



Aus dem eigenen Nest gefallen?

Ökologie Station des Kreises Unna warnt: „Hände weg von Jungvögeln!“

Kreis Unna. Das Brutgeschäft unserer heimischen Vögel ist in vollem Gange. Derzeit kann man überall in Nistkästen, Hecken und Gebüsch Jungvögel um Futter betteln hören. Die Altvögel sind intensiv damit beschäftigt, Nahrung für den Nachwuchs zu besorgen. Die ersten Jungvögel haben auch bereits ihre Nester verlassen.

Scheinbar hilflos kann man sie dann gelegentlich am Boden hocken oder hüpfen sehen. Aber sind die kleinen Federballen wirklich verlassen? Der Schein trügt meist. Die Jungen stehen mit Kontaktstrafen mit den Altvögeln, die die Umgebung emsig nach Insekten, Spinnen und anderen Gliedertieren zur Aufzucht der Jungvögel absuchen, in Verbindung. Normalerweise kehren die Eltern dann in kurzen Zeitintervallen zu ihrem Nachwuchs zurück. Die Jungen sind also keineswegs auf menschliche Hilfe angewiesen.

Brutbiologie

Betrachtet man die Brutbiologie der verschiedenen Vogelarten seien erhebliche Unterschiede beim Aufwuchs der Jungvögel feststellbar, heißt es in einer Pressemitteilung der Ökologiestation: man könne grob in „Nesthocker“ und „Nestflüchter“ unterscheiden. Eulen- Greif- und Singvögel sind in der Regel Nesthocker. Zu den Nestflüchtern zählen Wasser- und Hühnervögel. Sie verlassen das Nest schon bevor ihr Federkleid richtig ausgewachsen ist. Aber auch Nesthocker verlassen manchmal ihr Nest bevor sie richtig fliegen können. Die unerfahrenen und im Fliegen noch etwas ungewöhnten „Nestflüchter“ sitzen dann im halbhohen Geäst oder auf dem Boden. Dabei

sind sie noch auf die elterliche Ernährung angewiesen. Nachts in Bäumen zu beobachtende Eulenjunge, sogenannte „Ästlinge“, sind schon recht mobil, werden aber von den Altvögeln versorgt und ständig bewacht. Und auch Brutvögel der offenen Feldflur, wie beispielsweise der Kiebitz, sind sehr jung oft schon erstaunlich selbstständig. Sie ernähren sich eigenständig – die Eltern beobachten aber immer das Umfeld und verteidigen die Jungen bei Gefahr aggressiv gegen Angreifer am Boden und aus der Luft.

Manch ein Spaziergänger wird es wohl schon bemerkt haben, wenn die Altvögel versuchen ihn eindringlich warnend vom Nachwuchs fernzuhalten. Bei einigen Arten ziehen die Eltern auch die Aufmerksamkeit auf sich, indem sie eine Verletzung vortäuschen und so einen möglichen Fressfeind von den Jungen weglocken.

Ökologiestation Kreis Unna

In der Ökologiestation des Kreises Unna arbeiten zusammen: Biologische Station Kreis Unna/Dortmund; Naturförderungsgesellschaft für den Kreis Unna e. V.; Naturschutzbund Deutschland Kreisverband Unna; Regionalverband Ruhr - Ruhr Grün - Parkstation & Forststützpunkt Ost-Umweltzentrum Westfalen

Kontakt: Biologische Station Kreis Unna, Dortmund Westenhellweg 110, 59192 Bergkamen, Tel. (02389) 980950



Eine junge, noch nicht flügge Singdrossel. Sie ist in ihren ersten Lebenswochen auf die Fütterung durch die Eltern angewiesen. FOTO GREGOR ZOSEL

Heimvorteil Beerenobst

Aus der Region. Beerenobst kann vieles – sogar im eigenen Garten oder auf dem Balkon wachsen. Wie der artgerechte Anbau des lokal erzeugten Superfoods am besten gelingt, verrät eine neue Publikation der Landwirtschaftskammer NRW.

Unter dem Titel „Heimvorteil Beerenobst: Selbst angebaut - selbst zubereitet!“ ist alles Wissenswerte über die

fruchtigen kleinen Vitaminbomben zu finden. Die Broschüre gibt es zum kostenlosen Download unter www.landwirtschaftskammer.de in der Rubrik Verbraucher, Rezepte. Neben einigen Rezepten gibt es auch Tipps für die Lagerung.

www.landwirtschaftskammer.de/verbraucher/rezepte/beer-rezepte.pdf



Die Ernte hat begonnen: Auch Landwirt Hubertus Pröbsting aus Capelle freut sich über die süßen Früchte.

FOTOS (3) NIEHAUS

Die Erdbeerfelder sind offen

CAPELLE. Die Saison ist gestartet: Auf den Erdbeerfeldern kann man das süße Obst an Buden kaufen – oder am besten gleich selbst pflücken. Doch die Früchte sind empfindlicher, als man glaubt.

Von Martina Niehaus

Sensibel sind sie schon, die Erdbeeren. Bis sie erntefrisch im Körbchen liegen, müssen sie schon einiges überstanden haben. „Nässe, Trockenheit, Hagel, Frost, Starkregen und zu viel Sonne – all das können Erdbeeren nicht so gut vertragen“, sagt Hubertus Pröbsting.

Der Landwirt muss es wissen – schließlich baut er seit 13 Jahren die leckeren roten Früchte an. Und jetzt hat gerade die Erntezeit begonnen. „Wir haben die Felder für den Verkauf geöffnet“, sagt der 54-Jährige.

Kleine gelbe Buden

Mit einer relativ kleinen Fläche von 0,25 Hektar habe alles angefangen, erinnert sich Pröbsting. Heute sind es drei Hektar, die der Landwirt aus Capelle bewirtschaftet. „95 Prozent davon vermarkten wir direkt.“ Auch einige Gaststätten gehören zu den Abnehmern. Pröbstings kleine gelbe Erdbeer-Buden kann man in Nord- und Südkirchen, in Ascheberg und Capenberg, in Herbern, Werne und Selm finden.

Die jungen Erdbeerpflanzen sind sehr empfindlich. Ein Teil der Ernte wächst daher in großen Zelttunneln auf. Dort können die Beeren geschützt groß werden. Die Wasser- und Luftzufuhr in den Zelten reguliert der Landwirt mit Hilfe eines Computers.

Beeren im Tunnel

„Der Vorteil ist, dass die Erdbeeren im Tunnel nicht so sehr der Natur ausgesetzt sind. Außerdem sind sie früher reif – denn die Nachfrage nach frischen Erdbeeren beginnt immer früher im Jahr“, weiß der 54-Jährige.

Und da schwört der Landwirt auf sein regionales Produkt. Na klar, das muss er ja auch. Doch den geschmacklichen Unterschied zwischen seinen Erdbeeren und importierter Ware, zum Beispiel aus Spanien, kann er gut begrün-



Marie Behlert (19) hilft beim Verkauf aus.



Wetterempfindliches Obst: Beeren mit Hagelsschaden.



Lecker: Selbst gemachte Marmelade.

den: „Da wird das Obst so gepflückt, dass die Früchte noch grün sind. Auf dem langen Transportweg reifen sie nur noch nach. Und das merkt man geschmacklich einfach.“

Die Pflanzen zu setzen, das ist mittlerweile fast schon eine logistische Herausforderung. Denn der Landwirt wählt Sorten aus, die zu unterschiedlichen Zeitpunkten reif werden. Sie heißen Sonata, Faith oder Malwina. „So habe ich länger frische Erdbeeren, alle auf einmal könnte ich ja gar nicht verkaufen.“ Gedüngt werden müssen die Pflanzen kaum. „Das ist sehr überschaubar.“

Zwischen den Erdbeerreihen streuen die Landwirte Stroh aus. „Zum einen hält sich die Feuchtigkeit besser im Boden, so dass die Pflanze nicht vertrocknet.“ Außerdem liegen die Erdbeeren nicht direkt auf der Erde. Und wer zum Pflücken aufs Feld kommt, dessen Schuhe bleiben sauber. „Da läuft man wie über einen Teppich.“

Jetzt, zum Saisonauftakt, beschäftigt Pröbsting vier Erntehelfer, die auf den Feldern pflücken. In den gelben Büdchen sind zur Hochsaison ebenfalls an die 20 bis 25 Helfer im Einsatz. „Das sind Leute aus der Gegend, die ein

bisschen was dazuverdienen wollen, oder Schüler und Studenten“, erzählt Pröbsting.

In der kleinen Bude direkt gegenüber dem Hof arbeitet an diesem Tag Marie Behlert. „Ich verdiene mir etwas für den Urlaub dazu“, erzählt die 19-Jährige. Sie verkauft nicht nur die Beeren – auch Produkte wie Saft, Likör oder Marmelade gehen bei ihr über die Theke.

Ob diese Saison eine gute wird? Das kann Pröbsting noch nicht genau ermesen. „Erdbeeren mögen eigentlich trockenes Wetter, bei 20 Grad. Aber die Wärme ist jetzt geballt gekommen.“ Er rechnet damit, dass die Saison auf jeden Fall kürzer wird als im Vorjahr. „Im letzten Jahr war es extrem knapp, mit den Spätfrostern war die Ernte sehr gering.“

Gerade hat er noch einmal neue Netze bestellt, um die Beeren vor Sonnenbrand zu schützen. Und wenn es lange trocken bleibt, bewässert er die Ernte. „Mal ist es zu nass, dann zu trocken – das Wetter passt ja irgendwie nie“, scherzt er.

Und jeden Morgen schmiert sich Hubertus Pröbsting ein Butterbrot mit seiner eigenen Erdbeermarmelade. „Die esse ich das ganze Jahr über.“

Rezept: Erdbeer-Tiramisu

Für ein erfrischendes **Erdbeer-Tiramisu** braucht man 500 g Cantuccini (Italienisches Mandelgebäck), 300 ml Orangensaft, 500 g Erdbeeren und 50 g Puderzucker.

Für die **Crema** benötigt man 750 ml Sahne, 500 g Naturjoghurt, 300 g Creme double oder Creme légère. Für die Verzierung verwendet man Kakao.

Cantuccini in eine Auflaufform legen und mit Orangensaft tränken.

Erdbeeren putzen, gut tro-

cken tupfen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf die Kekse legen. Puderzucker darüber sieben.

Für die **Crema Sahne** steif schlagen, Joghurt und Creme double unterrühren. Die Masse auf die Erdbeeren geben.

Das Tiramisu sollte man anschließend etwa drei Stunden **kühl stellen**.

Man kann es anschließend, am besten direkt vor dem Servieren, nach Belieben mit **Kakao** bestäuben.

FOTO DPA