Schutzgemeinschaft

ländlicher Raum Nord-West e. V.

Rundbrief Nr. 3 – Dezember 2008

Inhalt

Seite

⇒ **Vorab** **2**

⇒ **Kurz und bündig** **2**

⇒ **Themenschwerpunkt Obst/Bienen/Bestäubung** **4**
- Probleme für die Bienen
- Die wirtschaftliche Bedeutung der Bienen
- Apfelbäumchen – selbst gemacht
- Obst-Saisonkalender

⇒ **Was ist eigentlich...** **8**
- Bestäubung – oder – wie machen es die Pflanzen

⇒ **Wissenswertes über Tiere und Pflanzen** **9**
- Obst - Früchte
- Ohne Fleiß kein Honig: Die Biene

⇒ **Ein Projekt stellt sich vor** **10**
- RegioMarkt Beverstedt

⇒ **Bemerkenswert...** **12**

⇒ **Schon gewusst?** **13**

⇒ **Geheimtipp** **13**

⇒ **Aktionen, Termine** **17**

⇒ **Impressum/Kontakt** **20**

Vorab

Liebe Mitglieder!

Und liebe Leserinnen und Leser über unseren Verein hinaus!

Der alte, weise Albert Einstein warnte uns schon vor langer Zeit: Wenn die Bienen sterben, sterben viele Pflanzen und schließlich der Mensch!

Das Bienensterben hat leider auch schon bei uns begonnen. Nun könnte man/frau denken, auf die paar Bienen können wir doch verzichten und für den Honig gibt es doch Hunderte von leckeren Marmeladen als Ersatz. Aber es wäre ein verheerender Fehlschluss, die Bienen auf diese kurzsichtige, „ökonomische“ Funktion zu beschränken.

Welche bedeutende Funktion sie für das ganze Ökosystem und damit unsere Lebensgrundlagen haben, möchten wir in diesem Rundbrief darlegen und in Erinnerung rufen.

Im Landkreis Cuxhaven haben es die Bienenvölker mit der Varroa-Milbe zu tun, die mindestens ebenso gefürchtet ist wie das Nervengift Clothianidin (mehr darüber weiter unten!). Sogar die Nordsee-Zeitung sah sich genötigt, darüber am 30.08. diesen Jahres zu berichten. So ist es naheliegend, dass wir uns in der kalten Jahreszeit mit Bienen und Obst beschäftigen, denn im Frühjahr ist es dafür fast schon zu spät.

Frage ist: Was können wir tun außer informieren und lamentieren? Als erstes natürlich weiterhin unsere Apfelbäumchen pflanzen, um mit Luther zu sprechen. Aber auch Insekten-Hotels anbieten z.B. für Wildbienen, deren Rückgang ebenfalls zu beklagen ist. Selbst diejenigen, die nur einen kleinen Garten haben, können das realisieren.

Wie immer: Viel Spaß beim Lesen wünscht

Dieter Rohloff, im Dezember 2008

Kurz und bündig

EU zahlt Millionen für Obst an Schulen

Die EU-Kommission will Schulkinder für jährlich 90 Millionen Euro kostenlos mit Obst und Gemüse versorgen. Angesichts der zunehmenden Fettleibigkeit bei Kindern will das EU-Parlament jedoch bereits ab 2009 etwa 180 Millionen Euro einsetzen. Schulen sollen Geld erhalten, um kostenlos Obst und Gemüse verteilen zu können. (sg) (Quelle: NWZ 29.10./19.11.2008)

Der ökonomische Wert der biologischen Vielfalt

Die Studie „Die Ökonomie von Ökosystemen und der Biodiversität“ (The Economics of Ecosystems and Biodiversity, TEEB) ist vom Bundesumweltministerium und der Europäischen Kommission im Sommer 2007 mit Unterstützung der G8+5-Staaten initiiert worden. Ziel ist es, den ökonomischen Wert der biologischen Vielfalt und der Leistungen der Natur zu

ermitteln. Erste Zwischenergebnisse der Studie wurden im Mai dieses Jahres auf der UN-Naturschutzkonferenz präsentiert.

Rund 100.000 Schutzgebiete verschiedener Kategorien bedecken rund 11 Prozent der Landfläche der Erde. **Sie versorgen die Menschen mit Leistungen der Ökosysteme und der Biodiversität im Wert von 4,4 bis 5,2 Billionen US-Dollar pro Jahr.** Das übertrifft die Summe der Umsätze des weltweiten Automobilsektors, Stahlsektors und IT-Dienstleistungssektors. Die geschätzten jährlichen Kosten für die ordnungsgemäße Erhaltung der Schutzgebiete belaufen sich auf jährlich etwa 40 bis 45 Milliarden US-Dollar (also nur etwa ein Prozent des Wertes der Erträge). Die Erhaltung dieser natürlichen Dienstleistungen erfordert nach den Ergebnissen der Studie ein Umdenken im globalen Wirtschaften. (sg)
Weitere Informationen: www.bmu.de

Pflanzenschweiß schreckt Schutzinsekten ab

Auch Pflanzen können schwitzen bei viel Hitze und Licht. Dabei dünsten sie teilweise große Mengen flüchtiger Substanzen ab, wie z. B. den Kohlenwasserstoff Isopren. Diese Substanzen schützen bei hohen Temperaturen das Photosynthesesystem.

Schutzinsekten, wie diese Schlupfwespe kommen nicht, wenn die Pflanze nach „Schweiß“ riecht. Foto: Tibor Bukovinszky, Uni Wageningen

Aber sie schützen die Pflanze nicht nur, sondern sie verjagen auch Schutzinsekten, die ihnen eigentlich nützlich sind. Pflanzen locken diese Bio-Leibwächter normalerweise mit Duftstoffen an, wenn sich Fraßschädlinge an ihnen vergreifen. Riecht es aber nach „Pflanzenschweiß“, werden die Schutzinsekten verjagt. Dies haben Wissenschaftler des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) gemeinsam mit ihren Kooperationspartnern an der niederländischen Universität Wageningen jetzt erstmals für Isopren nachgewiesen. (sg) (KIT, Pressemitteilung v. 29.10.2008)

Wasser wird weltweit knapp – Ergebnis einer OECD-Studie

Die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) hat in ihrer Studie „Umweltausblick 2030“ vor den Folgen eines weiteren Temperaturanstiegs gewarnt. Neben Hitzewellen, Stürmen, Überschwemmungen und einem Schwund der Artenvielfalt würde 2030 ein Drittel der Weltbevölkerung unter Wasserknappheit und ihren Folgen leiden, wenn nicht sofort gehandelt würde. Schon heute leiden ca. 1,3 Milliarden Menschen weltweit an Wasserknappheit mit vielen negativen Folgen für Gesundheit und Lebensqualität - Tendenz steigend. In dem Film „We feed the world“ von Erwin Wagenhofer (siehe auf S. 19) sagt Peter Brabeck, Konzernchef von Nestle, dem größten Wasserabfüller und Lebensmittelkonzern der Welt: „Wasser ist ein Lebensmittel wie jedes andere und sollte einen Marktwert haben“.

Kommentar: Ich frage mich, wann die Luft zum Atmen zu einem „Lebensmittel wie jedes andere“ wird und wir fürs Einatmen bezahlen müssen – und an wen? Dann ist auch der Weg nicht weit, das Ausatmen mit einer CO_2-Abgabe zu belegen. (sg)
Weitere Infos unter www.oecd.org/de/environmentaloutlook

Themenschwerpunkt Obst/Bestäubung

Probleme für die Bienen

Unseren Bienen geht es nicht gut. Jahr für Jahr erleben Imker, wie ein Großteil ihrer Völker nicht durch den Winter kommt. Die Varroa-Milbe und Nosema-Sporen waren bisher meistens verantwortlich, wenn bis zu 2/3 des Bestands verendeten. Doch den Bienen droht durch den steigenden Einsatz von Agro-Giften (Pestiziden) eine womöglich noch größere Gefahr.

Das wurde im Mai/Juni deutlich, als im badischen Rheintal nach der Mais-Aussaat Millionen von Bienen verendeten. Untersuchungen der toten Tiere ergaben, dass die Todesursache in mehr als 80% der Fälle das Nervengift Clothianidin war. Clothianidin ist Bestandteil von Poncho oder Poncho Pro, einem Produkt aus dem Bayer-Konzern, mit dem das Mais-Saatgut gebeizt wird, um es vor dem Mais-Wurzelbohrer zu schützen.

Obwohl diese Beize bei uns nicht in Gebrauch sein soll, hatten auch unsere Bienen nach der Mais-Aussaat mehr Probleme als sonst. Die zwei Völker, die auf unserem Grundstück stehen und sich aufgrund unserer biologischen Wirtschaftsweise und des reichhaltigen Angebots verschiedener Blumen und Bienenfutterpflanzen in unserem Bauerngarten im Sommer immer gut vermehrten, stagnierten dieses Jahr. Die sonst so erfolgreiche Königinnenzucht unseres Imkers misslang in diesem Jahr zu 80%. Viele seiner Kollegen hatten noch größere Verluste zu beklagen.

Die Bienen und der Klimawandel

Das Problem mit der Varroa-Milbe schien man bisher im Griff zu haben, denn während der Winterruhe konnten die Imker eine Medikamentenbehandlung durchführen, die diese Milben abtötete. Die letzten beiden Winter waren jedoch so mild, dass die Bienen kaum Winterruhe hielten, sondern schon im Januar/Februar eifrig brüteten und das Zeitfenster für eine solche Behandlung extrem klein war. Wird die Behandlung nicht rechtzeitig gemacht, sterben die Bienen an dem aus Asien eingeschleppten Parasiten, wird sie während der Brutzeit gemacht, stirbt die Brut und das Volk kann sich nicht entsprechend gut entwickeln.

Beispiel USA

Das Problem ist jenseits des Atlantiks noch weitaus größer. Seit November 2006 ist dort ein dramatischer Bienenschwund zu beobachten: mehr als 70% der Bestände an der Ostküste und bis zu 60% an der Westküste sind innerhalb eines Jahres verloren gegangen. „Colony Collapse Disorder“ (CCD) nennen Wissenschaftler das bisher unerklärliche Phänomen und stellen die Vermutung auf, dass neben einer Reihe anderer Faktoren „auch die Tatsache eine Rolle spielen könnte, dass in Amerika mittlerweile 40% der Maisanbaufläche mit genmanipulierten insektenresistenten Pflanzen bestückt sind. Leider wurde ein kleines Forschungsprojekt der Universität Jena, in dem Wissenschaftler untersuchten, wie die Pollen genmanipulierter Pflanzen auf Bienen wirken, nur über einen Zeitraum von sechs Wochen durchgeführt. Der Versuchsleiter, Prof. Kaatz hätte das Phänomen gerne weiter erforscht, aber es fehlte das Geld. „Diejenigen, die das Geld haben, haben an solchen Forschungen kein Interesse, und die, die daran Interesse haben, haben kein Geld“, bedauert Kaatz.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Bienen

Wie wir (hoffentlich) alle in der Schule gelernt haben, leisten die Bienen durch ihre Bestäubertätigkeit enorme Dienste, indem sie z. B. während der Obstblüte unsere Kirsch-, Apfel- und Birnbäume anfliegen

(Foto: Max Reuße)

und so für eine reiche Ernte sorgen, wie die abgebildete Biene mit prall gefüllten Pollenhöschen. Statistiken zufolge werden bei uns 80% aller Nutzpflanzen von Bienen bestäubt. Ist es während der Obstblüte zu kalt, so dass die Bienen nicht fliegen (sie brauchen Temperaturen von mind. 10°) fällt die Obsternte sehr dürftig aus.

Noch fällt unsere Obsternte sehr reichlich aus, doch die zunehmende Gefährdung der Bienen kann das schnell ändern. Wir können uns also auch aus ökonomischer Sicht ein Weitermachen wie bisher nicht leisten. Es wäre aber zu kurz gegriffen, wollte man die Bedeutung der Bienen auf diesen finanziellen Aspekt reduzieren, Geld kann man nämlich bekanntlich nicht essen. (anb)

In eine neuen Studie (vom September 2008) haben französische und deutsche Wissenschaftler berechnet, welche Werte Insekten, wie Bienen, durch die Bestäubung von Agrarpflanzen schaffen. Der Studie zufolge hat der ökonomische Nutzen durch diese Bestäuber im Jahre 2005 etwa 150 Milliarden Euro betragen. Das entspricht knapp einem Zehntel des Gesamtwertes der Weltnahrungsmittelproduktion. Die Wissenschaftler schätzten außerdem die Schäden, die durch das Fehlen von bestäubenden Insekten entstehen würden, auf 190 bis 310 Milliarden Euro pro Jahr. Dabei sind in den Berechnungen die Auswirkungen, die ein Rückgang der Bestäuber auf die generelle Pflanzen- und damit auf die Tierproduktion hätte, nicht enthalten. Ebenso fehlen die Auswirkungen auf Wildblumen und sämtliche weitere Ökosystem-Dienstleistungen, die die natürliche Flora für Landwirtschaft und Gesellschaft erbringt (siehe dazu auch unter der Rubrik „kurz und bündig“ zum ökonomischen Wert der biologischen Vielfalt). (sg)

Apfelbäumchen – selbst gemacht

Bei all den aktuellen Schreckensmeldungen über den Zustand unseres Planeten und der offensichtlichen Entschlossenheit vieler Politiker und Wirtschaftler, einfach weiterzumachen wie bisher, habe ich einen wehrhaften Optimismus bewahrt. Frei nach dem angeblichen Luther-Zitat „Ich kann einfach nicht glauben oder hinnehmen, dass die Welt untergeht und pflanze meine Apfelbäumchen.“

Auf unserem Hof wurden etwa 40 selbst veredelte Obstbäume gepflanzt, hauptsächlich Apfelbäume. Als ich den Hof vor vielen Jahren erwarb, fand ich einen riesigen alten Apfelbaum vor, der hohl war und nur noch zu einem kleinen Teil grün wurde. Er blühte noch einmal und trug in der Juli/Augustwende knackige gelbrote Äpfel mit gutem Geschmack und

längerer Haltbarkeit als die sonst für diese Zeit üblichen Klaräpfel. Da der Baum offensichtlich abgängig war, versuchte ich wenigstens die „Sorte“ zu retten.

Foto: Axel Viebrock

Von meiner Mutter hatte ich schon als Kind gehört, dass die Apfelbäume im Garten meines Elternhauses von meinem Großvater selbst „gemacht“ worden waren. In der Generation meines Großvaters war die Fertigkeit des Veredelns von Obstbäumen weit verbreitet und wurde sogar in ländlichen Schulen vermittelt. Ich hatte inzwischen die Gartenbücher meines Großvaters geerbt und fand darin die Beschreibung verschiedener Veredelungstechniken. Danach benötigte ich für einen neuen Baum eine „Unterlage“, d.h. ein wildes, aus einem Apfelkern gewachsenes Bäumchen, oder den Wurzelaustrieb eines anderen Apfelbaums und das „Edelreis“, den einjährigen Zweigabschnitt der gewünschten Apfelsorte.

Der alte Baum wies um den Stamm herum einige Wurzelaustriebe auf, die schon eigene Wurzeln gebildet hatten. Ich pflanzte sie in ein Gartenbeet, meine erste kleine Baumschule. Im Februar machte ich mich auf die Suche nach geeigneten Edelreisern und fand nur noch ganz wenige in großer Höhe des Baums.

Die abgeschnittenen Edelreiser ruhten in Erde eingeschlagen im Nordschatten eines Schuppens bis zum April. Wenn der Saft in die Knospen steigt, kann veredelt werden. Ich schnitt mit einem scharfen Messer den oberen Teil des kräftigsten Bäumchens meiner Baumschule ab und setzte nach Vorschrift meines Gartenbuchs ein Edelreis des alten Apfelbaums darauf, verband die neue Verbindung mit Bast und Wachs und konnte zu meiner großen Freude erleben, wie aus den Knospen des Edelreises neue Triebe wuchsen. Bald wurde der Verband entfernt und es wuchs in einigen Jahren ein schöner Baum heran, der dieselbe „Sorte“ Äpfel trug wie der alte Baum, der übrigens kurz nach der Veredelungsaktion einging.

In diesem Zusammenhang schreibe ich den Begriff Sorte in Anführungszeichen, weil sich die Äpfel dieses Baumes von Apfelkundlern (Pomologen) nicht einer in der Fachliteratur bekannten Sorte zuordnen ließen. Demnach ist es eine namenlose Lokalsorte, eine Zufallszüchtung, die über die Gegend ihrer Entstehung nicht hinausgekommen ist. Die Namenlosigkeit haben wir beendet: Der Apfel heißt bei uns „Bunter August“. Es gibt jetzt viele Exemplare von dem Bunten August, der sich auch als wenig krebsanfällig erwiesen hat. Inzwischen hat sich ein zweiter alter Apfelbaum als interessante Lokalsorte herausgestellt. Er trägt rote, wohlschmeckende und lange lagerfähige Äpfel und neigt auch nicht zu Krebs. Er wurde inzwischen oft vermehrt und wächst auch in der Plantage des Apfelbauern und Apfelbuchautoren Eckart Brandt unter meinem Namen.

Im Laufe der Jahre habe ich immer wieder Reiser von interessanten Bäumen abgenommen, neue Bäume „gemacht“ und ausgepflanzt. Von einigen konnte der Sortenname noch nicht bestimmt werden. Im Herbst dieses Jahres bestimmte ein Pomologenteam eine unserer Apfelsorten als „Credes Quittenrenette“ die nur noch äußerst selten vorkommt. Die Reiser hatte ich vor Jahren von einem Baummethusalem abgenommen, der in Seefeld (Wesermarsch) vom Sturm entwurzelt worden war. Im nächsten Jahr will ich diese seltene Sorte weiter vermehren, damit sie eine Zukunft hat. (av)

Obst - Saisonkalender

Der Obst-Saisonkalender soll helfen, hiesiges Obst dann zu kaufen und zu verarbeiten, wenn es hier reif ist oder durch Lagerung zur Verfügung steht. Das hilft, unnötige Transporte zu vermeiden.

L aus dem Lager **F** aus dem Freiland **G** aus dem Gewächshaus

Art	JAN	FEB	MÄRZ	APR	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEZ
Apfel	L	L	L	L	L	L		F	F	F	L	L
Aprikose							F	F	F			
Birne								F	F	L	L	L
Brombeere								F	F			
Erdbeere					F	F	F	F				
Heidelbeere							F	F				
Himbeere						F	F	F				
Johannisbeere							F	F				
Kirsche, Sauer-							F	F				
Kirsche, Süß-						F	F	F				
Melone						G	G	F	G	F	G	F
Mirabelle								F				
Pfirsich							F	F	F			
Pflaume								F	F	F		
Quitte	L								F	F	L	L
Rhabarber				F	F	F						
Stachelbeere							F	F				
Weintraube								F	F	F		

(Quelle: www.bioland.de) (sg)

Was ist eigentlich ...

Bestäubung – oder – wie machen es die Pflanzen ...

Eigentlich ist es banal. Wie im Tierreich muss in der Regel auch im Pflanzenreich eine weibliche Eizelle (im Fruchtknoten) von einer männlichen Samenzelle (im Pollen) „befruchtet“ werden, damit eine Frucht, ein Same entsteht. Die Tricks, die sich die Pflanzen „ausgedacht“ haben, damit das auch klappt und der Pollen zum Fruchtknoten findet, stehen denen im Tierreich, zu dem ja auch der Mensch zählt, in nichts nach. Die Verlockungen sind sogar ziemlich ähnlich. Es wird geworben mit Farben und Düften, mit Imitation und Trug, die Schönheit und Fruchtbarkeit vorgaukeln, mit Saftmalen ähnlich einer Spur aus Rosenblüten, wie manch ein verliebter Mensch sie legen würde. Es werden süße Versprechen angeboten, wie Nektar und andere wohlschmeckende Säfte. Oder es wird Nahrung als Belohnung versprochen, zuweilen allerdings nur versprochen und nicht gehalten. Es gibt sogar Pflanzen, die ihre Bestäuber gefangen halten, bis sie ihre „Pflicht“ erledigt haben.

Foto: Anika Borries

Die Palette der Tricks kennt keine Grenzen. In manchen Fällen gleicht es einem Wunder, wie unglaublich fein sich manche Pflanzen an ihre Helfer in Sachen Befruchtung angepasst haben. So imitieren etliche Orchideen mit ihrer Blüte nicht nur ein bestimmtes Insekt (einschließlich wolligem Pelz, wie z. B. die Bienenragwurz). Sie strömen auch einen Lockstoff aus, der dem eines weiblichen Insekts ähnelt. Auf diese Weise verrückt gemacht von der Süße des Dufts und dem Anblick des vermeintlichen Weibchens, versuchen die Männchen die Blüte zu begatten und bestäuben nebenbei die Pflanze mit dem Pollen, den sie von anderen Blütenbesuchen mitgebracht haben.

Oder wer kennt nicht die betörenden Parfümnebel, die die Geißblattblüten in der Nacht ausströmen. Eine unwiderstehliche Verlockung für Nachtfalter. Aber auch für die menschliche Nase unangenehme Gerüche, wie der Aasgeruch mancher Pflanze ähnlich dem der Stinkmorchel, haben ihren Sinn und dienen der Fortpflanzung. Sie locken in diesem Fall Fliegen an, die den Pollen dann von Pflanze zu Pflanze tragen.

Je ausgefeilter die Methode umso sicherer kann sich die Pflanze sein, dass „es“ klappen wird. Das hat einen großen Vorteil: Es müssen nicht mehr so viel Pollen produziert werden, dessen Herstellung viel Energie und Nährstoffe kostet. Da haben es die Pflanzen, die sich auf den Wind verlassen müssen, viel schwerer. Zwar müssen sie nicht durch Duft, Farbe oder Schönheit bestechen, weshalb ihre Blüten in der Regel auch recht unscheinbar sind. Aber sie müssen sehr viel Energie kostenden Pollen produzieren, weil nie sicher ist, wie viel davon auch am richtigen Ort ankommen wird. Denn natürlich wollen auch sie sich vermehren. Dazu zählen viele der Pflanzen, die Allergien auslösen (z. B. Hasel, Birke, Erle, Gräser und viele mehr), weil sie dem Wind Unmengen an Pollen anvertrauen, in der Hoffnung, dass gelegentlich ein Pollenkorn auf eine Narbe trifft, an deren Ende ein Fruchtknoten sitzt ... (sg)

Wissenswertes über Tiere und Pflanzen

Obst – Früchte

Über Obst sind schon so viele Bücher geschrieben worden, dass wir dem hier nichts mehr hinzufügen wollen. Das heißt nicht ganz: Ein bisschen Botanik muss sein. Die meisten unserer heimischen Obstsorten gehören zur Familie der Rosengewächse. Dazu zählen Apfel, Birne, Quitte, Kirsche, Pflaume, Mirabelle, Pfirsich, Aprikose, Himbeere, Brombeere, Erdbeere und viele Wildfrüchte, wie Schlehe, Vogelbeere, Hagebutte und mehr.

Umso erstaunlicher ist trotz der nahen Verwandtschaft die Vielfalt der Früchte. Die Erdbeere soll also mit dem Apfel verwandt sein und gleichzeitig mit der Aprikose? Kaum zu glauben. Und doch! Am leichtesten kann man das an der Blüte erkennen. Hält man Apfel-, Aprikosen- und Erdbeerblüten nebeneinander, so können viele Übereinstimmungen gefunden werden. Alle haben fünf Kelchblätter, das sind die unscheinbaren, meist grünen Blättchen am Rand des Blütenbodens. Alle haben fünf, meist weißliche Blütenblätter und zahlreiche Staubbeutel, die den Pollen beherbergen. Vor der Bestäubung sind sich die Blüten also noch recht ähnlich. Nach der Bestäubung aber beginnt eine teilweise ganz unterschiedliche Entwicklung zur Frucht, wie wir ja aus eigener (Ess-) Erfahrung wissen.

Bei der Erdbeere vergrößert sich der Blütengrund und wird fleischig und saftig. Die befruchteten Eizellen entwickeln sich zu Nüsschen und werden durch die Vergrößerung des Blütengrundes sozusagen an die Oberfläche der Frucht angehoben und sitzen ihr auf. Das sind die kleinen gelben Punkte auf der Erdbeere. Wenn wir eine Erdbeere essen, dann führen wir uns also eine Sammelfrucht aus Nüsschen zu Gemüte.

Ähnlich ist das bei Him- und Brombeere. Während sich bei der Erdbeere aber der Blütengrund beim Ernten größtenteils mit ablöst, bleibt er bei Him- und Brombeere an der Pflanze. Dafür sind deren einzelne Samen noch mit einer fruchtigen Hülle umgeben. Hier spricht man von Steinfrüchtchen. Es handelt sich also um eine Sammelfrucht aus Steinfrüchtchen. Auch Aprikose, Pfirsich, Kirsche, Pflaume und Mirabelle sind Steinfrüchte, aber mit nur einer Frucht in der Mitte. Es ist die Wand des Fruchtknotens, die sich zu (leckerem) Fruchtfleisch entwickelt.

Apfel, Birne und Quitte zählen schließlich zum Kernobst. Das Fruchtfleisch wird bei diesen nicht aus dem Fruchtknoten gebildet, sondern auch, wie bei der Erdbeere, aus dem Blütengrund. Die Samen werden aber, anders als bei der Erdbeere, von dem Blütengrund eingeschlossen. Wenn wir einen Apfel essen, verspeisen wir also das, worauf die Blüte einmal gesessen hat. Ob die Bienen wissen, was sie durch einen Besuch in einer Blüte alles anstellen?

Ohne Fleiß kein Honig: Die Biene

Eine Biene kennen wir alle: die Honigbiene. Sie ist aber nur eine von rund 500 Bienen-Arten in Mitteleuropa. Die Zoologen unterteilen die Bienen in neun Unterfamilien. Sieben davon kommen in Mitteleuropa vor: Seidenbienen, Sandbienen, Hosen- und Sägehornbienen, Pelzbienen, Furchenbienen, Blattschneider- und Mörtelbienen und schließlich Echte Bienen. Zu diesen zählt auch die Honigbiene, bei der schon im wissenschaftlichen Namen ihre Leidenschaft, Honig zu sammeln, verankert ist: Apis melifera, von (lat.) melis = Honig und ferre = tragen. Die Bienen zählen im Insektenreich zu den Hautflüglern wegen ihrer zarten, durchsichtigen Flügel.

Bienen dürften nicht Autofahren. Nicht nur, weil sie nicht übers Lenkrad gucken können. Sie sind rot-grün-blind, können also eine rote Ampel nicht von einer grünen unterscheiden, eine echte Gefahr im Strassenverkehr. Wie finden sie denn dann die vielen roten Blüten? Mit der Fähigkeit ultraviolettes Licht erkennen zu können. Viele unserer Pflanzen haben UV-Male auf ihren Blüten. Für Bienen ist es ein Leichtes, ihnen zum Nektar zu folgen.

Wenn sie den Nektar erst einmal gekostet haben, müssen sie das unbedingt ihren Mitbewohnerinnen im Bienenstock erzählen. Sie haben noch nie eine Biene sprechen hören? Bienen reden auch nicht, sie tanzen. Sie tanzen den Weg. Mit dem Rundtanz, der den Weg zur neu gefundenen Nahrungsquelle zeigt, wenn er in der Nähe liegt (50 bis 100m), oder dem Schwänzeltanz, wenn die Nahrungsquelle weiter entfernt ist. Je weiter die Futterquelle entfernt ist, umso langsamer tanzt die Bericht erstattende Biene. Und sie gibt mit der Richtung des Schwänzellaufs in Bezug zur Sonne auch die Richtung an, in der die Nahrungsquelle liegt. Unglaublich? Unglaublich!

Bienen stechen – manchmal, eher selten. Fairerweise warnen sie davor. Mit der gelb-schwarzen Streifung. Gelb-schwarz oder orange-schwarz sind Signalfarben. Im Tierreich heißt das: Vorsicht, ich steche oder ich stinke oder ich schmecke schlecht. Das haben sich einige Insekten zunutze gemacht, die völlig harmlos sind. Allen voran die Schwebfliegen. Man kennt sie, weil sie oft lange Zeit in der Luft zu stehen scheinen und sich wie ein Kolibri ruckartig von Blüte zu Blüte bewegen. Kein Grund zur Panik, alles Täuschung (fachsprachlich: Mimikri).

Ein Projekt stellt sich vor

RegioMarkt Beverstedt

Gesunde Produkte der Region: Probieren – Kaufen – Genießen!

Die Idee: Landwirte aus der Region, die auf den Einsatz von gentechnisch veränderten Saaten und Futtermitteln verzichten, ökologisch wirtschaftende Landwirte, Gärtner, Imker, Fischwirte sowie verarbeitende Betriebe können ihre Produkte unter einem Dach anbieten (Markthallenkonzept).

Quelle Fotos: www.balance-verein.de

Die Umsetzung: Eine Initiativgruppe hat die Idee im Rahmen von ILEK Wesermünde-Süd entwickelt und unterstützt die potenziellen Anbieter bei der weiteren Planung und Umsetzung des Projekts. Bereits mehr als dreißig Erzeuger und Verarbeiter aus der Region sind bereit, sich mit ihren Produkten zu präsentieren. Ein geeignetes Domizil für den RegioMarkt ist die ‘Alte Schmiede’. Hier fand am **7. November 2008** parallel zum Lichterfest die erste öffentliche Präsentation des Proiekts statt. Sie wurde auf Anhieb ein großer Erfolg. Kerstin Kobbenbring vom Hof Mühlenberg aus Hagen-Kassebruch war nicht nur überwältigt von dem großen Andrang der Besucher, sondern auch von deren ungebremster Kauflaune. Sie musste mehrfach Ware nachordern, um die Nachfrage befriedigen zu können. Auch die anderen Anbieter zeigten sich rundum zufrieden mit diesem ‘Startschuss’, dem weitere Veranstaltungen folgen sollen.

Das zweite Mal hatte der RegioMarkt parallel zum Weihnachtsmarkt am 6. Dezember in der 'Alten Schmiede' seine Pforten geöffnet. Der dritte RegioMarkt soll am **10. Januar 2009** stattfinden. Frisches Obst und Gemüse der Saison, Kartoffeln, Fleisch, Wurst, Brot, Käse, Eier und vieles mehr werden dann wieder angeboten. Die fachkundige Beratung, Kostproben der angebotenen Produkte und das einmalige Ambiente der 'Alten Schmiede' werden sicherlich wieder viele Genießer/innen anlocken. Bis zur Etablierung des RegioMarktes ist dann angedacht sich regelmäßig einmal im Monat der Öffentlichkeit zu präsentieren und mit dem daneben betriebenen Café gemeinsame Kostproben regionaler Produkte vorzustellen.

BALANCE und **SlowFood** unterstützen das Projekt, weil es regionale Produzenten in Landwirtschaft, Lebensverarbeitung und Gastronomie mit mündigen Konsumenten zusammenbringt. Gemeinsames Anliegen ist die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt in Kooperation mit Landwirtschaft und Fischerei, artgerechter Viehzucht und dem traditionellen Lebensmittelhandwerk. **RegioMarkt Beverstedt: Für gesunde Cuxland-Produkte und nachhaltiges Wirtschaften!** (hr)

Weitergehende Information und Kontakt: www.balance-verein.de unter Projekte -Regiomarkt Beverstedt- sowie bei Helga Gorges, Tel. 04748-1301, jmgorges@t-online.de, Horst Roese, Tel. 04747-7022, roeseh@web.de

Kommentar zur Berichterstattung der Nordsee-Zeitung am 7.12. über den RegioMarkt:
Die Berichterstattung der Nordsee-Zeitung (7.12.) über den RegioMarkt Beverstedt ist alles andere als „zielgenau", eher ein bisschen sensationell, aber Sensationen verfliegen sehr schnell, das haben sie so an sich. Der erste Fehler besteht darin, dass der Berichterstatter gar nicht genau wusste, wo er war, denn er spricht von der Halle **neben** der Schmiede, wo der RegioMarkt stattgefunden haben soll. Die Halle **ist** die **„Alte Schmiede"!**

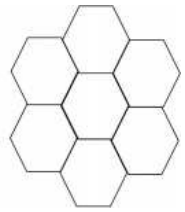
Als die Produkte aufgezählt werden, spricht er als Erstes von den **Mediterranen Köstlichkeiten**, ein seltsames Verständnis von RegioMarkt. Zwar werden die Produkte von dort hier „veredelt", aber das war's denn auch. Wichtiger zu erwähnen, war dann schon der Hinweis auf die 18 Anbieter. Die Produkte reichten immerhin von **A** wie **A**pfel bis **Z** wie **Z**iegenkäse.

Der Schreiber hätte sich auch intensiver mit dem gegenwärtigen Stand der Konzeptentwicklung befassen können. Diese befindet sich nämlich jetzt in einer ebenso spannenden wie entscheidenden Phase. Favorisiert wird ein Genossenschaftsmodell, was Produzenten wie Konsumenten näher und dauerhafter zusammenbringen soll, denn der Reiz des Neuen verfliegt so schnell, wie er gekommen ist. Geld ist immerhin schon im Rahmen der ILEK-Projekte in Aussicht gestellt, und es geht jetzt auch darum, dass die Initiativ-Gruppe bzw. das Projekt eine juristische Person wird, z. B. eine Genossenschaft.
Wir werden weiter darüber berichten. (dr)

Bemerkenswert...

Bemerkenswerte Baumeister:

Warum sind eigentlich die Waben der Bienen sechseckig? Sie könnten ja auch viereckig oder dreieckig oder rund sein. Wenn man sich das Verhältnis von Umfang der genannten Formen zum Flächeninhalt ansieht, dann hat der Kreis das günstigste Verhältnis. Anders ausgedrückt: Mit einem Kreis könnte eine Biene eine möglichst große Fläche mit geringstem Arbeitseinsatz bauen.



Als zweitgünstigste Bauweise käme aus ökonomischer Sicht das Sechseck in Frage, dann das Quadrat und schließlich das Dreieck. Warum aber baut die Biene ihre Waben dann nicht in Kreisform? Stellt man mehrere Kreise nebeneinander, bleibt sehr viel Zwischenraum. Dreiecke lassen sich ohne Zwischenräume aneinander bauen. Alle drei Ecken sind dann wieder Ecken von anderen Dreiecken, die man schon nicht mehr bauen muss. Noch besser ist das Quadrat und am besten in dieser Hinsicht ist das Sechseck, bei dem an alle sechs Ecken neue Sechsecke grenzen - perfekte Ökonomie!

Bemerkenswert ausgesprochen:

Albert Einstein soll einmal gesagt haben: „Wenn die Biene von der Erde verschwindet, dann hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr.“ (anb)

Bemerkenswert ins Bild gesetzt:

Vorbereitungen zum Bienenwandern

von Pieter Bruegel d. Ä.
um 1565
(sg)

Schon gewusst?

Wussten Sie schon,

- dass eine Arbeiterin von einem Sammelflug 25 bis 30 mg Nektar oder bis zu 2,3 Millionen Pollenkörner mit in den Bienenstock zurückbringt?
- dass eine Biene für 300 g Honig rund 20.000 Mal ausfliegen muss?
- dass in einem Volk mehr als 80.000 Bienen leben können?
- dass ein Imker etwa 10 bis 30 kg Honig von einem Einzelvolk ernten kann pro Jahr?
- dass eine Bienenkönigin in ihrem vier- bis fünfjährigen Leben bis zu 2 Mio. Eier legt?
- was für Bienen alles im Bürgerlichen Gesetzbuch (BGB) geregelt ist:

§ 961 Eigentumsverlust bei Bienenschwärmen
Zieht ein Bienenschwarm aus, so wird er herrenlos, wenn nicht der Eigentümer ihn unverzüglich verfolgt oder wenn der Eigentümer die Verfolgung aufgibt.

Bienenschwarmeinfangen (Foto: Max Reuße)

§ 962 Verfolgungsrecht des Eigentümers
Der Eigentümer des Bienenschwarms darf bei der Verfolgung fremde Grundstücke betreten. Ist der Schwarm in eine fremde nicht besetzte Bienenwohnung eingezogen, so darf der Eigentümer des Schwarmes zum Zwecke des Einfangens die Wohnung öffnen und die Waben herausnehmen oder herausbrechen. Er hat den entstehenden Schaden zu ersetzen.

§ 963 Vereinigung von Bienenschwärmen
Vereinigen sich ausgezogene Bienenschwärme mehrerer Eigentümer, so werden die Eigentümer, welche ihre Schwärme verfolgt haben, Miteigentümer des eingefangenen Gesamtschwarms; die Anteile bestimmen sich nach der Zahl der verfolgten Schwärme. (sg)

Geheimtipp

Mitmachtipps für Kinder:

DON CATOs grüne Geschichten

Kinderwettbewerb zu Artenvielfalt und Klimaschutz

Kleine Klima-Erklärer dringend gesucht: Der Luchs DON CATO startet eine spannende Umwelt-Expedition. Seine Mission: Er soll den kleinen rosa Außerirdischen vom Planeten "Fadia" die Auswirkungen des Klimawandels auf die Artenvielfalt der Erde erklären. Doch dazu braucht er dringend Hilfe. Und zwar die von Kids, die erklären können, was auf dem blauen Planeten passiert. Nur so kann DON CATO erfolgreich sein. Auf seinen Erfolg bauen das Bundesumweltministerium und die Jugend im BUND.

DON CATO ist auf die Hilfe kleiner Umweltschützerinnen und Umweltschützer im Alter zwischen vier und zehn Jahren angewiesen: Beim Wettbewerb "DON CATOs GRÜNE GESCHICHTEN 2008/2009" sollen Kinder den Umwelt-Luchs bei seinen Abenteuern begleiten - und ihm helfen, den netten, rosafarbenen Aliens den Zusammenhang zwischen Artenvielfalt und Klimawandel zu erklären. Die Jüngsten helfen ihm dabei mit selbst gemalten Bildern. Ab acht Jahren kommen selbst ausgedachte und aufgeschriebene Geschichten und andere pfiffige Projektideen dazu.

Seine besten zwanzig Helfer belohnt DON CATO mit je einem wertvollen Spielepaket. Das beste Team eines Kindergartens, einer Schule oder einer Kindergruppe kann sich über eine besondere Überraschung freuen: Eine riesige Spiellandschaft mit Kletterturm und Hängematte im Wert von mehreren tausend Euro. Der Wettbewerb DON CATOs GRÜNE GESCHICHTEN startet am 6. Oktober 2008. Mitmachen können alle Kinder zwischen vier und zehn Jahren - egal ob allein, in der Kindergarten-Gruppe oder mit der ganzen Schulklasse. Einsendeschluss ist der 5. Februar 2009. Alle Infos gibt's auch im Internet: Unter www.doncato.de finden "Klima-Kids" Anmeldeformulare, Teilnahmebedingungen, die besten Tricks und Tipps für "GRÜNE GESCHICHTEN" und mehr - eben alles, was sie für die spannende Entdeckungstour mit DON CATO brauchen. (sg)

Klimaschutz sucht Schule

In Berlin ist am 8.12.2008 das bislang umfangreichste Klimaschutzförderprogramm für Schulen und Bildungseinrichtungen gestartet. Unter dem Titel "Klimaschutzschule" stellt das Bundesumweltministerium über 3,4 Millionen Euro zur Förderung von Ideen und Projekten an Schulen bereit, die zur Minderung der CO_2-Emissionen beitragen.

Mit "Aktion Klima!" startet jetzt das erste dieser Programme mit dem Ziel, vor allem durch Veränderungen im Alltagsverhalten die von der Schule verursachten CO_2-Emissionen zu verringern. Bis zu 1.000 Schulen können für solche Aktionen maximal 500 Euro Unterstützung erhalten. Darüber hinaus werden ihnen kostenlose Klimaschutzkoffer mit Geräten und Unterrichtsmaterial zur Verfügung gestellt. Die besten Aktionen werden im kommenden Jahr in einem Klimaschutz-Handbuch veröffentlicht. Als besonderen Anreiz können die Schulen mit "ihrem" eingesparten CO_2 an der weltweiten Baumpflanzaktion "Greenwave" am 22. Mai 2009 teilnehmen. Die "Aktion Klima!" wird vom BildungsCent e. V. im Auftrag des Bundesumweltministeriums und vom Zeitbild Verlag durchgeführt. (sg)
Weitere Informationen: www.klimaschutzschule.de, www.bmu.de/bildungsservice

Buchtipp:

Hilfreiche Bücher rund um das Obst (besonders Äpfel)

Will man/frau sich ganz generell über Obstsorten informieren, also von **A** wie **A**pfel bis **Z** wie **Z**wetschge, so ist das Buch von **Herbert Bischof „Großvaters Alte Obstsorten“** (Franckh-Kosmos Verlag, Stuttgart 1998) zu empfehlen. Von Streuobstwiesen, Züchtung, Veredelung erfährt man einiges. Gegliedert ist das Buch in die Obstsorten Kernobst, Stein- und Schalenobst, Beerenobst. Die einzelnen Sorten werden vorgestellt nach: Reifezeit, Heimat (Herkunft, Alter), Aussehen (Frucht), Eigenschaften der Frucht, Eigenschaften des Baumes, schlechte Eigenschaften. Der einzige Nachteil des Buches: Der Autor hat seine jahrzehntelangen Erfahrungen im Bodenseekreis gemacht und damit haben die dort wachsenden Obstbäume natürlich andere Bedingungen als hier bei uns mit dem Küstenklima.

Aber dafür gibt es das hervorragende Buch von **Franz Mühl "Alte und neue Apfelsorten"** (4.erweiterte Aufl., München 2001), was auch Baumschulen benutzen. Es informiert über mehr als 200 Apfelsorten (einschl. Birnen- und Apfelquitte) nach folgenden Kategorien: Name, Entstehung, Frucht, Verwertung, Reife, Baum, Standort, anfällig, Blüte, Ertrag, Anbauwert. Beim Anlegen einer kleinen Streuobstwiese war mir dieses Buch besonders hilfreich. Als gelungene neue Apfelsorte kann ich vor allem den Pilot, gezogen in Dresden-Pillnitz, empfehlen (feste Sorte, windfest, lagerfähig bis mindestens April/Mai, spöttisch als „Pillnitzer Stein" bezeichnet).

Das wunderschöne, bibliophile Buch von **Eckart Brandt „Mein großes Apfelbuch"** (München 2003) darf an dieser Stelle natürlich nicht fehlen. Wer noch nach einem passenden Weihnachtsgeschenk sucht: Hier ist es ! Wie schon der Titel sagt Mein großes Apfelbuch, stellt er auch seine Lieblingsäpfel und Rezepte vor, aber nicht nur die, also z.B. den Finkenwerder Prinz oder den Holländischen Prinz. Es lohnt sich die Rezepte nach und nach selber auszuprobieren: z.B. die Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Äpfeln und Speckwürfeln, Apfelchutney, Apfel-Kürbissuppe (ich hör jetzt auf wegen der Speichelbildung). Sehr hilfreich ist auch der Teil am Ende des Buches, den er Service nennt, mit konkreten regionalen Vorschlägen für bestimmte Apfelsorten, Bodenbeschaffenheit und weiterführende Literatur. Guten Appetit beim Lesen und Probieren! (dr)

Linktipp:

Bei der Ortsgruppe des BUND Lemgo finden sich zum Thema Obstbau umfangreiche Informationen. Nachfolgend zwei besonders wertvolle Angebote:

Obstsortendatenbank BUND Lemgo

Die Bestimmung alter Obstsorten und Recherchen zu deren Ursprung ist nicht einfach, weil alte Bestimmungsliteratur kaum noch erhältlich ist. Um die Aktivitäten von Liebhabern alter Obstsorten zu unterstützen, hat der BUND Lemgo eine Obstsortendatenbank aufgebaut. In der Datenbank sind Sortenbeschreibungen und Farbtafeln aus mehreren alten Sortenwerken vorhanden. Dazu noch Blüten- und Sortenfotos aus den betreuten Streuobstwiesen. Insgesamt gibt es Informationen zu mehr als 2.000 alten Obstsorten. Weitere Infos:
http://www.obstsortendatenbank.de

Obstsortenverzeichnis aus historischen Büchern

Alte Obstsorten sind wieder gefragt. Damit verbunden ist das Interesse an ihrer Geschichte und ihrer Herkunft. Die BUND-Ortsgruppe Lemgo hat über 150 alte Sortenbücher und Zeitschriften ausgewertet und die dort beschriebenen Obstsorten aufgelistet. Besonders wertvoll dürfte das Sortenverzeichnis aus den pomologischen Monatsheften der Jahre 1855 - 1905 sein, weil hier viele erstmals beschriebene Sorten stehen. In die Datenbank wurden auch lokale Obstsortenlisten aufgenommen. Mit mehr als 4.000 alten Kern- und Steinobstsorten ist eine Dokumentation entstanden, die in ihrer Art einmalig ist. Weitere Infos: http://www.bund-lemgo.de/obstsortenlisten.html

(sg)

Rezepttipp:

Einfach, aber gut: Herbst-Menü regional – saisonal

Kürbissuppe

1 mittelgroßer Hokkaidokürbis	waschen, nicht schälen, Kerne und faserige Anteile entfernen, in Stücke schneiden, in einen Topf geben
1 bis 2 Esslöffel Gemüsebrühe	über die Kürbisstücke streuen
ca. 750 ml Wasser	darüber geben und das Ganze zum Kochen bringen; nach 20 - 30 Minuten den Kürbis pürieren
150 bis 200 ml Sahne	in die Suppe rühren
Salz, Pfeffer, Curry	nach Belieben abschmecken

Bunte Herbstkasserolle mit Feta

3 – 4 Essl. Olivenöl	in eine Fettpfanne/tiefes Backblech geben
1 große Zwiebel	in nicht zu kleine Stücke schneiden und auf dem Blech
Knobi nach Belieben	verteilen, Knobi dazu geben
Kartoffeln, Kürbis, Rote Bete, Pastinaken	in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden, den Kürbis etwas größer, die Rote Bete etwas kleiner als die übrigen Zutaten schneiden; das Gemüse ebenfalls in der Fettpfanne verteilen
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin	nach Belieben über das Gemüse geben
	bei ca. 180° im unteren Drittel des Backofens garen; Garprobe bei Pastinaken und Roter Bete machen; das Gemüse sollte noch ein wenig bissfest sein
200 – 250 g Feta	würfeln und unter das Gemüse heben in der Fettpfanne servieren
Kürbiskerne	trocken rösten und nach Belieben über das Gemüse streuen

Während das Gemüse im Backofen schmort, kann man das Dessert zubereiten:

Apfelschnee

1 kg Äpfel (Boskop o.ä.)	schälen und in Stücke schneiden; mit etwas Wasser zu Apfelmus kochen
250 ml Sahne, 1 Pä. Vanillezucker	steif schlagen
250 – 500 ml Naturjoghurt	mit der Sahne vermischen und unter das abgekühlte Apfelmus heben; nach Belieben noch etwas Zucker oder Honig dazu geben (anb)

Aktionen, Termine

Rückschau (für Daheimgebliebene ...)

Am 21. September trafen wir uns auf dem anerkannten **Archehof Thoelen**, der sich den Schutz und Erhalt alter, bedrohter Haustierrassen zur Aufgabe gemacht. Die Familie Thoelen, die mit drei Generationen den Hof bewohnt und bewirtschaftet, bietet im eigenen Hofladen u. a. auch die Direktvermarktung ihrer Produkte an sowie Kutschfahrten mit irischen Tinkerpferden. Wir konnten unter sehr (!) fachkundiger Führung von Helge Thoelen die folgenden bedrohten Haustierrassen erleben und viel über ihre Geschichte erfahren:

- Bentheimer Landschaf
- Buntes Bentheimer Schwein (siehe Foto)
- Thüringer Ziege
- Meißner Widderkaninchen
- Vorwerkhuhn
- Ramelsloher Hahn
- Deutsches Sperberhuhn
- Harzer Fuchs

Wer nicht dabei war und sich informieren möchte:
www.thoelenhof.de
(sg)

Foto: Margret Pape

Kleine Pilzkundliche Wanderung um die Monsilienburg mit anschließendem Pilzessen im Skulpturen-Park Kramelheide (Beverstedt-Wellen) am 12. Oktober 2008

Liebe Pilzfreunde und die es werden möchten !
Als wir 16 Personen Richtung Monsilienburg wanderten, war das Wetter noch trüb und der Himmel wolkenverhangen (was sich erfreulicherweise aber noch ändern sollte), und schon am Rande dieses Feldweges fanden wir die ersten Pilze, vorweg natürlich den leuchtenden Fliegenpilz und andere nicht essbare Pilze.

Foto: Dieter Rohloff

Kurz bevor wir in den Waldweg eintraten, fanden sich linker Hand die ersten Hallimasch, für viele ein noch unbekannter, schmackhafter, auf faulendem Holz wachsender Pilz. Übrigens der einzige Pilz, der vorher kurz abgekocht werden sollte, weil sonst für viele unverträglich. Damit war das Pilz-Fieber erwacht! Leider musste ich viele Pilze als ungenießbar zurückweisen, darunter auch den tödlich giftigen Weißen Knollenblätterpilz, aber er diente als gutes Anschauungsobjekt, vor allem deshalb, weil die gut erkennbare Knolle meist im Laub versteckt etwas tiefer im Waldboden sitzt.

Dann aber fanden wir (unter Buchen) den hier eher seltenen Violetten Lacktrichterling (in manchen Pilzbüchern auch als Amethystfarbener Lacktrichterling bezeichnet). Erfreulicherweise tritt er dann gleich in größeren Mengen auf. Ich war mir nicht sicher, ob es nicht auch

Die Herbsttrompete sein könnte (wie ein violett-dunkler Pfifferling). Genau bestimmt habe ich ihn dann zu Hause in einem Pilz-Atlas. Ich wollte damit auch demonstrieren, dass man bei (selbst nur etwas) Unsicherheit die Finger davon lässt. Das gilt vor allem für die Pilzkunde-Anfänger!!!

Foto: Dieter Rohloff

Dann erreichten wir die Monsilienburg: Als Monsilienburg werden auch die heute noch beeindruckenden Wallanlagen bezeichnet, die sich auf der Hälfte zwischen Beverstedt und dem Ortsteil Wellen in einem Waldstück befinden. Der Geestrücken, der die Grundlage für die Monsilienburg bildet, wird jetzt (nach der Begradigung) von der Lune im Norden umflossen. Die „Burg“ ist bewaldet von sehr schönen alten (zumeist Buchen-) Bäumen. Man kann aber trotzdem heute noch erahnen, wie groß die Anlage gewesen sein muss, denn der zentrale Ringwall umschließt eine Fläche von rund 70 Metern im Durchmesser, die der Burginnenraum war. Daher galt die Monsilienburg als eine der größten jener Zeit im Norden Deutschlands. Die Monsilienburg ist noch wenig erforscht. So hat es z.B. noch nie irgendwelche Grabungen gegeben.

Was man aber weiß, ist, dass es sich um eine bremische erzbischhöfliche Burg mit Namen „Castrum monsowe“ handelte. Durch die nahegelegene Lune konnten die Wallanlagen geflutet werden und boten so einen fast unüberwindbaren Schutz. Es war also eine von Palisaden eingefriedete Fluchtburg. Ob die Wikinger bis hierher gekommen sind, ist ebenfalls nicht sicher. Das Jahr der Erbauung ist unbekannt, eine Urkunde belegt jedoch, dass die Stedinger und die Osterstader 1211 das „Castrum monsove“ zerstörten. (Mehr in: Die Samtgemeinde Beverstedt – in Gegenwart und Vergangenheit. Band 11 der neuen Reihe der Sonderveröffentlichungen der Männer vom Morgenstern, Bremerhaven 1983)

In diesem Gelände fanden wir weitere Pilze z. B. Täublinge, nochmals Knollenblätterpilze, aber auch einige Maronen, zu alte Steinpilze, Ziegelroten Schwefelkopf (ungenießbar) und als Höhepunkt die Krause Glucke (unter jungen Kiefern und Tannen). Sie haben wir stehen gelassen wegen ihres Seltenheitswertes und weil sie sich eigentlich nur in der Badewanne säubern lässt. Der Fruchtkörper wird 15-40 cm groß und hat nicht selten ein Gewicht von bis zu 5 kg! So ganz nebenbei fanden wir auch noch einen bewohnten Dachsbau, aber der Graubart schlief natürlich.

Mit unserer Beute machten wir uns dann auf den Weg zum Skulpturen-Park, wo der Koch schon etwas ungeduldig auf uns wartete und natürlich keine Verantwortung für die Genießbarkeit der Pilze übernahm (By the way: alle Pilzsammler- und esser leben noch und niemand hatte Magenbeschwerden !). Jetzt wurde nochmals genau sortiert, identifiziert und gesäubert. Währenddessen haben uns Angelika und Axel mit zwei Freunden mit schöner wohlklingender Musik verwöhnt.

Als die Pilze aufgetragen wurden (mit Kartoffeln und Fleisch), blickten wir alle (vermute ich) etwas gespannt auf die Schüsseln mit den Pilzen: Wird es reichen? Es reichte soeben! Nach dem Essen und Kaffee gab es den obligaten Spaziergang durch den Skulpturen-Park und dabei fanden wir – durch den Pilz-Spaziergang die Augen geschärft – weitere Pilze z.B. Hallimasch und Riesenschirmlinge. Fazit: Es gab viele positive Äußerungen zu dieser kleinen Veranstaltung und wir sollten sie im nächsten Jahr wiederholen, am besten zweimal, nämlich auch zu einer früheren Jahreszeit (mehr Pilzarten).

Pilzbücher:

Hans E.Laux: Essbare Pilze und ihre giftigen Doppelgänger, KosmosNaturführer (besonders gut geeignet für Anfänger. Autor gibt einen ausführlichen Überblick in Bild und Text über die gängigen Speisepilze und Pilze, die diesen ähnlich sehen)

Andreas Gminder: Handbuch für Pilzsammler – 340 Arten Mitteleuropas sicher bestimmen, KosmosNaturführer, Stuttgart 2008 (schon mehr für Fortgeschrittene)

Hans E. Laux: Der neue Kosmos Pilz-Atlas, über 1000 Fotos, 1. Auflg. 2002 (antiquar. 13 €)

Wem das alles nicht reicht, kann sich im Internet ausführlich informieren z.B. bei Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V. (www.dgfm-ev.de) (dr)

Filmabend „We feed the world“ am Donnerstag, den 27. November 2008

Wussten Sie, dass die Stadt Wien täglich die Menge Brot vernichtet, die den Bedarf der zweitgrößten österreichischen Stadt – Graz – decken würde? Nicht weil dieses Brot schlecht wäre, sondern weil es zwei Tage alt ist.

Quelle Foto: www.we-feed-the-world.at

Wussten Sie, dass die Kutterfischer gegenüber den EU-Behörden genau Rechenschaft darüber ablegen müssen, wo sie wann wie lange fischen und welche Erträge sie aus dem Meer holen, und dass diese Behörden das Wissen nutzen, um dort Industrieschiffe zum Fischen hin zu schicken?

Wussten Sie, dass Tomaten von Almeria an der Südküste Spaniens mehr als 3000 km gefahren werden, damit wir auch außerhalb der Saison Tomaten auf dem Teller haben?

Wussten Sie, dass von der EU subventioniertes europäisches Gemüse auf dem Markt in Dakar billiger angeboten wird als das Gemüse der einheimischen Bauern, und dass diese ihre Ware nicht mehr verkaufen können, die Landwirtschaft aufgeben müssen und sich in den Plantagen von Almeria zu einem Hungerlohn und unter unmenschlichen Bedingungen verdingen müssen?

Wussten Sie, dass die Landwirtschaft zunehmend von den Saatgutfirmen und der chemischen Industrie abhängig wird? Wussten Sie, dass in Lateinamerika riesige Areale von Regenwald vernichtet werden, damit auf den so frei gewordenen Flächen Sojabohnen angebaut werden können, die dann allerdings nicht die hungernde Bevölkerung im eigenen Land sondern unsere Masthähnchen ernähren oder zu Bioethanol verarbeitet werden, damit wir weiter Auto fahren können?

Die Liste an Ungeheuerlichkeiten, die der Film „We feed the world“ thematisierte, ließe sich noch weiter fortsetzen. Es ist ein Film, den eigentlich jede/r sehen sollte, der aber leider nur 10 Zuschauer in das Haus am See in Stotel lockte. Die diskutierten dann umso lebhafter und länger darüber, welche Konsequenzen wir persönlich denn aus diesen Erkenntnissen ziehen können. „Regional und saisonal konsumieren“ war eine zentrale Schlussfolgerung, die Verbreitung solcher Informationen eine weitere.

„We feed the world“ von Erwin Wagenhofer machte den Auftakt einer Reihe von Filmabenden, die der Verein in unregelmäßigen Abständen durchführen wird. Wir hoffen, Sie in Zukunft auch dazu begrüßen zu können. (anb)

Vorschau

Die „Schutzgemeinschaft ländlicher Raum Nord-West“ lädt zum gemeinsamen **Plätzchen-backen** in gemütlicher Atmosphäre ein.

Wann? Samstag, den **20. Dezember 2008**, ab 15 Uhr

Wo? Bei Angelika und Axel in 27624 Großenhain, Altenstühlen 3

Wie? Geknetet und ausgestochen wird im historischen Backhaus. Die Zutaten werden zur Verfügung gestellt, dafür wird ein kleiner Obulus erhoben. Das fertige Gebäck wird dann unter den BäckerInnen aufgeteilt. Bis 18.12. können Rezeptvorschläge eingebracht werden unter berns-viebrock@gmx.de.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. **Es wird um Anmeldung gebeten bis zum 18.12. unter 04765-324 oder berns-viebrock@gmx.de.** Eine Wegbeschreibung folgt nach Anmeldung.

Wir freuen uns auf viele WeihnachtsbäckerInnen und leckere Plätzchen! (sg)

Schon mal vormerken sollten sich die Mitglieder des Vereins den Termin für die nächste **Jahreshauptversammlung** am Dienstag, den **10.02.2009**, im Friesenheim in Rodenkirchen. Die detaillierte Einladung folgt noch.

Der **nächsten Rundbrief** soll dem Thema „**Regional versorgen – gesund genießen**“ gewidmet werden. Wir freuen uns über jede/n, der/die Lust hat, mitzumachen und einen Beitrag zu schreiben. Nehmt Kontakt mit uns auf!

Impressum/Kontakt

Herausgeber:
Schutzgemeinschaft ländlicher Raum Nord-West e. V.,
Verantwortlich i. S. d. P.: Prof. Dr. Dieter Rohloff

Anschrift:
c/o Prof. Dr. Dieter Rohloff (1. Vorsitzender), Wehldorfer Str. 49, 27616 Beverstedt, Tel. 04747-1085
E-Mail: SGLRNordWest@web.de

Erscheinungsweise des Rundbriefs:
Ca. vierteljährlich, Aussendung per E-Mail/Post an die Vereinsmitglieder

Mitarbeit am vorliegenden Rundbrief:
Angelika Berns (anb)
Susanne Grube (sg)
Horst Roese (hr)
Dieter Rohloff (dr)
Axel Viebrock (av)

Redaktion und Layout:
Susanne Grube

Vereinsvorstand:
Prof. Dr. Dieter Rohloff (1. Vorsitzender), Wehldorfer Str. 49, 27616 Beverstedt, Tel. 04747-1085
Alexander Broel (2. Vorsitzender), Mentzhauser Str. 27, 26939 Ovelgönne, Tel. 04480-920492
Susanne Grube (2. Vorsitzende), Zu den Wischen 5, 26655 Westerstede, Tel. 04488-98139
Angelika Berns (Schriftführerin), Altenstühlen 3, 27624 Großenhain, Tel. 04765-324
Gerd Warstat (Kassenwart), Gagelstr. 3, 26655 Westerstede, Tel. 04488-9309