amphibien durch Menschen – es werden nach wie vor umgedrehte Steine im gesamten Bereich des NSG Grube 7 entdeckt! – kommen natürlich auch einige neue Prädatoren wie der Uhu und der Waschbär mit seiner Vorliebe für amphibische Kost in Betracht. Enten, Reiher und Marder waren schon immer da und haben der Population von Geburtshelfer- und Kreuzkröten nicht geschadet.

Verpilzte und verendete Amphibien konnten bislang nicht nachgewiesen werden.

Gespannt verfolgen wir also die weitere Entwicklung. Andere Biologische Stationen und Biologen konnten auf Nachfrage derartige Bestandseinbrüche nicht bestätigen.

Bitte um Benachrichtigung

Um die unberechtigte Entnahme von Geburtshelfer- und Kreuzkröten sowie deren Kaulquappen zu verhindern, bittet die AGNU Besucher der Grube 7, vom Weg aus beobachtete Unregelmäßigkeiten der Landschaftswacht (H.-J. Friebe 02104/61209 oder V. Hasenfuß 02129/51365) oder der Unteren Landschaftsbehörde des Kreises Mettmann (02104/99-0) zu melden.

Orchideen, Amphibien und mehr

Exkursion für AGNU-Helfer

VOLKER HASENFUß

Wie in den vorangegangenen Jahren stand auch in diesem Jahr wieder eine Exkursion in ein AGNU-Pflegegebiet für die Helfer und solche, die es werden wollen, auf dem Programm. Am 13.06.08 trafen sich 25 AGNU-Aktive und andere Naturfreunde, darunter einige Mitarbeiter des Arbeitskreises Heimische Orchideen (AHO NRW).





Zunächst führte der Weg in den seit vielen Jahren von der AGNU „gepflegten“ Klärschlammteich der Grube 7. Hier konnten ca. 2000 blühende Pflanzen des Gefleckten Knabenkrauts (*Dactylorhiza maculata* ssp. *fuchsii*) bewundert werden. Die Pflanzen mit ungefleckten Blättern blühten fast weiß und jene mit gefleckten Blättern mehr oder weniger kräftig rosa – wirklich eine Pracht!

Die mehr als 5000 Pflanzen des Großen Zweiblattes (*Listera ovata*) waren schon fast verblüht. Die Exkursionsteilnehmer konnten sich davon überzeugen, dass Zweiblatt und Knabenkraut nun auch langsam die an die Orchideenwiese angrenzenden Gebiete besiedeln.

Ein besonderer Höhepunkt waren die letzten noch blühenden Pflanzen der Bienenragwurz (*Ophrys apifera*). Durch die Wärme und große Trockenheit im Mai blühte diese Orchidee in diesem Jahr besonders früh.

Von der Breitblättrigen Stendelwurz (*Epipactis helleborine*) waren erst die Austriebe zu sehen. Sie blüht erst ab Mitte Juli. Abgeblüht

waren einige Pflanzen des Weißen Waldvögelins (*Cephalanthera damasonium*).

Die regelmäßige Mahd im Herbst eines jeden Jahres hat sich bislang also sehr gelohnt, und davon profitieren neben den Orchideen auch andere Pflanzen, z.B. das Rundblättrige Wintergrün (*Pyrola rotundifolia*), dessen Bestände sich sehr ausgebreitet haben, oder das Echte Tausendgüldenkraut (*Centaurium minus* bzw. *umbellatum*), auch beide seltene und geschützte Arten.

Auf dem Rückweg führte unser Weg vorbei an der Grube 7. Im Bereich der von der AGNU angelegten Teiche waren die Rufe einiger Geburtshelferkröten zu hören. Wie schon bei der Krötenexkursion am 21. Mai konnte leider kein Kreuzkröten-Konzert vernommen werden.

Auch der Uhu zeigte sich

Besondere Freude kam bei allen Teilnehmern auf, als auf dem ehemaligen Pegelstandmesser ein Uhu entdeckt wurde, der sich vom Weg außerhalb des eingezäunten Bereiches der

Grube 7 wunderbar beobachten ließ. Da die Alttiere zu dieser Zeit zwei Junge aufzogen, hatten wir von einem Besuch der Amphibienteiche im Innenbereich der Grube Abstand genommen – und dies war dann die Belohnung dafür.

Alle konnten sich an diesem Abend ein schönes Bild machen von der Vielfalt und Schönheit der Natur in Biotopen aus zweiter Hand. Es ist sicher ein gutes Gefühl für die

AGNU-Aktiven, dass sie durch ihren persönlichen Einsatz bei den Pflegeeinsätzen zum Erhalt dieser Biotope beigetragen haben.

Der nächste Arbeitseinsatz in diesem Jahr im Klärteich findet am 20. Sept. 2008 statt. (s.a. unter „Termine“). Es macht Spaß, etwas für die Natur zu tun – versuchen Sie es!

Die AGNU freut sich über „alte“ und „neue“ Helfer/innen.

Fotos. Jonas Schmitt



Haaner Gartenlust Die AGNU war dabei

MARIANNE KÜBLER

Am 1. Juni 2008 fand in Haan auf dem Karl-August-Jung-Platz auch dieses Jahr wieder die „Haaner Gartenlust“ statt, eine rundum gelungene Veranstaltung mit einem großen, sehr vielseitigen Angebot rund um das Thema Garten.

Ein großes Lob unsererseits an die Organisatoren. Es stimmte einfach alles. Für jeden Gartengeschmack gab es etwas zu schauen, und da auch das Wetter mitgespielt hat, sah man ausschließlich zufriedene Menschen durch die

Gänge flanieren. Es war eine wirklich schöne Atmosphäre.

Auch uns von der AGNU hat die Teilnahme großen Spaß gemacht. Vorab war besprochen worden, dass wir hauptsächlich die Kinder mit

unseren Aktionen ansprechen wollten.

So gab es unterschiedlichste Themen rund um den Umweltschutz an unserem Stand für die Kinder zu entdecken.

Die Rallye

Mit vorbereiteten Plänen durchliefen die Kinder am Stand verschiedene Stationen.

Im Fühlkasten gab es unterschiedlichste Dinge zu „erfühlen“. Denn wir wollten möglichst viele Sinne der Kinder ansprechen. So führten sie ihre Hände in die Stoffsäckchen hinein und ertasteten die darin verborgenen Gegenstände, wie Kastanien und Tannenzapfen.

Auf dem mitgebrachten Laptop war ein vom NABU zur Verfügung gestelltes Vogelstimmenquiz vorbereitet. Hier mussten die Kinder Vogelstimmen erraten und den gezeigten

Vögelchen zuordnen. Die Kinder konnten während des Tages ihren erreichten Punktestand beobachten. Um 16.00 Uhr wurde die Preisverleihung vorgenommen:

1. Platz: Nele Flüchter
2. Platz: Max Plümacher
3. Platz: Melissa Wortmann.

Auf einer Stellwand waren häufig vorkommende Vogelarten abgebildet, die die Kinder erraten mussten.

Bei der Bodenerforschung durften sie regelrecht im Dreck wühlen und nach kleinen Erdbewohnern suchen. Es hat ihnen sichtlich Spaß gemacht. Vorsichtig wurden die Tiere in die Becherlupen gehoben und ausgiebig erforscht.

Im Fluginsektenkasten konnten die Kinder die Entwicklung der Insekten beobachten und in einem Quiz wurden bedrohte Tierarten abgefragt.



Über den Eigenbau von Nistkästen waren wieder viele Kinder (und auch Väter) begeistert. Die Kinder durften unter Aufsicht selbst zimmern und werkeln.

Ich hatte Holunderblütenlimonade und Wildkräuterbutter mit Brot vorbereitet. Das entsprechende Anschauungsmaterial dazu gab Informationen zu den verwendeten Kräutern.

Interesse am Naturschutz

Alle Stationen waren den ganzen Tag sehr gut ausgelastet, und es wurden nebenbei sehr viele gute Gespräche geführt, die uns zeigten, wie interessiert die Haaner Bürger am Umwelt- und Naturschutz sind und dass sich unsere Arbeit lohnt hat.

Die Freude der Kinder an der Umwelt macht uns Mut, dieses Angebot auch künftig anzubieten!





Auch beim Dorffest Gruiten waren wir mit dem gleichen Programm wie beim Gartentag vertreten. Auch hier wurde unser Stand von vielen Interessierten besucht.

Bild: Frank Wolfemann

Grube 10 Orchideen und Schmetterlinge

VOLKER HASENFUß

Schon Ende des Jahres 2007 konnten in der Grube 10 über 100 Rosetten der Bienenragwurz (*Ophrys apifera*) gezählt werden. Wie orchideenfreundlich würde nun das Frühjahr 2008 werden?

Nach ausreichenden Niederschlägen im April war die erste Hälfte des Mai äußerst trocken und warm, weshalb etliche Pflanzen sich schon vor der Blüte wieder zurückzogen. Immerhin kamen aber noch über 60 Orchideen zur Blüte – auf der relativ kleinen Fläche ein schönes Ergebnis.

Im Juli war auf den von den AGNU-Aktiven jährlich gemähten Freiflächen eine tolle Blütenpracht verschiedenster Pflanzen zu bewundern, und das zog natürlich auch viele Insekten und Schmet-

terlinge an, so z.B. Kaisermantel, Pfauenaug, Landkärtchen und viele andere.

Foto: Bienenragwurz, V. Hasenfuß



Weitere Beobachtungen in Gruiten und Haan

VOLKER HASENFUß

Großer Schillerfalter im NSG Grube 7

Bei einem Kontrollgang zum Klärteich der Grube 7 gab es eine freudige Überraschung: Mitten auf dem Weg saß ein Prachtexemplar des Großen Schillerfalters. Nach wenigen Minuten flatterte er wieder in die Baumwipfel. Für meine Frau und mich war dies der erste Nachweis dieses Falters in der Grube 7.

Waschbären in Gruiten

Am 14. Juli 2008 klingelt das Telefon: Hans Friebe ruft an und meldet, dass bei einer Tierliebhaberin die für die Katzen aufgestellten Futternäpfe von unbekanntem Tieren leer gegessen werden. Beim Besuch am Abend kam dann die Überraschung: vier junge Waschbä-

ren machten sich am Inhalt der Futternäpfe zu schaffen. Sie waren nicht scheu, und so entstand das Foto.

Vögel und Amphibien im Bereich der Grube 7 müssen sich wohl auf einen neuen Fressfeind einrichten.

Foto Waschbär, V. Hasenfuß

Eisvogel in Haan

In diesem Jahr konnte ich am Schlossteich bei Schloss Caspersbroich wieder einen Eisvogel entdecken. Das lässt doch die Vermutung zu, dass der Eisvogel nach der Itterkatastrophe vor zwei Jahren wieder zurückgekehrt ist. Ob es in diesem Jahr einen Bruterfolg gab, kann ich nicht sagen. Weiß jemand mehr? Ich freue mich über jede Eisvogel-Meldung.





AGNU-Haus

Möbel und Geschirr abzugeben

FRANK WOLFERMANN

Vielleicht hat es sich ja schon herumgesprochen: Die AGNU wird bis Ende März nächsten Jahres ihr Domizil an der Erkrather Straße aufgeben. Der starke Schimmelbefall würde eine Kompletterneuerung erfordern, was wirtschaftlich nicht zu vertreten ist. Das AGNU-Haus wird daher anschließend abgerissen und das Gelände der Natur wieder zurückgegeben.

Für die Lagerung der von uns benötigten Sachen hat uns Herr Forsthoff dankenswerterweise Platz in seiner Scheuen eingeräumt. Alles, was wir darüber hinaus nicht mehr benötigen, möchten wir gerne an Interessenten – am liebsten gegen eine Spende – zur Weiterverwendung abgeben.

- Und darum geht es:
- * IKEA-Regale (Ivar) 30 cm tief: 2 Stück 178 cm hoch, 3 Stück 226 cm hoch
 - * Kühlschrank
 - * Küchenhochschrank 60 x 60 x 200 cm
 - * Spüle mit Unterschrank

- * Küchenunterschrank mit Schubladen 200 x 60 cm
- * 2 Küchenoberschranke 180 x 40 cm
- * U-förmige Sitzzecke 55 cm tief 110 x 260 cm
- * Tisch 145 x 120 cm
- * Diverse Stühle, z.T. reparaturbedürftig
- * Tisch oval 120 x 180 cm
- * 2 IKEA-Kellerregale 180 cm hoch, 60 cm tief
- * Overheadprojektor
- * Schränkchen 145 x 105 cm, 85 cm hoch
- * Geschirr und Besteck

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an den Vorstand.

Naturschutz auf der Strecke

HELGA WIRTZ

Einmal mehr lässt sich die Politik von der Wirtschaft unter Druck setzen. Das konnte man aus der Rede des Bürgermeisters auf der SPD-Bürgerversammlung in Gruiten schließen.

Die Versammlung am 4. Juni stand unter dem Thema „Zukünftige Entwicklung der Stadt Haan“, und man konnte gespannt sein, welchen Stellenwert der Umwelt- und Naturschutz bei der zukünftigen Stadtentwicklung einnehmen würde.

Keine Nachhaltigkeit?

Wir erinnern uns: Im Sinne einer nachhaltigen Stadtentwicklung sollten die drei Säulen der Agenda 21 „Ökonomie, Ökologie und Soziales“ ausgewogen berücksichtigt werden. Der Begriff „Nachhaltigkeit“ war den ganzen Abend nicht zu hören. Dafür wurde klar gemacht, warum der Kiebitz dem Ausbau des Geländes an der Millrather Straße zum Opfer fallen muss: Weil es die Industrie so wünscht.

Wirtschaftliche Sachzwänge

Aber der Reihe nach: Nachdem der SPD-Vorsitzende, Herr Wolfsperger, Bürgermeister Knut vom Bover und die anwesenden Ratsmitglieder begrüßt hatte, beleuchtete er in kurzen Blitzlichtern die Situation der Stadt.

Die Bevölkerung kann nur durch Zuzug wachsen, da im Trend mehr Haaner Einwohner sterben als neu geboren werden.

Daraus leitet sich die Frage ab, wie Haan für junge Familien attraktiver gemacht werden kann.

Zum Ausbau von Gewerbegebieten ergäben sich wirtschaftliche Sachzwänge, damit sich Haan den weiteren Ausbau der Infrastruktur noch leisten könne.

Wettbewerb der Städte

Bürgermeister vom Bover führte aus, dass sich die Städte im Wettbewerb miteinander

befänden. Es sei schwierig, auf kommunaler Ebene zusammen zu arbeiten und zum Beispiel die Themen „Naturschutz und Gewerbegebiete“ interkommunal zu besprechen und die Probleme gemeinsam zu lösen. Selbst die „Freiwilligen Feuerwehren“ konkurrierten untereinander mit Angeboten für die ehrenamtlichen Helfer. Eine neu eingerichtete Stabsstelle „Interkommunale Zusammenarbeit“ sei eingerichtet worden.

Die Finanzsituation der Stadt zeigt, dass in den Jahren 2009 – 2011 30 Mio. Euro für Neuinvestitionen vorgesehen sind. Da gleichzeitig kein Personal eingestellt werden kann, sind zusätzliche Aufgaben nur durch Überstunden zu stemmen. Die Schulden der Einwohner werden sich bis 2011 verdoppeln und die Rücklagen bis dahin aufgezehrt sein. Düstere Aussichten für die Stadt!

Die Einnahmenseite beachten

Um diese Probleme zu lösen, muss auch an die Einnahmenseite der Stadt in Form von Gewerbesteuererinnahmen gedacht werden. Hierbei ist zu bedenken, dass relativ wenige Unternehmen einen relativ hohen Anteil an der Gewerbesteuer tragen. So ist zu erklären, dass die AMADA als Gewerbesteuerzahler in siebenstelliger Höhe in der Lage ist, die Stadt unter Druck zu setzen mit der Aussage: „Wenn ihr bis zum August 2008 das neue Gewerbegebiet nicht bereit stellt, gehen wir eben mit dem ganzen Standort woanders hin.“

So etwas ist uns auf Bundesebene ja hinreichend bekannt. Das wirft die Frage auf, ob man sich überhaupt in die Abhängigkeit von großen

Gewerbetreibenden begeben sollte, oder nicht doch lieber auf die kleinteilige Entwicklung einer Stadt mit vielen kleinen und mittelständischen Betrieben setzen sollte.

Vielleicht wäre das ja eine Vision, die sich eine anwesende Bürgerin vom Bürgermeister erhoffte. Visionär war allerdings die Antwort nicht: „Wir wollen die gute Qualität von Haan und Gruiten aufrecht erhalten.“

Versiegelung der Landschaft

Die Frage einer Bürgerin, warum man vor Neuinvestitionen nicht zuerst die vorhandenen Leerstände in Wohn- und Gewerbegebieten nutzen könne, wurde so beantwortet, dass die Eigentümer oftmals den Wert ihres Eigentums überschätzten und überzogene Forderungen an die Stadt stellen.

Das bedeutet, die Privaten bleiben auf ihren Leerständen sitzen, und die Stadt versiegelt weitere kostbare kommunale Grundfläche. Da beschleicht einen doch der Gedanke der Entsignung.

Die Aussage des Bürgermeisters „Es wird bei leer stehenden Gebäuden bleiben, weil die Kleinunternehmer die hohen Preise der freien Immobilien nicht aufbringen können“ spricht hier für sich.

Ansprüche überdenken

An dieser Stelle merkt Landschaftswächter Hans-Joachim Friebe an, wir alle müssten unser Anspruchsdenken herunterschrauben und uns überlegen, wie viel wertvolles Ackerland noch verbraucht werden soll, wieviel Boden- und Landschaftsbebauung wir uns überhaupt noch leisten können?

Aber auch bei der Entscheidung über den Bau eines neuen Einkaufszentrums wird es von vornherein in Kauf genommen, dass Verlierer auf der Strecke bleiben, nämlich angestammte alt eingessene Haaner Geschäfte, die mit den großen Discountern nicht konkurrieren können.

Überall, wo Machtkonzentration herrscht, begeben wir uns in Abhängigkeiten, das ist insbesondere in der Wirtschaftslandschaft so.

Diversität als Vision

Meine Vision: In Bonn wird in diesem Jahr diskutiert, wie das rasante Artensterben aufzuhalten ist. Alle Beteiligten sind sich einig, dass Diversität in der Natur wichtig für den Fortbestand und das Überleben der Menschheit auf dem blauen Planeten ist.

Warum übertragen wir diesen Gedanken nicht auf alle Lebensbereiche?

STADTWERKE HAAN

TRINKWASSER ...ist Leben!

erdgas ...ist Wärme!

Leichlinger Straße 2 Tel. 02129 / 9354-0
Störungsannahme Tel. 02129 / 935414

E-Mail : service@stadtwerke-haan.de
Internet : www.stadtwerke-haan.de

Diversität in der Wirtschaft, viele kleine und mittelständische Betriebe, die keine Macht haben, uns zu erpressen.

In der Energieversorgung keine großen Oligopolisten, die versuchen, die Richtlinien unserer Energieversorgung zu bestimmen, sondern kleinteilige dezentrale Lösungen in der Kommune: Kraft-Wärme-Kopplung, regenerative

Energien, Ausbau der Solarenergie.

Unterstützung kleinbäuerlicher Betriebe gegenüber der Marktmacht der Großbetriebe.

Unterstützung der regionalen Erzeuger, die kurze Wege haben und damit auch eine gute Ökobilanz aufweisen.

Der Beispiele gibt es viele. Man muss nur wollen ... und vielleicht eine Vision haben.

Gasabrechnung

25 % plus?

SVEN M. KÜBLER

Oder: die Unfähigkeit der Stadtwerke

Sicher haben auch Sie in den letzten Tagen die Abrechnung der Stadtwerke bekommen und sich über die Nachforderung geärgert.

Die hat aber in diesem Fall weniger mit den gestiegen Preisen zu tun als mit der Tatsache, dass Sie deutlich mehr verbraucht haben als im Vorjahr. Nachzulesen auf Seite 3 der Rechnung Gesamtverbrauch und Vorjahresverbrauch.

Energieverschwender?

Gehören Sie zu der Gruppe? Nein, doch nicht, oder? Warum haben Sie also so viel mehr verbraucht? Heizung zu voll aufgedreht (ein Grad Reduzierung soll ja bekanntlich 6 % Energie einsparen!)? Oder lassen Sie die Heizung in allen Räumen rund um die Uhr laufen?

Da empfehlen wir Ihnen dringend den Einbau von programmierbaren Heizkörperventilen. Zwar mit knapp • 30,- nicht ganz billig, in der Regel aber leicht auszutauschen und besonders in Bad und Wohnzimmer empfehlenswert. Dann heizen Sie nicht den ganzen Tag, wenn Sie berufstätig und den ganzen Tag unterwegs sind die Räume sondern erhalten je nach Wunschzeit angepasste Temperaturen!

Aber die 25 % plus?

Tja, die Erklärung ist wirklich einfach auf Grund der Temperatur. Der Winter 06/07 war ungewöhnlich mild und der Winter 07/08 eben wieder „normal“ kalt.

Gemessen wird das an den sogenannten Gradtagszahlen (GTZ), die einen Mehrverbrauch für die letzte Abrechnungsperiode von 26,43 % prognostizieren. Haben Sie also weniger als diese 26,43 % Mehrverbrauch, dann können Sie sich einen kleinen Energieeinspar-Orden basteln – berichten Sie uns doch mal von Ihren Zahlen.

Ärgerlich ist für uns daher die Haltung der Stadtwerke. Mit der Rechnung bekommen wir ohne jede Erklärung einen Mehrverbrauch von 20 - 25 % berechnet. Warum sind die so unfähig und können den Mehrverbrauch an Hand der verfügbaren GTZ nicht relativieren?

Verbraucheraufklärung

Warm gibt man den Kunden nicht eine Hilfestellung? Beispielsweise so: Der Mehrverbrauch oder Minderverbrauch wie im Vorjahr (da konnte man jubeln bei 26 % geringerm Verbrauch wegen der Witterung!) nach GTZ korrigiert beträgt x Prozent. Sollte Ihr persönlicher Verbrauch davon sehr abweichen, so bieten wir Ihnen gerne ein Beratungsgespräch an....

Energiesparen – auch unter Kostenaspekten – ist notwendig, und hier sehen wir die Stadtwerke in der Pflicht, die Nutzer aufmerksam zu machen und Ihnen behilflich zu sein. Die „ehrliche“ Abrechnung mit der Info der Gradtagszahlen könnte ein kleiner Schritt sein!

Für Sie gelesen

Die Haaner Stadtbücherei stellt Lesenswertes, Sehenswertes und Entleihbares vor

Ende der Artenvielfalt

Eine großartige Vielfalt an Lebensformen gibt es auf der Erde. Die Fülle des Lebens ist in Hunderten von Jahrillionen entstanden. Nur einen beschränkten Teil der Biodiversität kennen wir bisher. Wir wissen nicht einmal annähernd, wie viele Arten von Tieren, Pflanzen und Mikroben es überhaupt gibt. Aber wir können sicher sein, dass die natürliche Lebensvielfalt nicht bloß Spielerei und Laune der Natur ist, sondern große Bedeutung für den Fortbestand des Lebens auf der Erde hat. Dennoch wird Artenvielfalt laufend vernichtet, wenn Tropenwälder abgeholzt, Feuchtgebiete trocken gelegt, Kulturland intensiviert und Meere ausgebeutet und vergiftet werden. In diesem Band geht es somit um die biologische Mannigfaltigkeit auf der Erde und um ihren Fortbestand – um die Zukunft des Lebens.

Josef H. Reichholf (Münchener Evoluti-

onsbiologe): „Ende der Artenvielfalt? - Gefährdung und Vernichtung von Biodiversität“, Fischer-Taschenbuch für 9,95 Euro, ISBN: 978-3-596-17665-6

Super Size me

Warum sind die Amis so fett? Der New Yorker Filmemacher Morgan Spurlock ging in „Michael-Moore-Manier“ dieser tief schürfenden Frage nach und ernährte sich im Selbstversuch 30 Tage lang nur von Produkten der größten Fastfood-Kette der Welt.

In seinem top-satirischen Film fragt Spurlock nach der Verantwortung der Konzerne und Konsumenten, nach dem großen Geld, das mit der „Fastfood-Kultur“ gemacht wird und nach den Möglichkeiten, die schwergewichtigen Amerikaner wieder zu einem gesünderen Volk zu machen. Ein ironischer Schlag in den Magen, angereichert mit viel Fett und Fakten über eine fragwürdige Mega-Industrie.



Verbrauchertipp

Achten Sie doch beim nächsten Einkauf einmal verstärkt auf das FAIRTRADE-Gütesiegel.

Dieses Gütesiegel sichert Ihnen als Konsumenten zu, dass Menschen in den sogenannten „Entwicklungsländern“ für die ausgezeichneten Produkte fair bezahlt werden und keine Kinder ausgebeutet werden.

Möglich ist das, weil die Erzeuger sich vor Ort teilweise zu Genossenschaften zusammenschließen und die großen Zwischenhändler, die sonst einen sehr großen Anteil am Gewinn haben, wegfällen.



Der Faire Handel fördert gezielt die besonders benachteiligten kleinbäuerlichen Familien und deren Selbsthilfeinitiativen. Die Organisationen setzen sich für eine nachhaltige Entwicklung von Ökologie, Bildung und Frauenförderung ein. Die Kleinbauern sind an allen wichtigen Entscheidungen ihrer Genossenschaften direkt und demokratisch beteiligt. Dies gilt insbesondere für die Kontakte zum Management, aber auch für die Ver-

wendung des Mehrerlöses aus dem Fairen Handel.



Der „Eine-Welt-Laden“ ist Haan handelt bewusst mit diesen Produkten. Hier sind Kaffee, Tee, Schokolade, Honig, Kakao, Zucker, Reis, Kekse, Wein und auch Artikel wie fair hergestellte und gehandelte Fußballer, Schmuck, Taschen und Stifte zu haben.

Aber auch beim Einkauf in Handelsketten begegnen uns immer mehr Produkte mit dem FAIRTRADE-Label. Und auch hier können wir Verbraucher durch stärkere Nachfrage das Angebot erhöhen.

www.transfair.org

Inhalt / Impressum

In eigener Sache

- 2 Umweltschutz und Umweltverschmutzung im selben Haus. Stimmt da noch die Verhältnismäßigkeit?

Fleischkonsum

- 3 Extensive Beweidungswirtschaft in der Wahner Heide
- 11 Rinderhaltung auf dem Fingerhof in Haan
- 13 Gute Fleisch- und Wurstwaren
- 14 Auerochsenfleisch
- 15 „Der Wahnsinn mit den Rindern“
- 16 Ätsch - reingefallen
- 17 Massentierhaltung frisst Biodiversität

Das besondere Menü

- 18 Gekocht mit frischen Produkten vom Biobahnhof (für vier Personen)

Energie

- 20 CO2 Spezial
- 20 Strom aus Windkraft

Flora und Fauna

- 24 Blickpunkte des Spätsommers
- 26 Orchidee des Jahres 2008
- 28 Vogel des Jahres 2008
- 28 Kuckuck im Spörkelnbruch

AGNU intern

- 29 Krötenkonzert in der Grube 7
- 30 Orchideen, Amphibien und mehr
- 32 Haaner Gartenlust
- 35 Grube 10
- 36 Weitere Beobachtungen in Griten und Haan
- 37 AGNU-Haus

Neues aus Haan

- 38 Naturschutz auf der Strecke
- 40 Gasabrechnung

Ständige Rubriken

- 17 Einkaufen beim Erzeuger
- 22 Wann, was, wo, wer?
- 41 Für Sie gelesen
- 42 Verbrauchertipp
- 43 Inhalt
- 43 Impressum

Impressum

Der Kiebitz ist die Zeitschrift der AG Natur + Umwelt Haan e.V. Für Mitglieder der AGNU Haan e.V. sowie der Haaner Ortsgruppen von BUND, NABU und RBN ist der Bezug im Jahresbeitrag enthalten.

Herausgeber: AG Natur + Umwelt Haan e.V.

Postfach 15 05, 42759 Haan

Email: kiebitz.redaktion@AGNU-Haan.de

Internet: <http://www.AGNU-Haan.de>

Redaktion: Helga Wirtz

Layout: Frank Wolferrmann

Foto Titelbild: Helga Wirtz

Autoren dieser Ausgabe: Patricia Buchmann, Ortrud Hasenfuß, Volker Hasenfuß, Marianne Kübler, Sven M. Kübler, Carl Michaelis, Sigrid van de Sande, Christiane Schmitt, Jonas Schmitt, Beate Wolferrmann, Frank Wolferrmann

Korrekturlesen: Ortrud Hasenfuß

Auflage: 620

Einzelpreis: 3,00 Euro

Abonnement: 10,00 Euro/Jahr frei Haus

Hinweis: Alle Artikel sind mit vollen Namen gekennzeichnet und können durchaus die Meinung der Redaktion wiedergeben, müssen es aber nicht. Nachdruck ist, mit Angabe der Herkunft, ausdrücklich erwünscht (Belegexemplar erbeten)!

Redaktionsschluss: 31.8.2008



Sparkassen-Finanzgruppe

Gewinnen Sie jeden Monat bis zu

250.000 €

und unterstützen Sie gleichzeitig
mit jedem Los Haaner Vereine,
Schulen und sonstige Institutionen.

Noch mehr als bisher.
Werden Sie Viertelmillionär!

 **PS** Die Lotterie der Sparkasse
www.ps-lose.de

 **Stadt-Sparkasse
Haan (Rheinl.)**