



# GRÜNBlick

NATURSCHUTZ BERLIN-MALCHOW - Umweltblatt 94 Oktober 2013

## Igel in Berlin



Gutmensch zu sein ist manchmal schwierig. Das gelingt nur, wenn das Objekt der Fürsorge auch mitspielt. Ein Tierfreund hat es da leichter. Die Chancen eines Tieres, sich seiner Liebe zu entziehen, sind gering. Unbestritten, dass ein verletztes Tier unserer Hilfe bedarf. Allein kann es den Weg zum Tierarzt oder zu einer kompetenten Wildtierpflegeeinrichtung nicht finden. Doch sollte man sich darüber im Klaren sein, dass man damit die Verantwortung für das Geschöpf übernimmt und welche Folgen die gute Tat nach sich zieht. Aus Unwissenheit lässt sich viel falsch machen. Ein scheinbar hilfloser Piepmatz am Boden ist oftmals weder ausgestoßen noch verlassen. Die Eltern sind meist in der Nähe. Es hilft auch nicht wirklich, jedes allzu kleine Igelchen im Spätherbst einzusammeln, um es im Frühjahr aufgepäppelt, von allen Parasiten befreit, in die Natur zu entlassen. Die existiert nach eigenen Regeln und wird es den Spätlingen, vor allem deren noch späterem potenziellen Nachwuchs, keineswegs leichter machen. Von den Folgen für den Genfonds der Igelpopulation in dem Gebiet ganz zu schweigen. Um mehr über unsere Wildtiere in der Stadt zu erfahren, startet das Leibniz-Institut für Zoo- und Wildtierforschung ein neues Programm. Objekt der Forschung von Dr. Anne Berger ist der Igel. Ihr Beitrag auf S. 4/5

## Vergebene Chancen

Aus Berliner Sicht ist das die Übertragung der Verantwortung für alles, was mit Landwirtschaft zusammenhängt, an Brandenburg. Was Brandenburg betrifft, ist es die Verweigerung der Unterstützung der bundesweit üblichen Förderung einer Umstellung von konventioneller auf Bio-Landwirtschaft.

Was bedeutet das nun für uns Berlinerinnen und Berliner? Zwar machen überall in der Stadt neue Biomärkte auf, doch sind diesem Trend Grenzen gesetzt. Es fehlt einfach an der ausreichenden Menge von Bio-Produkten aus unserem Umland. Im Klartext heißt das, potenzielle Brandenburger Biobauern wurden durch die ausbleibende Förderung der Chance beraubt, eine florierende Biolandwirtschaft zu betreiben. Biologisch deklarierte Erzeugnis-



se aus Übersee lassen sich kaum als ökologisch wertvoll bezeichnen. Auch ich stimme den Zweiflern zu, die angesichts langer Transportwege und der daraus resultierenden verheerenden Wirkung auf unser Klima den ökologischen Wert eines solchen Erzeugnisses in Frage stellen. Den Regierungen in Berlin und Brandenburg sei an dieser Stelle dringend empfohlen, sich im kommenden Jahr bei der Gestal-

tung der gemeinsamen Agrarpolitik dieser Entwicklung nicht länger zu verschließen. Endlose Maisfelder für Biogasanlagen können nicht unsere Zukunft sein. Sie bringen weder etwas für die gesunde Ernährung noch tragen sie zum Funktionieren der ökologische Systeme in unserer Landschaft bei. Ansonsten wird wieder einmal eine Chance verpasst, dieser Region eine zukunftssträchtige wirtschaftliche Entwicklung mit klarer ökologischer Zielrichtung zu geben.

Zunehmend erhalten wir Signale vor allem aus unseren Nord-Ostbezirken Lichtenberg und Marzahn-Hellersdorf, dass es höchste Zeit ist, auch in dieser vernachlässigten Region Bio-Fachmärkte anzusiedeln. Das scheint aber nur möglich, wenn den Bauern, die ihre Betriebe lieber heute als morgen auf eine biologische Landwirtschaft umstellen wollen, eine faire Chance geboten wird.

Ihre Beate Kitzmann



## Eine ungewöhnliche Karriere

Nach Sarah Wiener wieder ein Koch im Redaktionsgespräch? Das muss doch einen besonderen Grund haben. Hat es auch, aber nicht so sehr wegen der besonderen Fähigkeiten Holger von Bahders am Herd, sondern die nicht alltägliche berufliche Laufbahn weckte unser Interesse. Seit Jahren bezieht er sowohl als Chefkoch eines Spitzenrestaurants als auch danach für seine

Kitas das seiner kompetenten Meinung nach außergewöhnlich qualitative Fleisch unserer Robustrinder. Als Naturschutz Berlin-Malchow 2012 wieder einmal das Land Berlin auf der Internationalen Grünen Woche vertrat, bereicherte er das Programm unserer Bühnenshow mit kulinarischen Überraschungen.

Lesen Sie unser Redaktionsgespräch auf Seite 3



## Weihnachtsmarkt in Malchow

Wer genug hat von den Nordmannentannen, holt sich am 1.12. eine frisch geschlagene, duftende Kiefer aus Berliner Forsten. Außerdem bieten wir Adventsgerichte und kleine Geschenke zum Fest sowie selbst gedrehte Bienenwachskerzen an. Für die Festtage nehmen wir Geflügelbestellungen entgegen. Darüber hinaus wieder Bio-Rindfleisch, originelle Keramik, Naturschmuck, Bücher, Imkereiarartikel und natürlich ein reichhaltiges Angebot des Storchencafés. Ein

Kremser fährt rund ums Dorf. Wer noch Adventsschmuck oder ein Weihnachtsgeschenk braucht, kann mit eigenen Händen ein Einzelstück schaffen. Kosten nach Materialeinsatz. Ab sofort geben wir Schmuckreisig ab. Für gute Stimmung sorgt Wolfgang Riemers Swinghouse Jazzband, die auch Weihnachtsliedern einen besonderen Klang verleiht. **Sonntag, 1. Dezember 2013, 12 bis 17 Uhr, Naturschutzstation Malchow. Bus 154 und 259 bis Malchow Dorfstraße**

## Leben im Totholz



Noch steht der Herbst auf der Leiter und färbt die Blätter bunt. Doch jeden Tag trudeln sie mehr von den Bäumen und Sträuchern; und wir sind unermüdlich dabei, kupferfarbenes, gelbes, rotes Laub zusammenzuharken. Aus den bunten werden schnell graubraune Haufen, die die Erde wärmen auf

ihrem Weg, selber Erde zu werden. Dabei bieten sie vielen kleinen quirligen Wesen ein schützendes gemütliches Winterquartier. Herbstlaub ist ebenso wenig tot wie Totholz, das vielen Insekten, Käfern, Pilzen notwendigen Lebensraum bietet. In ordentlich und gründlich aufgeräumten Gärten haben die oft gar nicht bemerkten Krabbeltiere keine Chance; so wird die Natur ärmer und wir nicht minder.

In diesem Sommer begegnete ich in meinem Garten einem Käfer aus der Familie der Schröter (Lucanidae). Erst dachte ich, es wäre ein Lucanus cervus. Aber da er ganz schwarz und bloß knapp drei Zentimeter groß war, war es wohl nicht das Insekt des Jahres 2012, der so seltene Hirschkäfer, sondern einer seiner Verwandten, ein Balkenschröter. Aber auch ihn kann man nicht sehr oft behutsam

in die Hand nehmen und dann wieder seiner Wege ziehen lassen. Ich hatte im Komposthaufen vor langem ziemlich große Larven entdeckt und deshalb die Stelle unberührt gelassen, weil die Käfer mehrere Jahre für ihre Entwicklung brauchen. Die gleiche Kinderstube braucht auch der auffällige smaragdgrüne Rosenkäfer, allerdings braucht er nur ein Jahr für seine Entwicklung vom Ei zum Käfer. Ihm begegne ich deshalb jedes Jahr auf der Königin der Blumen. Ein bißchen Verwilderung im Garten kann uns immer wieder mit nicht ganz alltäglichen Entdeckungen belohnen. Ein Geschenk der Natur, das wir ohne unsere Gartenarbeit erleben können. Nicht jeden alten Baum sollten wir also gleich fällen. Oft reicht schon starkes Zurückschneiden, damit er nicht zur Gefahr wird. Und wenn dem

gestutzten Stamm dann eine Kletterrose oder Wilder Wein oder Efeu oder Geißblatt oder Waldreben dazugesellt werden, haben wir ein Solitär der besonderen Art, in dem sich kunterbuntes Leben austoben kann. In ihm und an ihm. Auch ein Reisigstapel aus dicken Ästen und dünnen Zweigen, so gebaut, dass er zudem einen trockenen Unterschlupf für allerlei Getier, für einen Igel beispielsweise, bietet, kann kunstvoll aussehen und ist völlig unkompliziert zu verwirklichen, wobei wir unserer Fantasie freien Lauf lassen können. Dafür ist in jedem Garten Platz und es hätte eine große naturschützende Wirkung.

**Brigitte Müller, Hobbygärtnerin und Umweltautorin, deren Gartenkolumne in der Tageszeitung „neues deutschland“ erscheint.**

## Lichtenberger Energietage

Im Rahmen der Aktionswoche „Berlin spart Energie“ ([www.berlin-spart-energie.de](http://www.berlin-spart-energie.de)) findet am **29.10.2013** eine Podiumsdiskussion im **Kreativitätsgymnasium, Rüdigerstraße 76** statt. Es diskutieren ab **17.30 Uhr** Christian Gäbler (Staatssekretär SenStadtUm), Andreas Geisel (Bezirksbürgermeister Lichtenberg), Reiner Wild (Berliner Mieterverein), Stefanie Frensch (HOWOGE), Dr. Hans-Joachim Ziesing, (Klimaschutzrat) zum Thema **„Energiepolitik in Berlin – jetzt die Energiewende gestalten“**.

Weitere Informationen: Bezirksamt Lichtenberg, Kirsten Schindler, Klimaschutzbeauftragte, Tel.: 030 90296 4205, [Kirsten.Schindler@lichtenberg.berlin.de](mailto:Kirsten.Schindler@lichtenberg.berlin.de)

## Naturhof Malchow

Der Putz ist ab, sowohl vom alten Stall (unser Bild) als auch von der Remise. Für unsere Kollegen war es ein Stück harter Arbeit, sich Meter um Meter auf dem Rollgerüst fortbewegend, Stück für Stück das alte Mauerwerk mit dem Presslufthammer von seiner unansehnlichen Zwangsverkleidung zu befreien. Für uns alle war es spannend zu entdecken, was sich unter dem grauen Putz der sechziger Jahre verborgen hat. Die Zeit und natürlich unterschiedliche Nutzungen über ein Jahrhundert und mehrere Systeme hinweg haben unübersehbare Spuren hinterlassen.

Nach und nach entblättert sich die alte Fassade und gab manche Überraschung preis. Wir hatten uns an Fenster gewöhnt, wo sie früher nie waren, fanden die Konturen von Toren, die keiner mehr kannte. Hier war etwas zugemauert, dort ein Stück aufgebrochen. Das alles geht natürlich auf Kosten der Optik und läßt auch die Architekten manche geplante bauliche Lösung überdenken.

Nicht zuletzt hat auch der Denkmalschutz ein gewichtiges Wort mitzureden.

Dennoch, das Konzept für das Ensemble Naturhof Malchow steht. Der denkmalgerechte, ökologische Aus- und Umbau der alten Scheune zur schmucken 1. Berliner Naturscheune hat unserem Team viele Erfahrungen vermittelt und vor allem die Gewissheit, mit Schwierigkeiten umgehen zu können. Wir sind sicher, dass wir der Stadt und ihren Gästen in absehbarer Zeit eine weitere Sehenswürdigkeit zur sinnvollen Nutzung übergeben können.

Der Anfang ist gemacht. Alte Wände im Innenbereich wurden eingerissen, um entsprechenden Raum für die neue Nutzung zu schaffen. Die Planungen sind fertig, es ist alles bereit. Nun muss ein neues Dach auf das alte Stallgebäude. Besuchen Sie uns in der Naturscheune und informieren Sie sich über den Fortgang der Arbeiten.

**Werner Reinhardt**



## Schutzgebiete in Marzahn-Hellersdorf (5)

### Hönower Weiherkette

Das ca. 55 ha große Landschaftsschutzgebiet erstreckt sich von der Stendaler Straße im Westen und der Mahlsdorfer Straße sowie der Landesgrenze im Osten. Die nördliche Grenze des Landschaftsschutzgebietes bildet die Landesgrenze an der Landsberger Chaussee/Berliner Straße (L33).

Südlich der Hönower Weiherkette befindet sich die Großsiedlung Hellersdorf.

Die Hönower Weiherkette ist Bestandteil eines eiszeitlich entstandenen Rinnensystems, welches sich über Hönow-Nord nach Mehrow und Trappenfelde erstreckt. Das Rinnensystem der

Hönower Weiherkette besteht aus 12 Kleingewässern.

Zusammen mit den Kleingewässern bei Eiche im Landkreis Barnim und dem Landschaftsschutzgebiet „Südostniederbarnimer Weiherketten“ im Landkreis Märkisch-Oderland des Landes Brandenburg besitzt das Rinnensystem überregionale Bedeutung für den Biotopverbund.

Die Kleingewässer in der Hönower Weiherkette dienen besonders geschützten und stark bedrohten Amphibien, wie Rotbauchunke, Kammmolch und Moorfrosch, als Laichgewässer. Zahlreiche Vogelarten brüten in den Uferbereichen. Aufmerksame Spaziergänger können sogar Ringelnattern beobachten.

Befestigte Wege und Naturpfade laden zur Erholung ein. Die Wege führen entlang der Gewässer, vorbei an Wiesen und durch Wäldchen und lassen den Erholungssuchenden die Vielfalt der Landschaft erleben. Hunde sind zum Schutz der heimischen Tierwelt an der Leine zu führen.

Die Wäldchen entstanden im Zusammenhang mit der Errichtung der Großsiedlung Hellersdorf in den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts durch Aufforstung mit nicht heimischen Baumarten, überwiegend Eschen-Ahorn und Hybrid-Pappel.

Ein wesentliches Ziel für das Schutzgebiet besteht daher in der Entwicklung florenfremder Bestände zu landschaftstypischen und standortangepassten Gehölzbeständen. Zahlreiche vorgenommene Baumpflanzungen unterstützen diese Entwicklung. Außerdem bieten Auslichtungen vorhandener Gehölzbestände Licht und Raum für den natürlichen Aufwuchs landschaftstypischer Gehölze.

**Liane Nabrowsky**



# Redaktionsgespräch mit Holger von Bader

## Wollten Sie schon immer Koch werden?

Nein, gelernt habe ich Elektromonteur. Nach meiner Armeezeit 1988 bis 1990 hatte ich aber keine Lust mehr darauf und habe drei Jahre Obst und Gemüse verkauft. Es war Zufall, dass ich in dem Laden an der Kantstraße gelandet bin. Das Angebot an Obst und Gemüse war riesig. Es war eine interessante Zeit, in der ich alles probiert habe. Von den vielen unterschiedlichen Salaten hatte ich vorher keine Ahnung. Auch durfte ich viele Restaurants beliefern. So kam mir der Gedanke, eine neue Ausbildung anzufangen. Ich habe meine Bewerbung im Hotel „Schweizer Hof/Intercontinental“ abgegeben und dann bis 1995 dort gelernt.

## Wie war der Start?

Es begann mit Gemüse schneiden und Banketten. Schon bald wurde ich in der Fassbier-Stube als Alleinkoch eingesetzt. Das waren aber mehr organisatorische Dinge, nichts Spektakuläres. Eigentlich wurde alles nur in der Mikrowelle warm gemacht. Für den Betrieb war das günstig, denn die hatten in dem Bereich eine billige Arbeitskraft. Ich aber habe mich gefragt, ob es der richtige Beruf für mich ist. Immer nur Frühstückküche und Speisen warm machen – das konnte es doch nicht sein. Irgendwann habe ich mich dann beschwert. So habe ich die Möglichkeit erhalten, etwa drei Monate im Restaurant „Hugenotten“ zu arbeiten. Dort habe ich angefangen, mit guten Produkten richtig zu kochen.

Im „Hugenotten“ kam dann der Einstieg in die richtige Gastronomie. Der Chef Andreas Wunsch war prägend für meine weitere Entwicklung. Er war der Meinung, dass jeder selbst herausfinden müsse, welche Art von Kochen und Küche ihm Spaß macht, welchen Weg er gehen möchte.

## Was kam danach?

Dann kam das „Borchardt“, obwohl es viele warnende Stimmen gab, das sei eine Knochenmühle, wo viel Personal durchläuft. Das „Borchardt“ ist ein ziemlich großes Restaurant mit 150 bis 200 Essen mittags und abends wieder mindestens 200. Und der Küchenchef wie auch der Sous-Chef hatten einen hohen Anspruch. Das erzeugte natürlich starken Druck. Da zudem der Chef auch sehr cholerisch war, führte das in der Küche zu extremen Situationen. So endete meine Zeit im „Borchardt“ auch nach einem halben Jahr.

## Wie ging es weiter?

Danach ging ich ins „Bovril“ am Kudamm. In diesem Szenerestaurant mit gehobener Gastronomie, die ausschließlich mit frischen

## Vom Spitzengastronom zum Kitakoch

Produkten arbeitete, verkehrten viele Schauspieler und andere Prominente. Dort blieb ich sieben Jahre als Chef de Partie und Sous-Chef. Das war meine wichtigste Zeit als Koch. Um Erfahrungen zu sammeln, sollte man vor allem in den Anfangsjahren alle zwei Jahre das Restaurant wechseln. Ich hatte das Glück, dass alle zwei Jahre die Küchenchefs wechselten, und jeder brachte seinen Stil, seine Ideen mit.

Dann kam das „Schloss Zieten“. Dort konnte ich von 2004 bis 2009 im Wechsel mit einem Kollegen und danach zwei Jahre als Küchenchef allein meine Vorstellungen von einer guten Gastronomie verwirklichen. Es war eine gutbürgerliche, aber sehr anspruchsvolle Küche mit regionalen und saisonalen Akzenten. Bei Tagungen war das „Gutbürgerliche“ gefragt, beim À-la-Carte-Geschäft konnte ich mich auch künstlerisch austoben. Gutbürgerlich nenne ich es deshalb, weil mir die Qualität der Produkte wichtiger war als die Optik.

## Sogar der GaultMillau wurde auf diese Küche aufmerksam. Warum sind Sie dann in einer Kita gelandet?

Es gibt mehrere Gründe. Zum einen wollte ich den Druck durch die Tester nicht mehr haben. Auch bin ich verheiratet. Wir haben zwei Mädchen, Emma und Hanna, elf und acht Jahre. Meine Frau ist Oberärztin auf der Intensivstation in der Vivantes-Klinik im Friedrichshain.

Als meine zweite Tochter in die Schule kam, merkte ich, dass mein Arbeitszeitmodell für die Familie nicht mehr funktioniert. Vor zwei Uhr nachts kam ich selten ins Bett. Man kann sich vorstellen, dass ich morgens, wenn die Kinder zur Schule gingen, nicht gerade fit war.

Hinzu kam, dass ich das Gefühl hatte, im Schlosshotel am Ende meiner Entwicklung angekommen zu sein. Auch ist für mich Gastronomie nur dann interessant, wenn sie sich selbst trägt. Viele Sternegastronomen sind an ein Hotel angeschlossen und werden

von ihm getragen. Im „Schloss Zieten“ hatte ich es geschafft, den Qualitätsanstieg in der Küche mit gleich bleibender Personaldecke umzusetzen. Das geht nur,

wenn man das Personal immer wieder motiviert, mehr zu tun als vorher. Irgendwann stößt man da an seine Grenzen.

Nun hat es sich so ergeben, dass ich acht Jahre lang Elternsprecher im Kindergarten meiner Töchter war und noch Kontakt zur Geschäftsführung hatte. So barg dieser Schritt kein allzu großes Risiko für mich. Ich wusste, was auf mich zukommt und was für den Träger Bürgerhaus e.V. wichtig ist. Außerdem war eine solche Aufgabe sehr reizvoll für mich.

## Wann haben Sie als Kitakoch angefangen und was kann ich mir darunter vorstellen?

Das war im Januar 2012 in der Pankower „Krümelkiste“ in der Pfannschmidtstraße. Ich hatte das Glück, dass mein Vorgänger dort fast ausschließlich mit Bioprodukten gearbeitet hat. Auf diesem Gleis bin ich weiter gefahren. Obwohl das im Schloss nicht unbedingt vorrangig war, hatte ich mich privat intensiv damit befasst. Das passte also ganz gut und ich konnte mich sehr schnell einarbeiten.

## Was ist anders als in der Gastronomie, die Sie vorher kannten?

Da ich noch weitere acht Einrichtungen in meinem Bereich habe, brauchte ich schon ein halbes Jahr, um mich mit allen Gegebenheiten vertraut zu machen. Knapp 1000 Kinder wollen gut versorgt sein. Auch sieht man sich angesichts des geringen Budgets mit ganz anderen Herausforderungen konfrontiert.

Es ist auch nicht einfach, den Kindern ein Essen nahe zu bringen, das sie nicht kennen. Wer glaubt, man braucht nur etwas zu kochen und die Kinder akzeptieren das, der irrt gewaltig. Man lernt schnell, auch mit Rückschlägen umzugehen.

## Haben Sie Beispiele für uns?

Risotto ist da ein typisches Beispiel. Anfangs kam gut die Hälfte zurück, da auf dem Teller etwas war, was zwar wie Milchreis aussah, aber nicht nach Milchreis schmeckte. Die Kinder mussten



erst lernen, dass Reis nicht nur süß schmecken kann, sondern auch salzig mit ungewohnten Zutaten darin. Auch konnte ich Sachen mit einander kombinieren, die jede für sich vorher total abgelehnt worden sind. Risotto und Fenchel zum Beispiel. Für Kinder unbedenkbar? Das wurde eines ihrer Lieblingsgerichte. Für mich war es sehr interessant, wie das in der Verbindung funktioniert hat.

Jeder weiß, dass die meisten Kinder gerne Tomatensoßen essen. Wenn ich damit ein ihnen bis dahin unbekanntes Gemüse wie Mangold kombiniere, klappt das bestens. Kinder sind meistens sehr interessiert. Man kann sie ganz gut an neue Sachen heranführen, muss sich aber immer wieder etwas einfallen lassen.

## Das klingt nach sehr kreativem Kochen...

Unbedingt, es ist auch eine große Umstellung. Ich konnte mir nun nicht mehr wie im Schloss theoretisch im Kopf zurecht legen, welche Sachen ich zusammenbringe, wie das funktioniert, wie das schmeckt. Zu 80 Prozent klappte das, die restlichen 20 musste man eben verändern. Hier musste ich erst lernen, was Kinder mögen und wie ich sie behutsam lenken

kann. Inzwischen ist es schon so, dass sich auch die Eltern nach diesem oder jenem Rezept erkundigen, weil die Kinder auch zu Hause danach fragen. Man darf nie außer acht lassen, dass Geschmack und Geschmacksfähigkeit eines Menschen schon in den ersten Jahren geformt und geprägt werden. Es gibt Erkenntnisse, dass dies bereits in den ersten beiden Lebensjahren geschieht.

## Sind Sie nun mit dem Erreichten rundum zufrieden?

Noch lange nicht. Das System ist noch nicht so, wie ich es haben möchte. Zum Gesamtpaket gesunder Ernährung gehören nicht nur gute Köche, Einrichtung und Produkte, sondern auch organisatorische Dinge wie die Lieferung u.a. Da lässt sich noch einiges optimieren.

## Zieht es Sie in die Spitzengastronomie zurück?

Ausschließen möchte ich das nicht, denn mein Wunsch zu kochen, ist ziemlich stark ausgeprägt. Doch das liegt in weiter Ferne, denn ich habe hier noch viel zu tun.

Danke für das Gespräch  
Interview Werner Reinhardt

Sicher kennen alle die Geschichte vom Wettlauf zwischen Hase und Igel oder Wilhelm Buschs Gedicht „Fuchs und Igel“. Auch nennt ihn jedes Kind beim richtigen Namen, wenn es einen Igel sieht. Viele Firmen oder Vereine schmücken sich mit ihm als Maskottchen oder im Logo, und kaum jemand weiß etwas Schlechtes über die Igel zu sagen. Igel sind allseits bekannt, beliebt, unverwechselbar und irgendwie allgegenwärtig.

Aber wissen wir wirklich so viel über den Igel, wie er sich verhält, wo er überall vorkommt, was wir für ihn tun können?

#### Äpfel mag er gar nicht

Es fängt schon mit der Frage an, was Igel eigentlich fressen? Naturliebhaber antworten absolut richtig, dass die Insektenfresser allerlei Kleinstlebewesen wie Regenwürmer, Larven, Käfer, Spinnen und Schnecken verzehren. Wie aber sieht es mit Obst aus? Viele Bilder zeigen Igel ganze Äpfel und Birnen auf ihren Stacheln davontragen und auch fressen. Genau da gehen die weitbekanntesten Irrtümer über den stacheligen Gesellen los: Igel brauchen eiweiß- und fettreiche Nahrung! Das oft faser- bzw. kohlenhydratreiche Obst und Gemüse können die Insektenfresser mit ihrem kurzen, einfach gebauten Darm gar nicht verdauen. Glaubt man also Igel überreifes Fallobst „fressen“ zu sehen, so interessieren die sich nur für die darauf und darin krabbelnden Insekten!

Anders verhält es sich mit Vogel-

Küken, Hennen und sogar gesunde Junghasen erbeutet haben soll.

#### Das Geheimnis der Kugel

Ein weiterer Irrglaube betraf die typische Verhaltensweise des Einrollens: Lange Zeit wurde angenommen, dass dies durch eine einzige kräftige Muskelkappe zustande käme. Es existieren darüber sogar Zeichnungen. Erst 1979 deckte der Humanmediziner Hellmut Kramm diesen Irrtum auf. Anhand von Sektionen fand er heraus, dass insgesamt fünf verschiedene Muskeln im Zusam-



aber ist vor allem der Fettansatz des Igels. Körperfettverbrennung hat im Verhältnis zum Körpergewicht eine besonders hohe Energieausbeute und ist für den Igel der alleinige Energielieferant



iern, Aas oder Fisch. Derartig eiweißreiche Kost verschmäht der Igel keinesfalls, wenn er sie findet. Auch ist er ein Nahrungsfinder und kein Jäger, wie es ihm noch vor rund hundert Jahren nachgesagt wurde. Häufig wurde der Igel als berüchtigter Mäusefänger geschildert, der auch

menspiel das Einrollen des Igels bewirken.

#### Winterschlaf

Damit nicht genug mit den falschen Informationen über den Igel: Noch in den zwanziger und dreißiger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts wurde die Meinung

vertreten, dass ein Igel unbedingt Winterschlaf halten müsse, ohne diesen würde er sterben. Ähnlich der Zugunruhe der Vögel würde er immer zu einer festgesetzten Zeit in seinen Winterschlaf fallen, sogar wenn man ihm in geheizten Räumen ausreichend Nahrung vorsetzen würde. Auch dies ist

mittlerweile durch Tausende von Gegenbeispielen widerlegt: Igelpfleglinge gelangten auch ohne Winterschlaf gesund in den Frühling. Nahrungsmangel, sinkende Außentemperaturen und abnehmende Tageslichtlänge sind zwar maßgebliche äußere Faktoren für den Winterschlaf, Voraussetzung

während der Winterschlafzeit. Ungefähr 5-6 Monate im Jahr verbringt der gesunde Igel hierzulande im Winterschlaf. Die Herzrhythmusaktivität ist von normalerweise circa 180 Schlägen auf etwa 8 Schläge pro Minute verringert. Anstatt 40-50 Mal pro Minute atmet er nur noch 3-4 Mal. Die

# Was wissen wir über

Dr. Anne Berger, Leibniz-Institut für Zoo- und Tierhaltung  
Leiterin des Projekts "Igel in Berlin"

# er den Igel?

## nd Wildtierforschung (IZW)

Körpertemperatur wird von 36°C auf 5°C abgesenkt, ist aber auch immer höher als die Umgebungstemperatur. Dank dieser auf ein Minimum herabgesetzten Körperfunktionen können Igel so mehre-

Am besten haben es noch die Igel-männchen, die zwar in der Paarungszeit im Juni/Juli viel Gewicht verlieren, es sich aber in einer Zeit mit noch reichlich Nahrung danach gleich wieder anfu-

Oktober, werden Jungigel mit sechs Wochen selbstständig und wandern auf der Suche nach der nun schon knapper werdenden Nahrung immer weiter umher. Auch können sich die Igelweibchen erst jetzt von der Trächtigkeit und dem Säugen der 2 bis 10 Jungen (im Durchschnitt sind es 5) erholen und wieder an Gewicht zulegen. Nicht selten stöbern daher Jungigel noch im November nach Essbarem und gehen noch nicht in den Winterschlaf. Ihr Fettpolster reicht noch nicht aus. Circa 600 Gramm sollten Igel wiegen, um in den Winterschlaf zu gehen. Besser wäre natürlich mehr.

### Fachkundige Hilfe

Findet man im Oktober/November Igel, die diese

Igelfütterer von erfahrenen Personen beraten lassen. Besonders empfehlenswert ist der deutschlandweit agierende Verein Pro-Igel e.V. ([www.pro-igel.de](http://www.pro-igel.de)). Dieser Verein stellt viele Informationen über Igel auf seiner Webseite zur allgemeinen Verfügung, betreibt eine jederzeit abrufbare Igel-Hotline und vermittelt Kontaktdaten von Igel-Experten, fachkundigen Tierärzten oder Igelstationen, an die man sich wenden kann.

Und noch eine Adresse sollten sich Igelfreunde in Berlin und Umgebung merken: Das Berliner Leibniz-Institut für Zoo- und Wildtierforschung (IZW) startete in diesem Sommer das Projekt „Igel in Berlin“ ([www.izw-berlin.de/igel-in-berlin.htm](http://www.izw-berlin.de/igel-in-berlin.htm)).

Es möchte in Erfahrung bringen, inwieweit sich Igel in ihrer Lebensweise an die städtischen Bedingungen Berlins angepasst haben, denn über wildlebende Igel, die in Städten leben, ist nicht viel bekannt.

### Das Projekt

Eine erste grundlegende Aufgabe dieses Projektes beginnt damit herauszufinden, wo Igel in Berlin überhaupt vorkommen und wie viele es sind. Dazu können Meldungen aus der Bevölkerung über Igel-sichtungen von lebendigen, aber auch von tot gefundenen bis hin zu platt gefahrenen Igel über (<http://www.izw-berlin.de/tierbeobachtung.html>) oder Briefpost an das IZW geschickt werden. So kann sich jeder Igelfreund aktiv in dieses

wovon diese beeinflusst wird. Bisher konnte sie durch nächtliche Suchläufe 21 Igel in 11 verschiedenen Berliner Parks finden; u.a. auch in recht kleinen Parks von nur 3,6 ha Größe und mitten im Stadtzentrum. Ein erstaunliches Ergebnis, da die durchschnittliche Größe des Lebensbereiches für einen weiblichen Igel mit 25 ha und größer angegeben wird. Männliche Igel verfügen sogar über einen noch größeren Aktionsradius.

Nächstes Jahr – wenn die Igel wieder aus ihrem Winterschlaf erwacht sind – werden diese Arbeiten zusätzlich auf Berliner Friedhöfe, Brachflächen und Kleingartenanlagen ausgeweitet. Von allen bei diesen Untersuchungen gefundenen Igel werden Speichelproben genommen. Die Tiere werden vermessen, und ihre Daten gelangen in eine Igeldatenbank.

Mit Hilfe der gesammelten Daten können dann weitere Fragen untersucht werden: Gibt es genetisch isolierte Inselepopulationen innerhalb Berlins? Gibt es eine Art von „grünen Korridoren“, die von Igel genutzt werden, um sich etwas großräumiger auszubreiten? Oder: Welche Umweltparameter beeinflussen das Igelvorkommen in Berlin entscheidend? Haben sie in Berlin überhaupt ausreichende bzw. optimale Nahrungsbedingungen?

Das Projekt „Igel in Berlin“ wird derzeit noch voll aus eigenen Mitteln des IZW bezahlt, doch wird eine langfristige Finanzierung im Verbund mit anderen Projekten angestrebt. So erforscht das IZW neben den Igel auch die Wildschweine in Berlin und ist aktives Mitglied des Berlin-Brandenburgischen Instituts für Biodiversitätsforschung, eines Konsortiums aus Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen mit Sitz in Berlin und Potsdam ([www.bbif.org](http://www.bbif.org)). Dabei geht es vor allem auch um die Dynamik von Wildtierpopulationen in einem urbanen-ruralen Gradienten.

Das Projekt „Igel in Berlin“ ist demnach als wissenschaftliches Langzeitprojekt angelegt, welches auch verschiedene Instanzen (wie Tier- und Naturschützer, Stadtplaner, Wissenschaftler, Bürger) in einem berlinweiten Igel-Netzwerk zusammenführen möchte. Es soll dazu beitragen, den Igel als Stadtbewohner besser kennenzulernen, Unwissen bzw. Irrtümer über den Igel zu beseitigen und das Wissen um den Igel möglichst breit zu streuen. Damit ist letztlich dem Igel wohl am besten gedient.

### Fotos:

Dr. Anne Berger



re Monate ganz ohne Futter auskommen. Aber ohne einen ausreichenden Fettvorrat wäre auch diese lange Zeit im Energiesparmodus samt der sehr energieaufwendigen Aufwachphase nicht durchzuhalten. Und viel Zeit haben sie nicht, sich diesen Vorrat vorher anzufressen.

tern können, denn sie kümmern sich naturgemäß nicht weiter um ihren Nachwuchs. Da sie sich genügend Reservefett angefressen haben, treten Igel-männchen auch bereits im Oktober ihren Winterschlaf an. Nicht so bei den Igelweibchen und den Jungigeln: Ende September, häufig erst im

Gewichtsgrenze noch nicht erreicht haben, so kann man ihnen zunächst durch nächtliche Futtergaben helfen. Igel sind aber recht anspruchsvoll in ihrer Nahrungswahl und mögen es abwechslungsreich. Um nicht ungeeignetes Futter in falscher Menge auszustellen, sollten sich unerfahrene

Projekt einbringen. Neben diesen sogenannten „Bürgerwissenschaftler“ finden noch weitere Arbeiten statt: So untersucht die Studentin Stefanie Rudolf von der Universität Potsdam derzeit in ihrer Masterarbeit, wie hoch die Igel-Populationsdichte in 30 verschiedenen Berliner Parks ist und

## Neues im Bezirk



Bäume und Sträucher im Straßenraum sehen im allgemeinen sehr robust aus, doch sind sie sehr verletzlich. Die Entfaltung ihrer Lebenskraft hängt entscheidend vom Funktionieren ihrer Organe ab, die aber sind schon durch gering erscheinende mechanische oder chemische Verletzungen an Wurzeln, Ästen oder Blattwerk häufig beeinträchtigt. Frühzeitige Färbung des Laubwerkes, abwei-

chende Größe der Blätter oder geringe Blattmasse der Baumkronen weisen auf eine Krankheit der Gehölze hin.

Bäume und Sträucher sind vielfältigen Gefährdungen ausgesetzt, vor allem durch Tiefbauarbeiten, undichte Gasleitungen, mechanische Stammschäden, Bodenverdichtung und Hundeurin. Sichtbare Folgen zeigt aber auch die langjährige Anwendung von Tausalzen. Bereits im Mai/Juni verfärben sich die Blattränder empfindlicher Arten wie Rosskastanie, Ahornarten und Winterlinde. In Abhängigkeit von den genannten Belastungen kann es bis zu 15 Jahre dauern, bis sich ein salzgeschädigtes Gehölz erholt.

Ca. 40 Prozent der aufgebrachten Salzmenge gelangen mit dem Schmelzwasser in den Boden und verschlechtern seine Qualität. Natrium-Ionen führen unter Verdrängung der Bodenluft und Verminderung des Wasserspeichervermögens zu seiner Verdichtung. In der Vegetationszeit wird das Salz über die Wurzeln und Wasserleitungsbahnen bis zu den Blattzellen transportiert. Das Natriumchlorid reichert sich am stärksten in den Blatträndern an,

wo die Wasserverdunstung am intensivsten ist. Dort kommt es zu regelrechten Verbrennungen, sogenannten Nekrosen, die das Blattgewebe zerstören. Zuerst verfärben sich die Blattränder braun, später verwelken die betroffenen Blätter völlig. Diese Schäden treten umso eher und intensiver auf, je trockener der vorangegangene Sommer war.

Zum Schutz des Verkehrsgrüns unterliegt die Anwendung von Tausalzen im Straßenraum der Genehmigung durch die Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, die in Abhängigkeit von der Bedeutung für die Öffentlichkeit Ausnahmen vom generellen Verbot zulassen kann. Für Bürgersteige wird in der Regel auf Granulat zurückgegriffen.

Für einen umweltfreundlicheren Streudienst empfiehlt es sich, mit verringertem Salzeinsatz den bestmöglichen Kompromiss zwischen den Erfordernissen der Verkehrssicherheit, der Wirtschaftlichkeit und des Umweltschutzes zu erreichen, d.h. nach mechanischer Räumung Beschränkung der Salzung lediglich auf stark befahrene Straßen und Gefahrenstellen bei grundsätzlicher Nullstreuung

auf den restlichen Straßen. Ein teilweise verminderter und weniger gleichmäßiger Verkehrsfluss muss allerdings in Kauf genommen werden.

Auf Grundstücken ist das Ausbringen von Streusalzen und anderen Auftaumitteln nach dem Berliner Naturschutzgesetz § 29 Absatz 1, Punkt 7 verboten. Ausnahmen kann das Bezirksamt auf Antrag zulassen, wenn „überwiegende öffentliche Interessen, insbesondere des Schutzes des Grundwassers nicht entgegenstehen und biologische, mechanische oder biotechnische Maßnahmen nicht ausreichen“. Eine Befreiung kann gewährt werden, wenn eine erhöhte Anforderung an die Verkehrssicherungspflicht besteht (Krankenhausgelände, Altenheime, Behinderten-Wohnanlagen u. ä.). Eine Befreiung kommt nicht in Betracht bei Nichtbefahrbarkeit einer Rampe zu einer Tiefgarage oder einem Parkdeck, glatten Wegen in einer Wohnanlage, bei Autowaschanlagen. Abstumpfen der Mittel bilden in diesen Fällen eine zumutbare Alternative.

**Ihr Christian Gräff, Bezirksstadtrat für Wirtschaft und Stadtentwicklung**

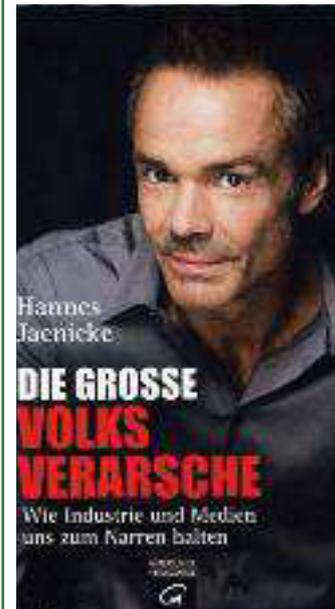
## Buchtipps

Hannes Jaenicke

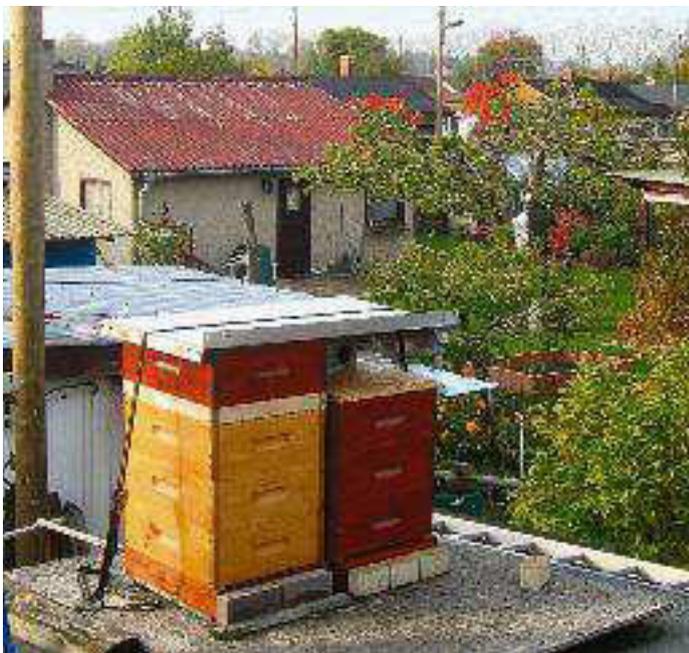
### Die große Volksverarsche

**Wie Industrie und Medien uns zum Narren halten**

Gütersloher Verlagshaus 2013  
ISBN 978-3-579-06636-3



## Bienen auf Dächern



**Eine gute Idee, mehr aber nicht**  
Seit einiger Zeit bringt die Initiative „Berlin summt“ auf prägnanten Gebäuden in der Stadt Bienenvölker unter. So unter anderem auf dem Dach des Berliner Doms. Die Idee ist gut, um auf die Probleme der Bienenhaltung aufmerksam zu machen. Mehr aber auch nicht! Es ist wichtig, die Öffentlichkeit für die Belange der Bienenhaltung und des Artenschutzes zu sensibilisieren. Doch abgesehen davon, ob alle Standorte auf den Dächern wirklich bienengerecht sind, gewinnt die Stadt kaum Imker dazu und auch die Anzahl der Bienenvölker

erhöht sich dadurch nicht. In den meisten Fällen stellt die ohnehin schwindende Anzahl der Imker ihre eigenen Völker auf die Dächer.

Bienenvölker brauchen einen windgeschützten, sonnigen Platz, der ihnen über das gesamte Jahr hinweg optimale Entwicklungsbedingungen garantiert. Auch sollte genügend Nektar und Pollen im Flugbereich immer vorhanden sein.

Viel wichtiger als jede öffentlichkeitswirksame Aktion ist aber die Sorge um die grundlegenden Probleme der Imkerei:

1. Gewinnung und Schulung von

interessierten BürgerInnen für die Haltung und Betreuung von Bienen.

Über unsere Anfängerschulung erreicht der Imkerverein Bernau jedes Jahr eine große Zahl von Bieneninteressierten, denen wir mit Vorträgen und praktischer Arbeit die Bienenhaltung näher bringen.

Gern stellen wir auch die ersten Völker zur Verfügung und helfen bei ihrer Betreuung. Kein Neuimker wird allein gelassen. So unterstützt, gelingen auch die Anfängerjahre, trüben auch Misserfolge nicht die Freude an den Bienen.

2. Noch wichtiger ist die Erhaltung der Artenvielfalt bei den blütenbesuchenden Insekten. Solitärbienen, Schmetterlinge, Hummeln, Schwebfliegen und viele andere sind von Blühpflanzen abhängig. Sie haben keine Honig- und Pollenvorräte, können längere Schlechtwetterzeiten nicht überleben.

Viele von diesen Nützlingen sind Nahrungsspezialisten, die nur eine oder wenige Blütenpflanzen befliegen. Sind diese Blühpflanzen in einem Gebiet vorhanden, stellen sich auch die Blütenbesucher schnell ein.

In unserer Stadt gibt es eine große Menge von untergeordneten Grünflächen wie Straßenrändern und Grabenböschungen. Auf diesen Flächen könnte sich ungestört eine ansehnliche Blühpflanzenvielfalt entwickeln. Allerdings nur dann, wenn man es zum Blühen kommen lassen würde! Bevor es blühen kann bzw. wenn es gerade

schon blüht, kommt jedoch der Rasentraktor und alles ist wieder in „Ordnung“. Dabei wäre es so einfach und würde auch noch Geld sparen!

3. Weiters wichtiger ist die nachhaltige Umstellung der Landwirtschaft. Weg von den Monokulturen aus Mais und Getreide, hin zu einer kleingegliederten Bewirtschaftung der Felder. Weg vom massenhaften Einsatz von Pestiziden und Herbiziden, hin zu natürlichen Düngern und einer Fruchtfolge, die den Boden schont und das Ausbreiten von Schädlingen vermindert.

Für alle Insekten gibt es auf den Feldern nicht mehr viel zu holen. Die Hybriden von Raps und Sonnenblumen geben kaum noch Nektar und Pollen. Andere Bienennährpflanzen wie Rotklee, Serradella, Buchweizen und Wicke werden kaum noch angebaut. Was nutzt es, wenn wir Bio-Sprit tanken und dafür die Umwelt zerstören.

Jedes Jahr kommt aus irgendeinem Land auf der Welt die Horrormeldung vom großen Bienensterben. Es ist nicht hinzunehmen, dass jedes Jahr Tausende von Bienenvölkern sterben und bei der Bestäubung fehlen. Nicht weniger schlimm ist das Sterben ganzer Arten heimischer Insekten! Sie sterben leise, kaum jemand merkt es. Tun wir etwas dagegen, und nicht nur auf den Dächern von Berlin.

**Joachim Wernstedt, Imker**

Umweltschutz ist das Thema, dem sich der bekannte Schauspieler Hannes Jaenicke in Filmen und Dokumentationen, bei Talkshows und Interviews immer wieder widmet. Nun also auch in einem Buch. Er ist überzeugt davon, dass wir als Verbraucher die Unternehmen dazu zwingen können, nachhaltig zu produzieren, indem wir beim Kauf ökologisch korrekte Produkte bevorzugen. Doch woher können wir wissen, wer Ressourcen schonend arbeitet, welche Giftstoffe uns mit dem T-Shirt oder der Tagescreme „verkauft“ werden? Immer wieder lesen oder hören wir Berichte über vermeintlich umweltfreundliche Neuerungen, die sich beim genaueren Hinsehen als „Greenwashing“ entpuppen.

Jaenicke's „Konsumenten-Navi“ deckt die Tricks und Lügen auf, mit denen uns Konzerne, Medien und nicht zuletzt Politiker zum Kaufen und Konsumieren animieren wollen. Ob Kleidung, Nahrung, Kosmetik, Autos oder Finanzprodukte – er enthüllt die Mogelpackungen, die nur einen Zweck haben, den Profit zu erhöhen. Und das auf Kosten der Umwelt. Sein Buch bietet für alle Bereiche des täglichen Lebens wertvolles Hintergrundwissen und zahlreiche Tipps für ein kritisches Hinterfragen vor allen Kaufentscheidungen. Dabei ist es eine unterhaltsame und spannende Lektüre. Dieses Buch gehört in jeden Haushalt

**Monika Baier**

## Umweltkripo

# Der nächste Winter kommt bestimmt

Im Herbst verschwindet in den Baumärkten die Grillkohle aus der Auslage, und an einigen Stellen finden sich stattdessen Säcke mit Streusalz. „Bevorzugen Sie sich jetzt!“ – so wird uns diese praktische Hilfe im Kampf gegen das drohende Glatteis angepriesen und manche Leserin und mancher Leser wird überlegen, ob ein paar Säcke im Winter nicht vorteilhaft

wären – einfach Streuen statt mühsam Eispicken? Wenn sich die Umweltkripo mit dieser Frage befasst, wird es da bestimmt einen Haken geben! Salz ist ein effektives Auftaumittel, wirkt sich aber negativ auf die Gesundheit von Pflanzen aus. Als vor längerer Zeit die Eisglätte auf den Straßen noch großzügig mit Salz bekämpft wurde, litten die Straßenbäume sehr, manche gingen ein. Nun ist seit vielen Jahren der Streusalzeinsatz sehr streng geregelt, nur unter sehr strengen Auflagen darf die Berliner Stadtreinigung Tausalz einsetzen. Für alle anderen ist der Einsatz von Auftaumitteln grundsätzlich verboten und mit empfindlichen Bußgeldern bedroht. Ausnahmen sind in engen Grenzen möglich

und müssen vorher (!) beantragt werden, Hinweise finden sich dazu im Internet: <http://www.berlin.de/umwelt/aufgaben/natur-auftaumittel.html> Wenn größere Mengen Streusalz in das Grundwasser oder über die Kanalisation in ein Oberflächen-gewässer gelangen, dann wird aus der Ordnungswidrigkeit eine Straftat und das LKA übernimmt die Ermittlungen. Dann drohen nicht nur Geldbußen sondern auch Gefängnis bis zu 5 Jahren. So bleibt allen Verantwortlichen für die Schnee- und Glättebeseitigung nur der rechtzeitige Griff zu Besen und Schaufel – aber die gibt es ja auch im Baumarkt!  
**Andreas Jahn**  
Erster Kriminalhauptkommissar  
LKA 232



Seit dem Inkrafttreten des Berliner Naturschutzgesetzes 1979 gibt es seit dem 8. Juni 2013 jetzt die 13. Änderung. Standen bei den vorhergehenden Gesetzesänderungen vor allem die Umsetzung des Rechtes der Europäischen Union im Vordergrund, so ist dieses Mal die Förderalismusreform vom September 2006 der Anlass. Die Förderalismusreform ermächtigte den Bund, das Naturschutzrecht in eigener Regie zu regeln. Damit gelten die meisten Paragraphen des Gesetzes zur Neuregelung des Rechts des Naturschutzes und der Landschaftspflege (Bundesnaturschutzgesetz) vom 29. Juli 2009 unmittelbar.

Auf Grund von Öffnungsklauseln besteht für die Länder allerdings die Möglichkeit einer eigenen Ausgestaltung, insofern nicht allgemeine Grundsätze bzw. der Arten- und Meeresnaturschutz betroffen sind. Davon hat jetzt das Land Berlin Gebrauch gemacht. Trotz der Anpassung ist die neue Novelle für den Normalbürger und Laien nicht immer verständlich, da es immer wieder die Querverweise zum Bundesnaturschutzgesetz gibt und sich ohne parallele Einsicht in beide Gesetze der Inhalt nicht immer erschließt. Dazu beabsichtigt die Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umweltschutz die Herausgabe einer Broschüre, die den Gesetzestext lesbar macht.

Worauf hat das Land Berlin besonderen Wert gelegt? Ein Schwerpunkt ist die Landschaftsplanung, die in den Stadtstaaten zwangsläufig auf Grund der Kleinteiligkeit anders gehandhabt wird. Daher sind die Regelungen zum Landschaftsprogramm und zur Aufstellung von Landschaftsplänen unerlässlich. Für die Bezirke ist es neu, dass

zukünftig Naturdenkmale und Geschützte Landschaftsbestandteile per Rechtsverordnung selbst ausgewiesen werden können, die Senatsverwaltung stimmt nur noch zu. Ferner hat die Senatsverwaltung auch die Liste der geschützten Biotope ergänzt. Feldhecken, Feldgehölze überwiegend heimischer Arten und Obstgehölze in der freien Landschaft als Relikte der Kulturlandschaften stehen nicht auf der Liste im Bundesnaturschutzgesetz. Neu ist auch die Ausweisung von Naturerfahrungsräumen. Das Gesetz regelt deren Ausweisung und Nutzung. Erfreulich für den Bezirk Lichtenberg ist auch eine weitere Neuerung. Zukünftig können den Trägern der Umweltbildung von den Bezirken für satzungsgemäße Bildungszwecke geeignete Räumlichkeiten und Grundstücke kostenfrei zur Verfügung gestellt werden. Diese Änderung geht auf eine Initiative des Bezirksamtes Lichtenberg zurück

**Ihr Wilfried Nünthel,**  
Bezirksstadtrat für  
Stadtentwicklung

## Fahrradkonferenz



Am 18. September 2013 hat die 4. Lichtenberger Fahrradkonferenz

mit dem Thema „Länderübergreifender Fahrradtourismus - Fahrradrouten als verbindende Elemente von Berlin-Lichtenberg und Brandenburg“ stattgefunden. 38 Teilnehmer, unter anderem Vertreter des Bezirksamtes Lichtenberg und Marzahn-Hellersdorf, Vertreter der Bezirksverordnetenversammlung sowie Mitglieder des ADFC und des Mobilitätsrates nutzten die Gelegenheit, um sich zu informieren oder auf Probleme im Lichtenberger Radver-

kehr hinzuweisen. Mit anspruchsvollen Vorträgen und Erfahrungsberichten wurden vorhandene Potenziale aufgezeigt und somit das Bewusstsein für den Radverkehr gefördert. Die Ergebnisse werden vom Umweltbüro Lichtenberg zusammengefasst und der Politik als Handlungsempfehlung zur fachlichen Beratung in Fragen des Radwegeausbaus und der Radwegeschilderung zur Verfügung gestellt.

**Doreen Hantuschke**

## Wochenendangebote November, Dezember, Januar

### Schnelle Hilfe für Wildvögel

Eine Jahresbilanz von André Hallau, Leiter der Wildvogelstation Wuhletal in Marzahn-Hellersdorf  
Sonntag, 03.11.13, 14.00 – 15.30 Uhr  
Naturschutzstation Malchow

### Garten- und Balkonsprechstunde

Dipl.-Biologin Beate Schonert beantwortet Fragen rund um das Thema „Winterquartiere für Ihre Kübelpflanzen“  
Donnerstag, 7. 11. 13, 17.00 - 19.00 Uhr  
Lichtenberger Stadtteilzentrum Ikarus  
Wandlitzer Straße 13, 10318 Berlin

### Pflegecreme selbst gemacht

Vier pflanzliche Grundstoffe, ein paar Handgriffe, und eine gute Tagescreme ist fertig. (5 Euro pro Person)  
Sonntag, 10.11.13, 14.00 – 17.00 Uhr  
Umweltbüro Lichtenberg

### Wasservogel im Winter

Illustrierter Vortrag von Dipl.-Biol. Beate Schonert mit anschließender Tour um den Malchower See  
**Bitte Fernglas mitbringen**  
Sonntag, 17.11.13, 14.00 – 16.00 Uhr  
Naturschutzstation Malchow

### Basteln zum Advent

Wir gestalten Adventsgestecke und drehen Kerzen aus Bienenwachs.  
Bitte Kosten für Material einplanen.  
Sonntag, 24.11.13, 14.30 Uhr  
Naturschutzzentrum Schleipfuhl

### Lesestunde im Advent

Wir lesen unter dem Weihnachtsbaum die schönsten Märchen und Geschichten zur Weihnachtszeit  
Sonntag, 1.12.13, 14.00 - 16.00 Uhr  
Naturschutzstation Malchow

### Winterspaziergang zum Wald 2000

Astrid Brandl und Rudi Groth nehmen Sie mit zu einer kleinen Winterwanderung. Für ein Picknick unterwegs ist auch gesorgt.  
Wetterfeste Kleidung!  
Sonntag, 05.1.14, 14.00 – 16.30 Uhr  
Treff: S-Bhf. Wartenberg, Ausgang E.-E.-Kisch-Str.

### Stunde der Wintervögel

Vortrag über die Arten im Gebiet mit anschließender Vogelbeobachtung im Schleipfuhlgebiet  
**Bitte Fernglas mitbringen**  
Sonntag, 05.1.14, 14.30 Uhr  
Naturschutzzentrum Schleipfuhl

### BAUMBESTIMMUNG IM WINTER

Was uns Rinde, Knospen und Zweige über die Gehölze sagen  
Eine Naturwanderung im Schleipfuhlgebiet  
Sonntag, 12.1.14, 14.30 Uhr  
Naturschutzzentrum Schleipfuhl

### Baumbestimmung im Winter

Was uns Rinde, Knospen und Zweige über die Gehölze sagen.  
Ein Vortrag von Dipl.Biol. Beate Kitzmann mit Wanderung um den Malchower See  
Sonntag, 02.2.14, 13.00 – 17.00  
Naturschutzstation Malchow

weitere Termine: [www.naturschutz-malchow.de](http://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: B. Müller, BWB, C. Kitzmann, A. Berger.

S. Rudolf, U. Lorenz, W. Reinhardt, J. Wernstedt, Archiv

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

# Bringt Regen immer Segen?

Die Berliner Wasserbetriebe investieren in die Regenwasserbewirtschaftung zur Verbesserung der Gewässergüte in Spree und Havel.



Automatische Wehre machen Kanäle selbst zum Speicher, hier an der Storkower Straße in Prenzlauer Berg.

Regen bringt nicht immer Segen. Denn wenn er zu stark prasselt, dann kann in der Innenstadt die Mischwasserkanalisation schon mal überlaufen, weil die Pump- und Klärwerke ein technisch bedingtes Limit haben. Etwa das Doppelte der Trockenwettermenge verträgt ein Klärwerk, sonst wird dort die Mikrobiologie derart verwässert, dass ihr „Neustart“ lange dauert und teuer ist. Deshalb sind seit Generationen an neuralgischen Punkten der Kanalisation Überlaufschwelle angeordnet, hinter denen dann speziel-

le Kanäle direkt zur Spree oder zu ihren Nebengewässern führen. Das schützt die Straßen vor Überflutung und die Klärwerke vor ihrem Wirkungsverlust. Aber es schadet den Gewässern. Denn die zwar stark mit Regen verdünnten Überläufe bringen letztlich Nährstoffe in die nur sehr langsam fließende Spree. Dort zehren diese Nährstoffe den Sauerstoff und sie düngen. Ersteres bringt die Fische zum Japsen und Zweiteres die Algen zum Wachsen und das Wasser zum Trüben. Diesem Effekt wirken die Berli-

ner Wasserbetriebe in den zentralen Bezirken, wo die Mischwasserkanalisation dominiert, vor allem mit der Schaffung von unterirdischem Stauraum entgegen. Die Idee dabei ist einfach: Die Brühe muss unten bleiben und damit der Spree erspart werden. Und das lässt sich grundsätzlich auf zwei Wegen erreichen. Wo es hydraulisch geht, ohne dass das Wasser in Keller sprudelt oder auf Straßen stockt, muss der Kanal selbst mehr Wasser aufnehmen – indem die Überlaufschwelle höher oder neue, automatisch regelbare Barrieren wie Wehre in die Unterwelt gebaut werden. Und wo das nicht möglich ist, da werden unter unseren Füßen zusätzliche Stauräume errichtet, in denen die Überläufe praktisch geparkt und nach Regenende wieder zurück in die Kanalisation und damit zum Klärwerk gepumpt werden.

Bis zum Jahr 2020 sollen so in der Innenstadt insgesamt 307.000 m<sup>3</sup> mit Regen verdünntes Abwasser unter dem Pflaster zusätzlich spei-



cherbar sein. Rund 225.000 m<sup>3</sup> davon sind bereits fertig. Der Fortschritt dabei wird nicht nur vom Platz in den Kanälen selbst und von der Verfügbarkeit von Grundstücken, sondern auch von den Kosten limitiert. Denn in der Trennkanalisation trägt das Land Berlin die Kosten für die Regenentwässerung allein, in der Mischkanalisation 60 Prozent davon. Dieser hohe Steueranteil verpflichtet zusätzlich zu höchster Investitions-Effizienz, zumal die noch umzusetzenden Maßnahmen rund 100 Mio. € umfassen.

Gegenwärtig setzen die Berliner Wasserbetriebe eine ganze Reihe von Projekten um, die verdrecktes Regenwasser speichern, um es anschließend sauer klären zu können: Unter der Storkower Straße in Prenzlauer Berg wurde gerade ein automatisches Wehr installiert. Gesteuert aus der Abwasserzentrale an der Holzmarktstraße kann es bei starkem Regen 1.850 m<sup>3</sup> Mischwasser stauen und so zwischenspeichern. Weitere 2.000 m<sup>3</sup> Stauvolumen entstehen vor dem Abwasserpumpwerk an der Bellermannstraße in Wedding. Dazu werden die Schwelle von drei Regenüberläufen zur Panke erhöht. Der Clou in diesem Fall ist, dass in den Überlauf große Rechen eingebaut werden, die – wenn es künftig seltener zum

**Speicher im Riesenrohr (l.):**  
Stauraumkanal für Mischwasser am Weigandufer in Neukölln.

Wolkenbruch-Überlauf kommt – Papier, Plastik und anderen schwimmenden Müll herausfischen. Die Panke und später die Spree werden damit nicht nur wasserchemisch, sondern auch optisch sauberer.

Und zwei weitere Großvorhaben „sind in der Pipeline“: Unter dem Mauerpark soll ab 2016 ein 730 Meter langer und innen 3,80 Meter mächtiger Stauraumkanal für gut 7.000 Kubikmeter Brühe entstehen, an der Chausseestraße beginnt in Kürze der Bau eines kreisrunden Beckens, das 17.000 m<sup>3</sup> fasst. Das ist etwa die Wassermenge, die sieben olympische Schwimmbecken enthalten. In den Außenbezirken, wo Schmutz- und Regenwasser in getrennten Kanälen fließen und Niederschlagswasser damit in der Regel direkt ins nächste Gewässer abgeleitet wird, soll dieses künftig mehr und mehr in Mulden-Rigolen-Systemen – das sind Anlagen, die aussehen wie grüne Straßenrinnen, aber unter der Erde letztlich drainierte Filter sind – oder Retentionsbodenfiltern – schildbestandenen oberirdischen Großfiltern – von seiner schmutzigen Last befreit werden.

Und stadtweit gilt: Grüne Dächer und Versickerung vor Ort bewahren die Kanalisation und die Berliner Gewässer vor Stress bei meteorologischen Kapriolen.

**Stephan Natz**  
Leiter  
Unternehmenskommunikation



Operation am offenen Herzen:  
Großer Mischwasserkanal an der Bellermannstraße in Wedding mit Überlaufkanal zur Panke. Die Schwelle wird angehoben und neue Dreckrechen werden installiert.