

GRÜNBlick

NATURSCHUTZ BERLIN-MALCHOW - Umweltblatt 93 Mai 2013

Schweine in der Stadt



Es scheint gut möglich, dass die urbanisierten Wildschweine mehr über uns Menschen wissen als wir über sie. Offenbar können sie einschätzen, was sie von uns erwarten können und wie sie mit uns umzugehen haben. Sie benehmen sich äußerst clever, können ziemlich gut einschätzen, wo ihnen Gefahr droht und wo nicht. Von uns Menschen lässt sich das oftmals leider nicht sagen.

Um mehr über die Tiere zu erfahren und daraus die erforderlichen Schlüsse zu ziehen, untersucht die junge Wissenschaftlerin Milena Stillfried vom Leibnizinstitut für Zoo- und Wildtierforschung im Rahmen ihrer Doktorarbeit die Ökologie der Wildschweine in der Stadt. Dabei benötigt sie auch die Hilfe unserer Leser.

Lesen Sie ihren Beitrag auf den Seiten 4 und 5.

Verantwortung gezeigt

Seit Wochen hat uns ein kleines, stark behaartes Tierchen, das sich allerdings unübersehbar in endlosen Prozessionen von Baum zu Baum bewegt, über alle Maßen beschäftigt. Medien, Politik, Verwaltung, Bürgerinitiativen und andere Gremien befassten sich wochenlang mit dem Eichenprozessionsspinner. Es ging ihnen um den Grad der Gefährdung, die von dieser Raupe ausgeht und um die Methoden der Eindämmung. Was ist in diesem Frühling anders als in den vergangenen Jahren? Tritt die Raupe häufiger auf? Ist sie gefährlicher geworden? Genügt es zur Gesundheitsvorsorge der Berliner Bevölkerung nicht mehr, sie mechanisch abzusaugen, wie in der Vergangenheit praktiziert?



Die Entwicklung dieses Schmetterlings ist nach wie vor witterungsabhängig. Dass das Nesselgift Thaumetopoein in den Raupenhaaren für allergische Reaktionen verantwortlich ist, konnte letztlich nicht nachgewiesen werden. Neu in diesem Jahr ist jedoch die Empfehlung des Pflanzenschutzamtes, auch in Berlin ein Biozid präventiv gegen die Raupen einzusetzen. Einige Bezirke

folgten dieser Empfehlung, andere, wie Lichtenberg, nahmen von dieser Methode Abstand.

Die Verantwortlichen im Bezirk haben sich gründlich mit den Vor- und Nachteilen des empfohlenen Mittels auseinandergesetzt. Neem Pro@tect wirkt keineswegs selektiv nur auf die besagte Raupe, sondern tötet auch andere pflanzenfressende und -saugende Insekten, die in und von der Eiche leben. Bedroht sind auch andere Tierarten, denen diese Insekten als Nahrungsgrundlage dienen. Es geht also nicht nur um den Eichenprozessionsspinner, sondern um rund 1.000 Tierarten, die dort leben, von denen 500 ausschließlich auf diese Baumart spezialisiert sind. Aus diesem Grunde möchte ich an dieser Stelle dem Bezirksamt Lichtenberg für sein verantwortungsbewusstes, konsequentes Handeln danken.

Ihre Beate Kitzmann



Sarah Wiener hat ein neues Buch geschrieben. Der Titel „Zukunftsmenü – warum wir die Welt nur mit Genuss retten“ verrät viel über diese kompetente, bei allem polarisierenden Engagement sehr angenehme Frau. In der alten Brennerei von Schloss Neuhausen begann unser Gespräch

Zukunftsmenü

mit der Frage nach diesem Buch, das ich unseren Lesern empfehlen möchte.

„In zwei Minuten lassen sich 250 Seiten kaum erklären“, beginnt sie zögernd, versucht es aber dennoch. „Es ist wohl ein ernährungspolitisches Buch, ein Ratgeber, ein Aufklärungsbuch und eine Inspirationsquelle. Es ist gegliedert in Informationskästen, Schautafeln, kleine Anekdoten – aufgehängt an meiner privaten kulinarischen Geschichte, die immer wieder zu Tischgesprächen mit Experten führt. Das sind Imker, Bäcker, Veterinärmediziner, Wissen-

schaftler, engagierte Menschen, die Bauern mit Städtern verbinden. Da kommen aber auch ein anderer Koch und ein Kleinbauer aus Rumänien zu Wort, um dem Leser ein Gesamtbild unserer derzeitigen Ernährung zu geben und ihn aufzuklären, was wir eigentlich essen. Alles hängt mit allem zusammen. Wir können den ökologischen Kreislauf nicht beliebig unterbrechen, um die Natur durch irgendeine Technik zu ersetzen. Wir können doch nicht glauben, dass wir die Natur als natürliches Wesen abschaffen können, ohne dass wir uns am Ende selber abschaffen werden.“

Lesen Sie unser Gespräch auf Seite 3.

Traditionell am letzten Wochenende vor den Sommerferien herrscht zum 19. Mal buntes Treiben auf dem Gelände der Naturschutzstation Malchow. Am Sonnabend, 15. Juni, von 13 bis 19 Uhr und am Sonntag, 16. Juni, von 11 bis 18 Uhr bieten zahlreiche Marktstände Bioprodukte und Naturwaren an, zeigen Handwerker ihr traditionelles Geschick. Viele Spiele sorgen für Kurzweil bei den Kleinen, Vorträge über die Störche und Führungen durch die 1. Berliner Naturscheune mit Ausstellung und Süßwasseraquarium für heimische Fische, zu den Blumen- und Kräuterbeeten sowie zu den Bienen für die eine oder andere neue Information bei den Erwach-

Storchenfest in Malchow

15./16. Juni 2013



senen. Auf der Bühne, wohl dosiert, ein abwechslungsreiches Programm mit Musik und Tanz. Märkisches Landbrot backt wieder in der fahrbaren Bäckerei vor Ort und bietet das ofenfrische Brot zum Verkauf. Mit Bäcker Hansi Schmock backen Kinder ihre eigenen Kreationen. Am Sonntag von 11 bis 13 Uhr spielt die Swing House Jazzband zum Jazz-Frühshoppen. Nur zu dieser Veranstaltung wird für Besucher über 15 Jahre ein Eintrittsgeld von 4 Euro plus 1 Euro für die Ausstellung in der Naturscheune erhoben.

Beide Tage werden mit einer reich bestückten Tombola beendet.

Ein Geschenk für Humboldt

Unsere Begeisterung über die unglaubliche Vielfalt endemischer Tiere und Pflanzen des Humboldt-Nationalparks im Osten Kubas (siehe GRÜNBLICK 90, Mai 2012) war nahezu grenzenlos. Umso trostloser empfanden wir nach der beeindruckenden Exkursion die Leere im Besucherzentrum des Parks.

Kaum Informationen, von Gestaltung keine Spur, nur wenig, was das Interesse des Besuchers wecken könnte. Meinem Freund Manfred Schmitz (2. v. l.) und mir war sofort klar, dass wir etwas tun müssen.

Auf dem langen Rückflug stellten sich bereits erste Ideen ein: Die brauchen dringend etwas wie eine



Ausstellung. Keine starren Tafeln, die sich nur umständlich transportieren lassen, sondern etwas flexibles, wie die Bahnen in unserer 1. Berliner Naturscheune.

Unsere bewährte Grafikerin Karin Koch ließ sich nicht lange bitten. Das Ergebnis war überzeugend: Zwei farbenfrohe Bahnen 1.50 x 1 m mit beeindruckenden Panorama-, Tier- und Pflanzenfotos sowie informativen Texten (natürlich auf Spanisch) sollten der

Bedeutung eines WeltNaturerbes gerecht werden. Für englisch- und deutschsprachige Besucher des Parks liegen die Übersetzungen laminiert bereit. Angesichts des aggressiven Inselklimas war die Wahl des Materials von entscheidender Bedeutung. Die klassische alte Plane schien am besten geeignet, der drohenden Zersetzung und der Fresslust gewaltiger Mengen hungrigen Getiers zu widerstehen. Der Transport der etwas

sperrigen Rolle war weniger kompliziert als befürchtet. Meist (außer beim Abflug in Tegel) ging sie als Handgepäck durch.

Die Freude von Direktor Geovani Rodríguez Cobas (3. v. l.) und unserer vorjährigen Begleiterin Norvis Hernandez ließ den ganzen Aufwand vergessen. Nur wirken die beiden Bahnen im Centro de Visitantes, wie sich die Hütte des Besucherzentrums nennt, noch etwas verloren.

Und wieder überkam uns beide das Gefühl: Dort müssen wir wieder hin, mit zwei neuen Bahnen. Nach den Informationen über den Park und seine Schätze soll es diesmal um Themen wie Wasser und Schutz durch Nutzung gehen. Aber heute schon erfahren die Besucher des Parque Nacional Alejandro de Humboldt, dass es im weit entfernten Europa so etwas wie Naturschutz Berlin-Malchow gibt. **Werner Reinhardt**

Das ca. 36 ha große Landschaftsschutzgebiet „Barnimhang“ befindet sich in den Ortsteilen Kaulsdorf und Mahlsdorf südlich der Bundesstraße 1/5 Alt-Kaulsdorf/Alt-Mahlsdorf zwischen den Gewerbeflächen und dem Hultschiner Damm im Osten, der Rosenhagener Straße im Westen und der Straße Am Niederfeld/Elsenstraße im Süden. Weiterhin grenzt das Landschaftsschutzgebiet an das südlich gelegene Landschaftsschutzgebiet „Kaulsdorfer Seen“.

Der Barnimhang wurde erst im Sommer 2012 zum Landschaftsschutzgebiet erklärt.

Der eiszeitlich entstandene Barnimhang bildet den Übergang

zwischen der Barnimhochfläche und dem Urstromtal und wird überwiegend landwirtschaftlich genutzt.

Diese landwirtschaftlich genutzte und geprägte Kulturlandschaft mit Offenlandflächen, Hecken und Gehölzen sowie die dadurch entstandenen Lebensgemeinschaften und Biotope zu erhalten, gehört ebenso zu den Schutzziele wie die Schönheit des Landschaftsbildes zu bewahren und den Naturhaushalt zu unterstützen.

Ein über den östlichen Hangbereich führender Wanderweg lässt den Spaziergänger das durch die Eiszeit geprägte Bodenrelief unmittelbar erleben. Entlang des Weges stehen dem Wanderer

Schutzgebiete in Marzahn-Hellersdorf (4) Barnimhang



Sitzelemente eines Holzkünstlers zur Entspannung bereit sowie eine als Aussichtspunkt gestaltete Landmarke. Ein Holzkunstwerk erinnert an den Standort der Bockwindmühle von 1808 bis 1936.

Dieser Aussichtspunkt bietet einen einzigartigen Blick über den Landschaftsraum des Berliner Urstromtals bis zu den Müggelbergen und lässt den Erholungssuchenden inne halten. Deshalb wird der Barnimhang auch „Berliner Balkon“ genannt.

Einen kulturellen Abschluss der Wanderung bietet der Besuch des Gründerzeitmuseums mit dem als Gartendenkmal geschützten Gutspark. **Liane Nabrowsky**

Mehr als ein Praktikum



Im Rahmen von WAT (Wirtschaft, Arbeit, Technik) hatten wir die Aufgabe, uns einen Betrieb zu suchen, wo wir 1,5 Stunden in der Woche arbeiten können. Ich habe mich bei der

Naturschutzstation Malchow beworben, die ich kenne, weil wir dort jedes Jahr zum Storchfest sind und verschiedene andere Veranstaltungen besucht haben. Während meines Praktikums von

September 2012 bis Februar 2013 sagte mein Betreuer Wolfgang Wulff zu mir, „du bist immer so schnell fertig“. So kam ich in den Hofladen. Trixie Hübschmann erzählte mir viel über die Produktpalette, wie und wo man bestellt, worauf man achten muss usw. Ich durfte die Ware auspacken, im Lager ordnen und schaute, was man noch tun könnte. Auch am Wochenende.

Da ich schon Gemüse, Blumen oder Kürbisse aus dem Garten meiner Eltern vom Handwagen verkauft hatte, habe ich im Hofladen das gefunden, was mir schon immer Spaß gemacht hat. Außerdem fühle ich mich bei Trixie mit meinen Ideen ernst genommen und willkommen.

Auch an Gartenarbeit habe ich Freude. So fiel mir das völlig zugewachsene Schmetterlingsgewächshaus ins Auge und ich fragte, ob ich dort ein wenig aufräumen könne. Beate Kitzmann erlaubte es mir, und ich buddelte alles um, säte auch auf einem kleinen Beet einiges aus, um die Schmetterlinge anzulocken.

Die Naturschutzstation hat aber auch das tolle Storchencafé in der Naturscheune. Da ich zu Hause auch schon einiges backen und kochen durfte, habe ich Friederike gefragt, ob ich zum Wochenende einen Kuchen mit allen Bio-Zutaten backen darf. Ich habe mich gefreut, auch dem Storchencafé hin und wieder helfen zu können. Außerdem gab mir Fri gute Tipps zum Kochen.

Ich fühle mich so wohl in der Naturschutzstation Malchow, weil ich meine Ideen anbringen und manchmal sogar verwirklichen kann, weil die Mitarbeiter alle so herzlich und freundlich sind und mich so nehmen, wie ich bin. Immer gibt es etwas anderes zu tun, man trifft unterschiedliche Menschen und kann viel über die Natur und Umwelt lernen.

Mein Traum ist eine kleine Suppenküche, in der man eigene Rezepte ausprobieren kann, mit Zutaten, die man selber produziert hat. Einen kleinen Hofladen würde ich auch gerne haben.

**Julius Pasewald,
13 Jahre alt, (7. Klasse)**

Compendium 2013

So heißt der Katalog des Vereins zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg e.V. (VERN e.V.) Über das Compendium können Garten- und Balkonbesitzer dem üblichen Einerlei entfliehen und besondere Kulturen anbauen. Der VERN e.V. hat sich dem Erhalt der Vielfalt alter Kulturpflanzen zur Aufgabe gemacht. Auf etwa 4.000 Quadratmetern wird in Greiffenberg (Uckermark) Jahr für Jahr eine Vielzahl fast vergessener Sorten vermehrt und so vor dem Aussterben bewahrt. Das Saatgut wird kostengünstig an private Haushalte abgegeben.

Ein Samentütchen kostet 2 Euro (für Mitglieder 1,50 Euro). Hinzu kommen eine Bearbeitungspauschale von einem Euro sowie die Versandkosten je nach Gewicht. Das „Compendium 2013“ können Sie direkt vor Ort oder mittels Bestellung (Telefon, Fax oder E-Mail) erhalten!

Mehr Informationen auf der Internetseite: www.vern.de.

Redaktionsgespräch mit Sarah Wiener

Die Sendungen über ihre Kochreisen durch Italien, Frankreich oder England habe ich sehr genossen. Sie schreiben Bücher, setzen sich in Talkshows vehement mit Ignoranz auseinander. Haben Sie noch die Zeit, selbst zu kochen?

Ich muss ja essen, deswegen stehe ich auch am Herd. In meinen fünf bio-zertifizierten Restaurants leide kaum. Wenn ich etwas Zeit habe, schäle ich zum Spaß hier und da ein paar Kartoffeln.

Ihr wie übrigens auch unser Kredo heißt regional und saisonal. Woher beziehen Sie ihre Waren? Kennen Sie ihre Lieferanten?

Es war jahrelange mühsame Kleinstarbeit, im Umland von Berlin kleinbäuerliche Betriebe zu finden, deren Produkte auch im Dezember verfügbar sind. Mittlerweile haben wir riesige Felder mit Weizen, Raps und Mais, die mit Kunstdünger behandelt, mit Pestiziden und Fungiziden bespritzt werden. Wir glauben, wir haben ein altes Kulturland in Bewirtschaftung. De Facto sind wir aber dabei, dieses alte Kulturland und kleinbäuerliche Strukturen für eine Agroindustrie abzuschieben. Es gibt in dieser kulinarischen Einöde noch Inseln des Geschmacks und der Qualität. Aber die muss man schon aufwendig suchen und unterstützen, sonst werden auch diese letzten Inseln untergehen.

Ausgerechnet Brandenburg hat als einziges Bundesland die Förderung auf die Umstellung zu Biobetrieben eingestellt.

Das ist systembedingt. Es gibt ja kaum noch jemanden, der mit Vernunft und ökologisch weise an zukünftige Generationen denkt, an Biodiversität, an so etwas Simples wie Geschmack oder die eigene Gesundheit, an die Verantwortung für Mitgeschöpfe. Darüber wird vergessen, dass in einer endlichen Welt auch das Wachstum endlich sein muss. Es ist nicht nachhaltig, wenn wir unsere Böden und Tiere permanent ausbeuten, damit wir egoistisch billig im Discounter einkaufen dürfen. Die wirkliche Zeche zahlt die Gesellschaft durch erodierte Böden, verschmutztes Wasser, Verarmung der Tierwelt. Es ist eine unglaubliche Ignoranz und Würdelosigkeit unseren Nutztieren gegenüber. Wir haben durch Subventionen ein auch politisch gewolltes System geschaffen, wo es einem Tier nicht mehr möglich ist, artgerecht zu leben und artgerecht zu fressen. Wir züchten

eine Karotte nach der anderen und Kalb auf Kalb in einer Perfektion, als müssten wir sie exakt zusammenlegen wie die Unterhosen im Kleiderschrank. Dabei vergessen wir, dass Lebewesen, die Natur keine Industrieprodukte sind.

Genauso wenig setzen wir voraus, dass man zum Essen auch kochen muss. Wir greifen nach links und rechts, um uns irgendetwas in den Schlund zu stecken, von dem wir nicht wissen, was es ist und was unsere Eltern nicht einmal als Essen erkannt hätten.

Ist das der Grund, warum Sie Ihre Stiftung gegründet haben, um Kindern zu zeigen, wie man kocht und sich gesund ernährt?

Ich glaube, es gibt nichts Wichtigeres als den eigenen Körper zu stärken, die Eigenverantwortung und Ernährungssouveränität zurück zu erlangen. Wenn sie nicht kochen können, können sie auch keine Qualität benennen, keinen Sinn entwickeln, was sie essen möchten und was nicht. Sie werden einfach das essen müssen, was man ihnen vorsetzt. Damit bin ich nicht einverstanden.

Geschmack kann man lernen...

Geschmack muss man erlernen. Er wird in der frühesten Kindheit gebildet. Was heute passiert durch Milliardenkampagnen für Kinderwerbung und Marketing, damit Marken ihre Produkte verkaufen, ist ein Angriff, ein perfider Gewaltakt gegen den Geschmack und das Geschmacksgedächtnis schon der kleinsten Kinder. Mit gewaltigem Aufwand werden Kinder und Eltern allein aus Gründen der Gewinnmaximierung manipuliert, damit sie schlechte, nicht lebenserhaltende und nicht lebensverbessernde Nahrungsmittel konsumieren. Lebensmittel kann man dazu nicht mehr sagen. Es wird uns vorgegaukelt, dass der Griff nach einer bestimmten Marke uns glücklicher macht, gesund erhält. Da das nicht klappt, kaufen wir das nächste Mal noch mehr, damit sich diese Versprechen endlich einlösen.

Aber das schmeckt doch nicht...

Uns beiden schmeckt das nicht. Wir kommen aus einer Generation, die noch selber frische Lebensmittel gegessen hat. Für meine Mutter waren Dosen übrigens viel zu teuer. Für Kinder, die nichts anderes kennen, ist das der Kindheitsgeschmack, den sie sehnsuchtsvoll mit bestimmten Emotionen, vielleicht auch mütterlicher Wärme, einem Nachhause-Kommen verbinden. Sie werden dafür eine lebenslange

Vorliebe haben. Bei vergorener Fischsauce würden wir uns schauernd abwenden, während Milliarden asiatischer Kinder sie lieben. Wenn Sie mit Heuschreck-

Essen ist kompliziert geworden

en am Lagerfeuer groß geworden sind, sind das für Sie eben kleine Eiweißleckereien, mit denen sie Kindheit verbinden.

Geschmack hat ja auch was mit Zivilisation, mit Sozialisation zu tun, mit dem Umfeld, den Möglichkeiten, aber auch mit Manipulation und Verfügbarkeit.

Wenn ich mein Leben lang nur künstlichen Joghurt mit künstlichem Aroma gegessen habe und mir noch nie ein Naturjoghurt mit frischen Erdbeeren angeboten wurde, dann hat das nicht nur Auswirkungen auf meinen Geschmack und auf die Herstellungskette, die hinter diesem Produkt steht. Viel schlimmer, ich kann meinem eigenen Instinkt, meinem Körpergefühl nicht mehr vertrauen. Das führt letztlich dazu, dass wir uns von der Natur, von unserem eigenen Sein entkoppeln.

Kochen zu können ist weit mehr als ein nettes Hobby, mehr als ein sinnliches, freudvolles Vergnügen. Für mich ist das eine Frage des zukünftigen Überlebens unserer Zivilisation. Es reicht, den Kindern das sinnliche, kraftvolle Kochen beizubringen, sie in ihrer eigenen Kreativität zu befördern und sie in ihrem Selbstwertgefühl zu stützen. Aber wir, die in einer anderen Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und künftigen Generationen stehen, müssen weiter denken. Wir haben uns eine Welt geschaffen, von der wir heute wissen, dass die Party vorbei ist. Das ist kein idealistischer oder romantischer Gedanke, sondern die Erkenntnis, dass wir in einer Sackgasse gelandet sind, in der es so nicht weiter geht. Wir alle müssen nochmals groß und mutig umdenken und zusammen nach Lösungen suchen. Die Politik ist gefragt, die Wirtschaft, aber auch jeder Einzelne hat Verantwortung.

Wie beurteilen Sie die Bio-Siegel, z.B. nach EU-Richtlinien oder der unterschiedlichen Anbauverbände?

Zertifikate sind immer nur eine Krücke in einem undurchdringlichen Sumpf, in dem wir



keine Orientierung mehr haben. Es gibt sicher auch konventionelle Bauern, die super arbeiten und ökologische Bauern, die sich nicht zertifizieren lassen. Aber woran kann ich das im Supermarkt erkennen? Die Zertifizierung garantiert mir wenigstens einen Mindeststandard an Qualität, sie ist eine Aufklärungs- und Vertrauenshilfe. Um das Thema „Bio“ zu stärken, bin ich sogar Bio-Botschafterin des Landwirtschaftsministeriums geworden. Dem Menschen auf der Straße, der in dieser Hinsicht total überfordert ist, dem muss ich nicht mit EU-Bio, Bioland, Demeter, Gää usw. kommen. Essen ist wahnsinnig kompliziert geworden, obwohl es das Einfachste und Natürlichste von der Welt ist.

Zum Tagesgeschäft in Ihren Restaurants kommt ein umfangreicher Cateringservice. Wie können Sie die Qualität garantieren?

Unter dem Dach unserer festgeschriebenen Werte darf jeder seine Kreativität, seine Bedürfnisse, seine Ideen, sein Wollen und Können so sehr ausleben, wie es eben geht.

Das Schöne an diesem Handwerk ist, dass es jeden Tag anders schmeckt. Für mich ist das ein Qualitätsmerkmal.

Leider hat man uns vorgemacht, das sei das Gegenteil von Qualität. Was haben normierte Produkte aus Hybridfleisch und Hybridpflanzen, aufgepeppt mit Geschmacksverstärkern, Aromen, Emulgatoren, mit Farbstoffen, die ewig die gleichen Farbnuancen hervorbringen sollen mit Qualität

zu tun? Nur mit Reproduzierbarkeit und Wiederholbarkeit kann ich zu einer billigen Marke für industriell hergestellte Produkte kommen. Durch das Etikett ist die Marke mächtiger als die Qualität dahinter. Ich brauche keine Marke, sondern einfach köstliche, wohlschmeckende, unterschiedliche Lebensmittel. Mir ist völlig klar, dass der Spargel in dieser Woche anders schmecken wird als in drei Wochen und hier um Berlin anders als in Baden-Württemberg. Auch das ist für mich ein Qualitätsmerkmal. Es ist für mich kein Mangel, wenn ein Koch mal etwas überwürzt oder zu schwach würzt. Das zeigt mir, da lebt noch jemand, gibt seine Seele, sein eigenes Können in den Topf oder in die Pfanne.

Welches sind Ihre Lieblingsgerichte?

Das werde ich Ihnen nicht beantworten, und zwar aus erzieherischen Gründen. (lacht)

Man tut immer so, als gäbe es nur ein Lieblingsgericht. Meine Neigungen sind so vielfältig. Sie gehen vom Obst zum Kuchen, vom Salat zum Fisch, von Hendl zum Gulasch, vom Schweinsbraten zu geschmorten Pilzen. Sie sind tagesabhängig, je nach Stimmung, und Saison. Im Laufe von zehntausend Jahren hat sich unser Körper bestens darauf eingestellt, was wann verfügbar ist und was uns am besten bekommt. Wir sollten einfach mehr auf unseren eigenen Körper hören und wirklich genießen.

Vielen Dank für das Gespräch Interview Werner Reinhardt

Sie fühlen sich hier zu Hause

Milena Stillfried, Leibnizinstitut für Zoo- und Wildtierforschung (IZW)

Sie sind in aller Munde, die Berliner Wildschweine, und wer selbst noch keinem begegnet ist, kennt sie zumindest durch die zahlreichen Zeitungsartikel oder Dokumentarfilme. Oft wird von Berlin sogar als der „Hauptstadt der Wildschweine“ geredet. Ihre zunehmende Zahl im Stadtgebiet Berlins ist für viele Men-

keit zu gewährleisten, dann sind Angriffe durch Wildschweine sehr unwahrscheinlich. Um Konflikte langfristig zu vermeiden, stehen Jäger, Förster und zuständige Behörden vor der Aufgabe, ein effektives Management zu entwickeln. Diese Aufgabe stellt sich als besonders schwierig heraus, da es nur wenig wissen-

lebensraten im Vergleich zum Umland überdurchschnittlich hoch sind. Es werden also mehr Tiere geboren, die dann auch noch eine höhere Überlebenswahrscheinlichkeit haben. Zum Überprüfen der Hypothese verfolge ich verschiedene Ansätze: Wildschweine sollen mit Peil-Sendern ausgestattet werden, die

eine kontinuierliche ungestörte Beobachtung per Satellit ermöglichen; ich sammle Proben von bejagten Tieren und nehme Sichtungen von Wildschweinen durch die Bevölkerung auf.

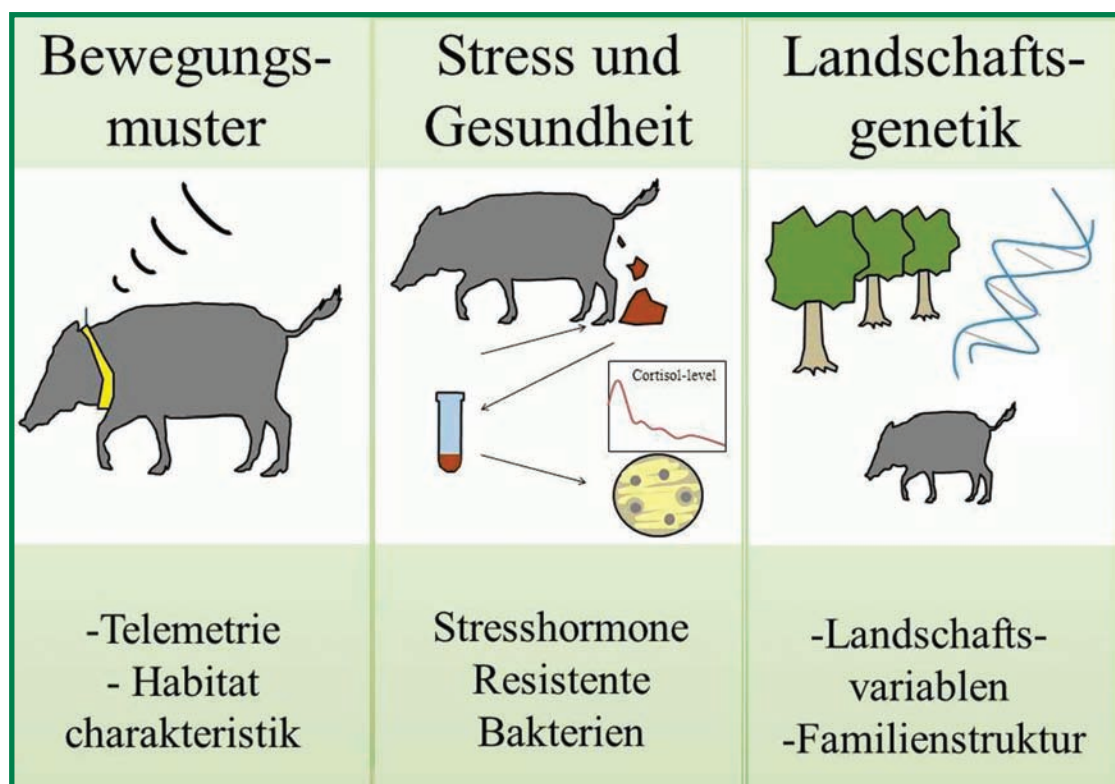
Telemetrie (Fernortung) von Wildschweinen
Wildschweine werden mit Tele-

metriesendern der Firma Vectronic Aerospace (Berlin) ausgestattet. Diese speichern alle 30 Minuten GPS-Positionen und senden diese per SMS an uns, so dass wir jederzeit den Aufenthaltsort der Tiere kennen, ohne diese verfolgen zu müssen. So ist gesichert, dass das natürliche Verhalten der Tiere ohne den störenden Einfluss



schon eine Attraktion. Es entstehen aber auch enorme Konflikte mit der Bevölkerung, wenn beispielsweise Vorgärten, Parks, Sportanlagen oder sogar Friedhöfe verwüstet werden. Viele Konflikte sind aber auch durch Menschenhand gemacht, wenn Wildschweine beispielsweise aus gutgemeinter Tierliebe und der Vorstellung, dass sie Hunger leiden, gefüttert und somit an den Menschen als Futterlieferanten gewöhnt werden. Aus gutem Grund ist das Füttern von Wildtieren verboten, denn es trägt dazu bei, dass die Tiere ihre natürliche Scheu vor dem Menschen verlieren, verstärkt Wohnsiedlungen aufsuchen und sich so die Konflikte noch verstärken. Wildschweine sind eigentlich sehr scheue Tiere, die dem Menschen aus dem Weg gehen. Bei Begegnung mit einem Wildschwein ist es wichtig, Ruhe zu bewahren und dem Tier eine Rückzugsmöglich-

schafflich begleitete Datenerhebungen zu Wildschweinen im Stadtgebiet gibt. Zwar gibt es viele Vermutungen, dass die Wildschweine durch ein gutes Nahrungsangebot angelockt werden und in den vielen grünen Ecken Berlins gute Lebensräume finden und sich dadurch auch verstärkt vermehren, aber das genaue Verständnis der Ökologie der Stadt-Tiere ist noch lückenhaft. Daher hat das Leibniz-Institut für Zoo- und Wildtierforschung ein Projekt gestartet, um Aussagen zur spezifischen Ökologie des Wildschweins in Berlin als Modellstadt zu erarbeiten. In diesem Projekt mache ich nun meine Doktorarbeit und untersuche die Hypothese, dass Berlin einen attraktiven Lebensraum darstellt. Ein attraktiver Lebensraum zeichnet sich beispielsweise dadurch aus, dass zum einen die Geburtenrate der Wildschweine sehr hoch ist und dass gleichzeitig die Über-



eines Beobachters erforscht werden kann. Die Halsbandsender sind weiterhin mit so genannten Aktivitäts-Sensoren ausgestattet, die anzeigen, ob ein Tier aktiv oder inaktiv ist. So wissen wir nicht nur, wo sich die Tiere aufhalten, sondern auch, ob sie eher zum Fressen oder zum Schlafen an einen bestimmten Ort kommen. Mit diesem Ansatz können wir also die Raumnutzung im Jahresverlauf untersuchen und lernen typische Lebensräume und ihre Nutzung kennen. Nach Ablauf eines Jahres, oder wenn die Tiere sehr stark zunehmen, kann das Halsband durch einen ferngesteuerten Mechanismus abgelöst werden, so dass die Tiere nicht erneut gefangen werden müssen.

Probensammlung bei Jagden

Weiterhin werden Proben von bei Jagden erlegten Tieren gesammelt, um Analysen zu folgenden Themenbereichen durchführen zu können:

Genetische Verwandtschaftsverhältnisse; Lebenslauf-Strategien (Wurfgröße, Reproduktionsmuster, also wann die Tiere anfangen, eigene Nachkommen zu haben etc.); Nahrungsökologie (Zusammensetzung der Nahrung unter Berücksichtigung des Anteils von Nahrungsmitteln, die aus Menschenhand stammen)

Gesundheitszustand (Parasitenbelastung, Stressbelastung)

Wir möchten also zu jedem Tier möglichst umfassende Informa-

tionen sammeln und dabei auch untersuchen, wie die verschiedenen Themenbereiche sich gegenseitig beeinflussen.

Bürgerwissenschaften

Da das Wildschwein eine hohe öffentliche Wahrnehmung genießt und das Zusammentreffen zwischen Mensch und Wildschwein keine Seltenheit ist, wollen wir auch die Bevölkerung in das Projekt mit einbeziehen. Mit Hilfe verschiedener Internetplattformen und einer Smartphone-App, die vom Museum für Naturkunde in Berlin entwickelt wurde, sollen Bürger Sichtungen von Wildschweinen sammeln und melden. Außerdem gibt es außerdem einen online-Fragebogen, der uns ge-

nauere Informationen über Gruppengrößen und das Verhalten der Tiere geben soll. Im Gegenzug dazu möchten wir die Plattform nutzen, um über Ergebnisse unseres oder anderer interessanter Projekte zu informieren und um einen gegenseitigen Austausch und eine Kommunikationsgrundlage zu schaffen. Weitere Informationen dazu gibt es unter:

<http://www.izw-berlin.de/wildschweine.html>
https://www.anymals.org/?view=/group_detail/4/¶ms=null&callback=group_detail

Wir freuen uns auf zahlreiche Beteiligung.

Alle Untersuchungen sollen dabei sowohl innerhalb der Stadt als auch in der Peripherie und in

ländlichen Regionen durchgeführt werden, um das Verhalten der Wildschweine entlang eines Gradienten von Nahrungsverfügbarkeit oder Stressbelastung zu verstehen. Wildschweine in ländlichen Regionen sind zwar schon gut untersucht, aber der direkte Vergleich auf engem Raum soll uns helfen, Unterschiede zwischen „Stadt- und Landschweinen“ aufzudecken. Wir möchten verstehen, welche Taktiken Wildschweine in der Stadt anwenden, um sich an veränderte Lebensbedingungen in direkter Nähe zum Menschen anzupassen. Die Ergebnisse sollen in Management-Empfehlungen münden und zum Lösen von Konflikten zwischen Mensch und Wildtier beitragen.



Reproduktion & MHC	Nahrung & Kondition	Citizen science
<ul style="list-style-type: none"> -Reproduktionsmuster -MHC Variation, Parasitenresistenz 	<ul style="list-style-type: none"> -Körperkondition und Fettanteil, Mageninhalt 	<ul style="list-style-type: none"> -Wildschweinsichtungen durch die Bevölkerung



Neues im Bezirk

Liebe Bürgerinnen, liebe Bürger, lange mussten wir warten, er wollte und wollte nicht kommen, nun endlich ist er da und erfreut uns mit Vogelgesang, treibenden Knospen und einer ersten Blütenpracht: der Frühling! Die Nachtfröste sind endgültig vorbei, die Tagestemperaturen überschreiten schon seit längerem dauerhaft die 10 Grad Celsius deutlich und es macht wieder Spaß, im Freien spazieren zu gehen, die Natur zu genießen und dabei manches Interessante und Neues zu erfahren. Ich möchte daher heute die Gelegenheit nutzen, Sie auf das reichhaltige Angebot unseres Netzwerks **ErlebnisStadtNatur** Marzahn-Hellersdorf hinzuweisen: 23 bezirkliche Partner, 3 landesweite und 3 bundesweite Organisatio-



nen haben sich verbündet, um die Biodiversität im Bezirk zu fördern und Sie, liebe Bürgerinnen und Bürger, in einer Vielzahl von Veranstaltungen anzuregen, aktiv mitzuwirken. Haben Sie schon mal auf der Fotoexkursion in die Weiherkette interessante Bilder geschossen, Vogelstimmen kennengelernt, den Imker-Anfängerkurs besucht, die Welt der nützlich-

chen Insekten im Garten erkundet oder einen Baum im Hochzeitspark gepflanzt? Im Juni erwarten Sie viele weitere interessante Veranstaltungen zur Natur im Bezirk und ich lade Sie herzlich ein, dort einmal hineinzuschnuppern! Besonders hinweisen möchte ich Sie auf ein Ereignis. Das bundesweite Fest „Lust auf Garten“ im Schlosspark Biesdorf am 09.Juni. Führungen und Kultur machen sicher auch 2013 das Fest im Schlosspark zu einem Erlebnis. Bei den Gartenfreunden in der Dahlwitzer Straße konnte ich erfahren, wie gut sich Biodiversität und Esskultur verbinden: Den interessanten Vorträgen folgte das schmackhafte Bio-Bufferet, das alle Informationen auch „auf der Zunge zergehen ließ“. Und was macht die IGA? Das Motto „Natürlich in der Stadt“, mit dem Marzahn-Hellersdorf als „grüne Stadt von Morgen“ präsentiert wird, wird ganz sicher

spannend. Der internationale landschaftsplanerische Wettbewerb ist ausgeschrieben, eine Vielzahl von renommierten Büros hat sich beworben, ich bin schon sehr gespannt auf die Ergebnisse im Herbst!

In den Parks und Grünanlagen unseres Bezirks sehen Sie jetzt überall die fleißigen Gärtnerinnen und Gärtner, die nach der langen Schneeperiode kaum wissen, wo sie zuerst anfangen sollen. Dass sie dabei erfolgreich sind, können Sie sehen: Wechselbeete sind bepflanzt, alle Reste des Winters geräumt, überall grüßen uns die Frühjahrsblüher.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start in die warme Jahreszeit, im eigenen Garten ebenso wie in den Wohnhöfen, den öffentlichen Grünanlagen und unserer schönen Stadtlandschaft.

**Mit herzlichen Grüßen,
Ihr Christian Gräff**

Buchtipps

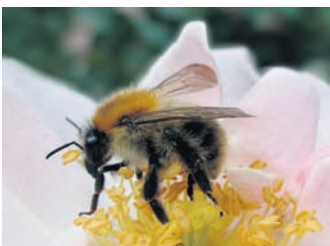
Hans-Jürgen Spieß
Peter Wernicke
**Serrahn - Weltnaturerbe
im Müritz-Nationalpark**
Rangsdorf: Natur+Text 2013
ISBN 978-3-942062-07-7



In diesem Buch fallen sofort die vielen wunderschönen Abbildungen auf und Liebhaber von Natur- und Tierfotos werden es auch nicht so schnell wieder aus der Hand legen. Aber neben den beeindruckenden Bildern bietet dieser Band über eines der wertvollsten Naturschutzgebiete Deutschlands auch eine Fülle an Informationen über das Serrahner Gebiet im Müritz-Nationalpark. Dort haben sich dank des Wirkens vieler engagierter Personen alte Buchenwälder, Moore und Seen sowie eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt bis heute erhalten und wurden 2011 in die Welterbeliste der UNESCO aufgenommen. Themen des gut gegliederten Buches sind die Geschichte des Naturschutzgebiets, seine Entwicklung vom Wildpark zum Nationalpark, die Besonderheiten der Natur um Serrahn und ihre Bedeutung für die Naturschutzforschung. Abgerundet wird der sehr empfehlenswerte Band mit Wandertipps zur Erkundung des Serrahner Nationalparkteils.

Monika Baier

Neonicotinoide Fluch oder Segen?



Hinter diesem Namen verstecken sich verschiedene Wirkstoffe, die zum Schutz von Saatgut und Nutzpflanzen verwendet werden. Insbesondere beim Ausbringen von Mais, Raps, Sonnenblume und verschiedenen Getreidearten werden diese Stoffe zum Beizen des Saatgutes verwendet. Sie sollen gezielt Fressfeinde und Schädlinge von den Nutzpflanzen fernhalten und so einen gesunden

Bestand sichern. Die Wirkung dieser Pestizide beschränkt sich leider nicht nur auf die Nutzpflanzen. Bereits beim Ausbringen des Saatgutes gelangt Staub von diesen Wirkstoffen in die Umwelt und die wachsenden Pflanzen geben über feine Wassertropfen, die sie ausschütten, ebenfalls die Mittel wieder frei. Besonders für Insekten ist der Staub und das sogenannte Gutationswasser gefährlich. Beim Kontakt mit den Wirkstoffen sterben die Insekten nicht sofort, sie verlieren vielmehr ihr Orientierungsvermögen und sind nicht mehr in der Lage, die Umwelt artgerecht zu erkennen. Bei der Honigbiene finden die Sammlerinnen nicht mehr den heimischen Stock, sondern verirren sich in der Umgebung. Die Bienenvölker nehmen nicht mehr an Stärke zu, sondern beginnen zu schrumpfen. Ein starker

Totenfall in oder vor dem Volk wie bei anderen Vergiftungen kann der Imker nicht beobachten. Derzeit haben wir in Deutschland ca. 20 - 30 % Völkerverluste während der Überwinterung. Vor Jahren lagen die Winterverluste um die 10 %.

Sicher gibt es nicht nur die eine Ursache für die Verluste. Die Völker haben schon mit der Varroa-Milbe zu kämpfen und jeder weitere negative Einfluss schwächt die Völker weiter. Viele Imker können die Verluste nicht kompensieren und geben die Imkerei auf. Auch andere Insekten wie Hummeln, Solitärbiene, Schmetterlinge sind von den Auswirkungen dieser Mittel betroffen. Sie sterben leise und unbemerkt von der Öffentlichkeit. Die Artenvielfalt ist stark gefährdet und die Namen auf der Roten Liste werden immer mehr.

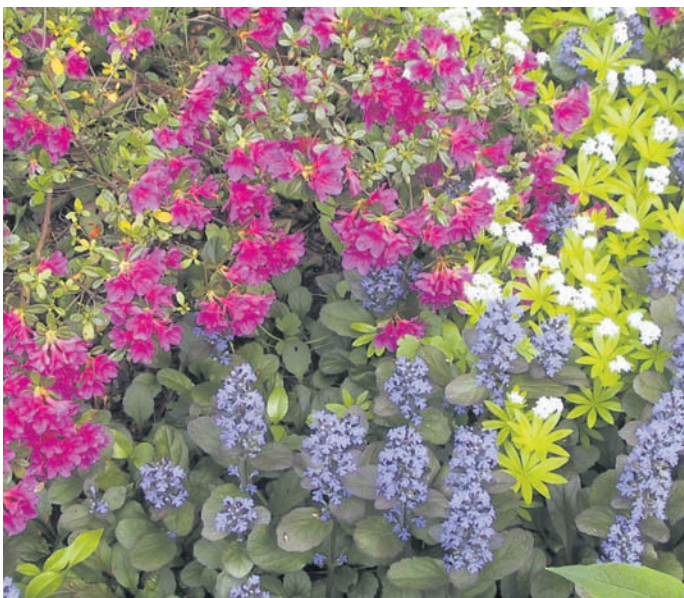
Zahlreiche Wildpflanzen haben ihre Bestäuber bereits verloren. Schon einige Jahre kämpfen Imker und Umweltverbände für den Verbot dieser Mittel. Leider ohne Erfolg! Jetzt scheint Bewegung in die Problematik zu kommen. Vertreter der europäischen Mitgliedsstaaten haben in Brüssel für ein 2-jähriges Verbot der Mittel dieser Gruppe gestimmt. Selbst Deutschland als ein starker Befürworter der Anwendung stimmte für das Verbot. Da es zu keiner Mehrheit reichte, muss nun die Europäische Kommission über das Verbot entscheiden. Zeitgleich machen die Hersteller dieser Mittel massiv Druck, um das zeitweilige Verbot zu verhindern. Es bleibt abzuwarten, ob die Vernunft gewinnt oder wie sehr oft das Geld.

**Joachim Wernstedt,
Bienen sachverständiger**

Ungeschützt Wind und Wetter ausgesetzt zu sein, tut nicht gut. Auch die Haut der Erde leidet, wenn sie nackt ist. Die Natur weiß dagegen ein wirksames Mittel: zudecken. Entweder mit einem lebendigen Teppich oder mit abgestorbenen Pflanzen. So bleibt der Boden locker, verkrustet nicht und die unzähligen Bewohner der Erdkrume können geschützt unentwegt lockeren Humus produzieren.

Jede Möglichkeit, Feuchtigkeit im Boden zu halten, sollten wir nutzen. Es gibt viele niedrige Stauden, die sich zum Knüpfen von bunten Teppichen im Garten eignen. Für jeden Standort finden sich passende Pflanzen. Kriechender Günsel und Waldmeister haben sich um die Azalee gesucht und gefunden; ich lasse mich gern überraschen von Gestaltungsideen

Bunter Bodenteppich



der Natur. Günsel und Waldmeister bilden Wurzelausläufer, sind auf diese Weise wie viele Bodenbedecker auf Ausbreitung bedacht. Schnell erobern sie nicht nur halbschattige Plätze. Nach ihrer Blüte kann man problemlos Cosmeen in den Teppich knüpfen, die dann bis zum Frost ihre Farben strahlen lassen. Und vor Günsels Blüten, die von Hummeln geliebt werden, können Krokusse und Traubenzahnen den grünen oder rotbraunen Blätterteppich mit Farbe beleben. Entweder kunterbunt oder man webt mit ihnen eigene Muster.

Unter Bäumen und Sträuchern entfaltet sich gern das Kleine Immergrün, das von April bis Juni blau oder weiß blüht. Frauenmantel ist auch ein denkbar unkompliziertes Gewächs, zudem ein Heilkräuter. Er wächst im Schatten

ebenso wie in der Sonne, hat reizvolle Blätter, an denen sich Regen- und Tautropfen als silberne Perlen sammeln. Im Juni trägt er grazile Blütenrispen, die mit ihrem leuchtenden Gelb Licht in schattige Ecken bringen. Um den Boden an unbeschatteten Gartenplätzen vor der Sonne zu schützen, eignen sich das anspruchslose Sedum, das von Mai bis September weiß, gelb, rosa und rot blüht. Bodenbedecker sind vielgestaltig, widerstandsfähig, langlebig, genügsam und pflegeleicht. Wo sie einmal Fuß gefasst haben, muss man sich kaum um sie kümmern, kann ihnen vergnügt beim Wachsen und Blühen zuschauen. **Brigitte Müller, Hobbygärtnerin und Umweltautorin, deren Gartenkolumne in der Tageszeitung „neues deutschland“ erscheint**

Umweltkripo

Honigzeit

Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von etwas mehr als einem Kilo Honig pro Jahr gehören die Deutschen zu den Weltmeistern beim Honigverzehr. Die gesetzlichen Anforderungen für die Beschaffenheit von Honig sind in der Honigverordnung geregelt, wie der Hydroxymethylfurfural (HMF)-Wert. Eine geringe Menge von HMF ist ein Indikator für die Frische und Naturbelassenheit des Honigs. Der Grenzwert liegt hier bei max. 40 mg/kg, der Deutsche Imkerbund erlaubt sogar nur 15 mg/kg für sein Gütesiegel „Echter Deutscher Honig“. Bei korrekter Lagerung steigt der HMF-Gehalt jährlich um ca. 2-3 mg/kg. Ein hoher HMF-Wert deutet auf übermäßige Erhitzung und Überlagerung hin. Kürzlich beschäftigte das LKA 233 der Fall eines Honigproduzenten aus Berlin. Dessen Produkte wurden in den letzten Jahren bundesweit beprobt, untersucht und beanstandet.

In fast allen Fällen war der HMF-Wert weit überschritten - teilweise 70 bis 94,2 mg/kg um mehr als das Zweifache, als es das Gesetz erlaubt. Ermittlungen ergaben, dass diese Firma über mehrere Jahre in großem Umfang überlagerten Honig erhitzt und ins gesamte Bundesgebiet sowie ins Ausland geliefert hat. Dazu wurde bereits auskristallisierter Honig, der schon einmal verkauft und als Retourware von den Kunden zurückgenommen wurde, in den eigenen Betriebsräumen zwischengelagert, aus den ursprünglichen Verpackungen entnommen, bis zur erneuten Verflüssigung erwärmt und - mit „frischem“ Honig gemischt - unter der Bezeichnung „Honig“ bzw. „Blütenhonig“, teilweise sogar mit der Auslobung „Premium Qualität“, als „Neuware“ verkauft. Da die Beschaffenheit des Erzeugnisses so nicht mehr den gesetzlichen Vorgaben entsprach, hätte dieses Produkt gar nicht gewerbsmäßig als „Honig“ in den Verkehr gebracht werden dürfen. Auf diese Weise täuschte der Produzent den Verbraucher über die Eigenschaften des Produkts, insbesondere die Beschaffenheit, Zusammensetzung,

Haltbarkeit und Art der Herstellung. Dieses stellt nach der Honigverordnung in Verbindung mit Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch einen Straftatbestand dar und kann mit einer Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder mit Geldstrafe geahndet werden. Das Deliktfeld, das im LKA 233 bearbeitet wird, ist weit gefächert. Als Bestandteil des LKA 23 - Dezernat Umwelt- und Verbraucherschutzdelikte - erstreckt sich der Zuständigkeitsbereich vom „Gammelfleischskandal“ über Massenerkrankungen durch Schulspeisung bis hin zu falsch gekennzeichneten Lebensmitteln im Supermarkt um die Ecke. Auch kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse stehen hier im Fokus, wenn die gesetzlichen Bestimmungen des Lebensmittelrechts nicht eingehalten werden. Daneben ergeben sich aus weiteren Strafnebenetzen, wie z. B. dem Heilpraktikergesetz oder dem Heilmittelwerbegesetz, Zuständigkeiten für LKA 233.

Susan Haidinger,
Kriminalhauptkommissarin
LKA 233

nehmen die Leiterin des Umweltbüros Lichtenberg, Doreen Hantuschke, und der Bezirksstadtrat Wilfried Nünthel eine ca. 15 km lange Fahrradtour durch die Wartenberger Feldmark. Um 10 Uhr startet der Pulk am Umweltbüro Lichtenberg in der Passower Str. 35. Die Tour wird zum Gehrensee, am Berliner Tierheim vorbei zum Naturschutzgebiet Falkenberger Rieselfelder führen. Apfelbäume säumen den Weg in Richtung Naturschutzgebiet Malchower Aue und Landschaftsschutzgebiet Malchower See. Die Fahrradwanderung endet in der Naturschutzstation Malchow beim 19. Storchenfest. Dort präsentiert sich auch das Umweltbüro an beiden Tagen mit einem Infostand.

www.langertagderstadtnatur.de gebucht werden - ebenso wie das 26-Stunden-Ticket. Ebenfalls neu: Das Programmheft zum LangenTag der StadtNatur bietet nicht nur einen perfekten Überblick über alle Veranstaltungen, sondern auch viele attraktive Gutscheine zum Shoppen und Genießen in der Hauptstadt. Gegen eine Schutzgebühr von 2 Euro ist es in allen BioCompany- und Kaiser's-Filialen erhältlich, die auch das 26-Stunden-Ticket verkaufen.



Umweltbüro Lichtenberg auf Europas größter ökologischer Erlebnismeiße

Zum 18. Umweltfestival der Grünen Liga, **Sonntag, 02. Juni 2013, 11 bis 19 Uhr**, stellt das Umweltbüro das Thema „Ökodorf Lichtenberg“ vor, passend zum diesjährigen Motto: „Le-

bensraum Zukunft“. Am gleichen Tag bietet sich bei der alljährlichen Fahrradsternfahrt die einmalige Möglichkeit, offiziell auf der Autobahn zu radeln! Mehr Information im Internet unter www.umweltfestival.de. **Mit dem Rad durch die Feldmark**
Am Sonntag, den 16. Juni, unter-

wieder auf viele besondere Highlights freuen. Auch dieses Jahr werden Naturräume vorgestellt, die sonst nicht zugänglich sind - vom wild-grünen Hinterhof bis zum streng geschützten Naturschutzgebiet. Die Stiftung Naturschutz Berlin bietet den Besuchern des Langen Tages der StadtNatur in diesem Jahr einen noch besseren Service: Veranstaltungen, für die aufgrund ihrer beschränkten Kapazität eine Voranmeldung notwendig ist, können unter

Langer Tag der StadtNatur

15./16. Juni 2013

Innerhalb von 26 Stunden werden über 400 Veranstaltungen angeboten. Erstmals kann das 26-Stunden-Ticket auch online erworben werden.

Die Stiftung Naturschutz Berlin lädt zum 7. Mal ein, an der Seite von Experten die Natur der Hauptstadt zu entdecken. Auch Familien mit Kindern können sich

Wochenendangebote Juni, Juli, August

Kulinarische Kräuterwanderung

Fast alles, was am Wegesrand wächst, ist essbar und gesund. Anschließend überraschende Gerichte aus Wildkräutern im Storchencafé.

5 € pro Person

Sonntag, 2.6.13, 14 - 17 Uhr
Naturschutzstation Malchow

Langer Tag der StadtNatur

Vögel der offenen Landschaft

Wanderung mit dem Ornithologen Wolfgang Reimer

Sonntag, 16.6.13, 8 - 11 Uhr

Treff: S-Bahnhof Wartenberg/
Ausgang Egon-Erwin-Kisch-Str.

Johannimahd

Traditionelle Wiesenmahd mit der Sense. Sensen und Erfrischungsgetränke stehen bereit.

Im Anschluss eine kleine Stärkung.

Samstag, 22.6.13, 9 Uhr

Naturschutzzentrum Schleipfuhl

Mit zwei PS in die Natur

Kremserfahrt mit Dipl.-Biologin Beate Kitzmann zu den Highland Cattles und Heckrindern

(Erwachsene 5 Euro, Kinder 2 Euro)

Sonntag, 14.7.13, 14 - 17 Uhr

Naturschutzstation Malchow

Kulinarische Kräuterwanderung

Fast alles, was am Wegesrand wächst, ist essbar und gesund. Anschließend überraschende Gerichte aus Wildkräutern im Storchencafé.

5 € pro Person

Sonntag, 28.7.13, 14 - 17 Uhr

Naturschutzstation Malchow

Kremserfahrt zu den Schutzgebieten im Lichtenberger Norden

Dipl.-Biologin Beate Schonert weiß, wer da läuft, kriecht oder fliegt.

(Erwachsene 5 Euro, Kinder 2 Euro)

Sonntag, 18.8.13, 14 - 17 Uhr

weitere Termine auf unserer

Homepage www.naturschutz-malchow.de



Naturschutzstation Malchow

Dorfstr. 35, 13051 Berlin, Tel.: 92 79 98 30

Naturschutzzentrum Schleipfuhl

Hermesdorfer Str. 11 A, 12627 Berlin, Tel.: 99 89 184

Umweltbüro Lichtenberg

Passower Str. 35 13057 Berlin, Tel.: 9290 1866

Impressum

Herausgeber: Naturschutz Berlin-Malchow, Dorfstr. 35, 13051 Berlin, Tel.: (030) 92 79 98 30, Fax: (030) 92 79 98 31

info@naturschutz-malchow.de, www.naturschutz-malchow.de

V.i.S.d.P.: Beate Kitzmann, Redaktion: Werner Reinhardt, Layout: Marina Herfurth

Fotos: Agentur Barbarella, B. Müller, BSR, B. Kitzmann, J. Scharon, NatUm M-H, P. Fischer, Pixelio, (Templer, Ostefan, M. Stillfried, V.

Hohlfeld, W. Reinhardt, Archiv

Der GRÜNBLICK erscheint in Lichtenberg und Marzahn-Hellersdorf. Gesamtauflage: 245.000 Exemplare

Trennen ist Trend

Bereits in den 90er Jahren erweiterte die BSR die Abfalltrennung durch eine neue Kategorie: Bioabfall. Nun gab es neben den Tonnen für Papier, Verpackungen, Glas und Hausmüll auch eine eigene Tonne ausschließlich für Bioabfälle. Seit ihrer Einführung sind mittlerweile über 80 % der Haushalte Berlins mit einer Biogut-Tonne ausgestattet.

Die braune Biogut-Tonne schluckt alles was an Obst- und Gemüseabfällen, sowie Lebensmittel- und Speiseresten in der Küche, auf



Aber bitte nicht in die falsche Tonne!

Nicht in die Biotonne - sondern in

berlin.de nachgelesen werden.

Rund 60.000 Tonnen Bioabfälle sammeln die Berlinerinnen und Berliner jährlich getrennt in der Biotonne. Aber es könnte deutlich mehr sein. So ist in den grauen Hausmülltonnen immer noch fast die Hälfte der Abfälle organischen Ursprungs, das meiste davon gehört eigentlich in die Biotonne. "Aber der Bioabfall stinkt doch so!" führen viele als Grund an, Bioabfälle nicht zu trennen. Der Tipp dazu: den Bioabfall kühl und vor allem nicht unter Luftabschluss lagern. Feuchtigkeit kann mit Zeitungspapier oder auch Küchenkrepp gebunden werden. Dies verhindert, dass der Abfall anfängt zu gären – und damit zu riechen – und mindert auch den Einzug unerwünschter Mitbewohner wie beispielsweise Maden. Sowohl Zeitungs- als auch Küchenpapier sind biologisch abbaubar, können also problemlos zusammen mit dem Bioabfall in der Biotonne entsorgt werden. Wichtig: den

Bioabfall nicht in Plastiktüten in die Biotonne werfen.

Und jetzt wird noch mehr daraus. In den vergangenen Jahren sind die getrennt eingesammelten Bioabfälle in Kompostierungsanlagen im Umland von Berlin zu Kompost verarbeitet worden. Dieser gütegesicherte Kompost wurde im Gartenbau und in der Landwirtschaft eingesetzt und war ein wichtiger Dünger und Bodenverbesserer für die eher sandigen Böden.

Aber es geht noch besser. Im diesem Frühjahr geht in Berlin Ruhleben eine Vergärungsanlage mit einer Jahreskapazität von 60.000 Tonnen in Betrieb. Offizieller Einweihungstermin ist der 05. Juni 2013.

Mit dieser Anlage setzt die BSR der bisherigen Verwertung noch einen größeren Nutzen hinzu. Natürlich bleiben auch bei dem modernen Vergärungsprozess flüssige und feste Gärreste übrig. Diese werden in externen Anlagen nachkompostiert und wie bis-

her als Düngemittel und Bodenverbesserer verwendet.

Hauptnutzen ist allerdings, dass die Mikroorganismen in der Vergärungsanlage unter Luftabschluss unsere Küchen- und Gartenabfälle in Gas umwandeln. Das so gewonnene Biogas besteht nach einem Säuberungs- und Aufbereitungsprozess aus 98 % Methan und ist chemisch dem herkömmlichen Erdgas gleich. So kann es in das öffentliche Gasnetz eingespeist und dann auf den Betriebshöfen der BSR aus eigens dafür gebauten Gastankstellen wieder entnommen werden, um damit die inzwischen 150 gasbetriebenen Fahrzeuge der BSR zu betanken. Insgesamt werden dadurch jährlich ca. 2,5 Mio. Liter Diesel ersetzt, die Hälfte Müllsammel-Kilometer der BSR klimaneutral gefahren. Und das mit einem Biogas, für das nicht extra Pflanzen angebaut werden müssen. Gasbetriebene Fahrzeuge sind zudem gleich in mehrfacher Hinsicht umweltschonend: Sie sind leiser und wo kein Diesel verbrannt wird, gibt es keine Rußemissionen. Luft und Gehör werden also auch entlastet.

Bioabfälle sind wertvoll, wenn es um nachhaltige und umweltschonende Entsorgung geht. Mit der neuen Anlage „Biogas West“ ist Berlin nun bundesweit ganz vorn bei der nachhaltigen Entsorgung von organischen Abfällen und das bereits mit Auszeichnung: Im Dezember 2012 kam das Projekt „Sammlung und Verwertung von Bioabfällen“ beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie „Deutschlands nachhaltigste Initiativen“ unter die ersten Drei. Die Auszeichnung prämiiert Unternehmen, Produkte und Marken, die vorbildlich wirtschaftlichen Erfolg mit sozialer Verantwortung und Schonung der Umwelt verbinden.

An dieser zukunftsorientierten Verwertung kann jeder und jede sich aktiv beteiligen: Einfach den Biomüll trennen und in die Biotonne werfen!



dem Balkon und im Garten anfällt. Der vertrocknete Blumenstrauch, Grasschnitt, Kartoffel- und Gemüseschalen, Essensreste, Tee, Teebeutel und Kaffeesatz samt Filter aber auch altes Zeitungspapier oder gebrauchtes Küchenpapier können darin entsorgt werden.

den Hausmüll - gehören volle Staubsaugerbeutel, Textilien, Leder, behandeltes Holz, Binden, Windeln, Tierstreu, Sand, Asche und Erde. Was genau in welche Tonne gehört kann auf der Internetseite der BSR (www.BSR.de) oder unter