12.12.2019/HZ

VIA Kurier Nr. IV / 2019

Der NewsLetter der VIA INTEGRATION gGmbH Gut Hebscheid Aachen

Dezember 2019

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde der VIA

Die Themen

✳ **Weihnachtsbäckerei, süße Träume bringen gute Laune** - Weihnachten und Backen gehören nach altem Brauch zusammen. Es sind die Düfte der Gewürze, die uns Lust auf das Weihnachtsgebäck machen. Doch die Gewürze geben dem Backwerk nicht nur das feine Aroma und den besonderen Geschmack, sie steigern nebenbei auch das Wohlbefinden durch ihre milde Heilwirkung und machen gute Laune. Anschauliche Beispiele sind *Anis* und *Muskatnuss*. **S. 2**

✳ **Der Wolf** - Der Winter ist die Zeit, in der man gerne am wärmenden Feuer sitzt und Märchen erzählt, die zuweilen schaurig schön oder gar unheimlich sind. Dazu passt die Geschichte vom Wolf, aus der hier berichtet wird, denn der Wolf wird nach mehr als 100 Jahren wieder heimisch in Mitteleuropa. **S. 7**

✳ **Kleine Warenkunde: Gütesiegel für Fisch** - Zu Weihnachten gönnen wir uns gerne etwas Leichtes und Edles - Fisch … Kabeljau, Lachs, Forelle, Zander oder Meeresfrüchte. Aber können wir Fisch noch mit gutem Gewissen genießen? Eine Orientierung beim Einkauf sollen *Gütesiegel* geben – doch was sagen sie aus und wie verlässlich sind sie? Die Übersicht gibt einige Informationen. **S. 18**

✳ **Das Sternbild Skorpion** - **Mensch und Astroküche** - Wenn Sie einen *Skorpion Menschen* zu Gast haben, können Sie ihn mit Speisen und Getränken bewirten, die auf das Menschbild abgestimmt sind - ein ernst gemeinter Ratgeber? **S. 21**

✳ **Der Bio-Gartenbau auf Hebscheid** - ein farbiges Kaleidoskop des Jahres 2019 **S. 22**

✳ **Aktualitäten - Themen und Termine auf Gut Hebscheid** **S. 25**

✳ **Abb.** Stern der Hoffnung / **Impressum**, Bildnachweis / Rechtshinweise **S. 26**

Wir wünschen Weihnachtstage in Ruhe und Frieden,

dazu Hoffnung, Mut und glückliches Gelingen im Neuen Jahr!

VIA INTEGRATION gGmbH

Weihnachtsbäckerei, süße Träume bringen gute Laune.

Die Tage werden kürzer und das Thermometer fällt - ein untrügliches Zeichen, dass die Weihnachtszeit naht. Weihnachten und Backen gehören nach altem Brauch zusammen, denn reichliches Essen und Trinken sind Urbestand aller Feste. Das gilt besonders für das Weihnachtsfest. Also verwandelt sich die heimische Küche in eine delikate Weihnachtsbäckerei und ein angenehmer Duft zieht durch die Räume, wenn die Bleche mit allerlei köstlichem Weihnachtgebäck aus dem Backofen gezogen werden.

Poetische Weihnachtsbäckerei [1/2]

Mehl, Zucker, Butter, Schmalz.
Mandeln, Nüsse, etwas Salz.
Eiweißschnee und Marmelade
braucht man für die süßen Gaben.

Gisela Lück

Es sind die charakteristischen Düften der Gewürze, die uns Lust auf Plätzchen, Spekulatius, Lebkuchen, Marzipan und Christstollen machen. Doch die Gewürze geben dem Gebäck nicht nur das feine Aroma und den besonderen Geschmack, sie steigern nebenbei auch das Wohlbefinden durch ihre milde Heilwirkung und machen gute Laune. Das kann durchaus nützlich sein zu Weihnachten, der Zeit des Schlemmens und Schmausens … und der kleinen Familienzwiste. Bei der Verdauung des Festbratens helfen fast alle Weihnachtsgewürze. Sie wirken anregend auf Magen und Darm.

Anis (*Pimpinella anisum*): Den würzigen Geruch kennt man von Bonbons, Weihnachtsbäckerei oder südländischen Getränken wie Ouzo, Raki, Pastis oder Pernod. Darüber hinaus hat Anis eine lange Geschichte als Heilpflanze. Funde in Griechenland belegen, dass Anis in der späten Bronzezeit (2.200 v. Chr.) sowohl als Gewürz wie auch als Arzneimittel diente. Die Kreter (16. Jh. v. Chr.) würzten ihren Wein u.a. mit Anis. Anis Duftöl war seinerzeit eine begehrte Handelsware. Auch Ägypter und Römer kannten das Gewürz - eine Art Allzweck-Waffe für Köche und Ärzte, die den Speisen nicht nur sein Aroma gab, sondern auch ihre üppigen Gelage besser verträglich machte. Ebenso wie heute im Kino Popcorn, so knabberte man schon damals gerne bei den Zirkus Spielen Anis Gebäck; Funde im Colosseum zu Rom (1. Jh. n. Chr.) beweisen es. Auch im Mittelalter würzte man fette Gerichte mit Anis, eine Tradition, die bis heute in Indien gilt. In Hochzeitstorten durfte Anis nicht fehlen, denn das sollte das jugendliche Aussehen fördern, die zärtlichen Gefühle des jungen Paares stärken und ihren Atem lieblich duftend machen. Anis ist auch Bestandteil des Theriak, des mittelalterlichen Universalheilmittels.

Botanik: Anis aus der Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*) wird auch Anis-Bibernelle oder Süßer Kümmel genannt. Er ist in Vorderasien, Ägypten und den griechischen Inseln zuhause. Heute wird Anis nicht nur im Mittelmeer Raum sondern auch in Südrussland, Indien und Südamerika angebaut.

Abb.: Otto Wilhelm Thomé - Anis, Flora von Deutschland etc. (1885) [3]

Abb.: Anis, Samen (*Anisi fructus*) [4]

Die einjährige krautige Pflanze wird bis zu 60 cm hoch und trägt am stark verzweigten, behaarten Stängel Fieder-Blätter, die an Petersilie erinnern. Die Pflanze ist stark aromatisch und verströmt einen süß-würzigen Geruch.

Anis blüht im Juni/September. Die Samen (Achäne/Nüsschen), die im August/September reifen, sind graugrün bis bräunlich gefärbt, 3/5 mm lang und mit grauen Härchen überzogen. Die Samen werden in ganzer und gemahlener Form verwendet.

Aroma & Inhaltsstoffe: Die Samen des Anis sind ein bewährtes Würzmittel. Sie haben einen süß-aromatischen Duft und schmecken - dem Fenchel ähnlich - nach Lakritze, daher auch die Bezeichnung *Süßer Kümmel*. Durch Rösten in Fett werden sie noch aromatischer. Es ist das ätherische Anis-Öl (Anethol), das den Früchten das würzige Aroma gibt. Allerdings verlieren die Samen schnell ihre Würzkraft, daher wird empfohlen, die Samen nur in kleinen Mengen zu kaufen und nach Bedarf frisch zu zermahlen oder im Mörser zu zerstoßen.

Eine Pflanze mit sehr ähnlichem Aroma ist *Sternanis*, der nicht mit Anis verwandt ist, aber gleichfalls das ätherische Öl Anethol enthält. In Asien ersetzt er Anis als Gewürz und Droge.

Gewürz: Mit Anis (Samen) wird Pikantes und Süßes verfeinert. Anis gehört ins Weihnachtsgebäck und in Backwaren aller Art. Ferner passt Anis zu Süßspeisen, Obstsalaten, Kompott, Milch- und Gries Speisen oder Pflaumenmus. Anis ist eine Zutat zu Gewürzmischungen für Brot (Roggenbrot) und wird Spirituosen beigemischt. Beliebte Anisgetränke sind Sambuca, Rakı, Ouzo, Arak, Absinth, Pastis, Aguardiente, Chinchon und Anisette. Übrigens - auch Hunde lieben den Geruch von Anis, daher legt man ihnen beim Rennen eine Anis-Spur.

Droge: *Anisöl*, das ätherische Öl aus den reifen Früchten, wird bei Magen-Darm-Reizungen (Dyspepsie) und zur Inhalation bei Katarrh der Luftwege verordnet. Auch Hals– und Hustenpastillen enthalten Anis Öl. Als hautreizende Einreibung verschafft es Linderung bei rheumatischen Beschwerden und wehrt Ungeziefer ab. Ferner aromatisiert man Salben, Seifen und Parfüms mit Öl. Auch der Tee aus *Anis Samen* - gerne gemeinsam mit Fenchel oder Kümmel - ist wohltuend bei Magen-Darm-Beschwerden und Katarrh. Plagen einen Mundgeruch und Schluckauf, hilft es, ein paar Samen mit einem Schluck Wasser zu zerkauen.

Muskatnuss (*Myristica fragrans*): Der Muskatnussbaum war ursprünglich auf den Banda-Inseln und den Molukken (Indonesien) heimisch; heute wird er im tropischen Asien, in Afrika und Südamerika kultiviert. Er steht auf der Roten Liste (IUCN) der gefährdeten Arten. Die Jahresproduktion von Muskatnüssen wird weltweit auf < 12.000 t geschätzt.

Abb.: Muskatnussbaum, blühender Zweig, Blühte (Staubgefäße, Pollen, Frucht) Köhler‘s Medizinal-Pflanzen (1897) [5]

Abb.: Cristóbal Acosta - Muskatnussbaum, *Myristica fragrans*, Tractado Delas Drogas, y medicinas de las Indias Orientales (1578) [6]

Das kostbare Gewürz ist ausnahmsweise eines, das in der Antike *nicht* bekannt war. Erst im frühen Mittelalter (600. Jh.) führten die Byzantiner die Muskatnuss ein. Ihnen galt sie als ein Heilmittel, *das dem Magen, der Leber und dem Herzen nütze, das jedoch den Eingeweiden bei übermäßigem Genuss schade*. Von dort brachten die Kreuzritter das Gewürz mit nach Europa. Allgemein bekannt wurde die Muskatnuss jedoch erst im 16. Jh. durch die portugiesischen Seefahrer, die den Fern-Ost-Handel damals beherrschten. Der Handel mit Muskatnuss - das *Gold Ostindiens** - war ein äußerst einträchtiges Monopol, das andere Seefahrer - Spanier, Niederländer und Briten - den Portugiesen zu entreißen suchten. Dabei hatten zunächst die Holländer Erfolg. Obwohl die Kolonialherren sich durch besondere Brutalität hervortaten, konnten auch sie das Monopol auf Dauern nicht halten. Sie schlachteten die Bevölkerung der Banda Inseln größten Teils ab, ersetzten sie durch Sklaven und ließen die Muskatnussbäume auf den anderen Inseln abholzen. Gleichwohl gelang es den Franzosen, Jungpflanzen aus Niederländisch-Indien (Indonesien) nach Mauritius zu bringen und dort Plantagen anzulegen. Auch hatte der Gouverneur nicht an die Tauben gedacht, die den Samen wiederum auf benachbarte Inseln zurückbrachten. Die Engländer brachen das Monopol schließlich mit Gewalt durch die Eroberung der Molukken (18. Jh.). Übrigens hat der Name der Hauptstadt des Omans *Muscat*/Maskat nichts mit der Muskatnuss zu tun; das Wort bedeutet so viel wie *Ankerplatz* und deutet auf die lange Geschichte der Stadt als Handelshafen hin, der allerdings auch von den Portugiesen für den Muskat Handel genutzt wurde.

Der Wert der Muskatnuss stieg ins Sagenhafte, als die Ärzte die Muskatnuss zum einzig wirksamen Mittel gegen die große Pest (London 1665/66) erklärten. Dem halfen die Holländer nach; gelegentlich verknappten sie die Ware künstlich, indem sie Muskatnüsse in großen Mengen in Amsterdam verbrannten.

Botanik: Der immergrüne Baum erreicht eine Höhe bis 20 m. Die Pflanze ist zweihäusig (diözisch/getrennt-geschlechtlich), d. h. es gibt männliche und weibliche

Abb.: Muskatnuss - in der geöffneten Frucht ist der Samen, eingehüllt in Macis, zu sehen [7/8]

* *Ostindien* ist eine historische Bezeichnung für Asien, im besonderen die Großregion Vorderindien, Hinterindien und die Ostindischen Inseln. Dieser Begriff ist entstanden, als man erkannte, dass die *Westindischen Inseln* (Karibik) nicht in Ostasien liegen.

Abb.: Getrockneter Macis, der zerschlitzte Samenmantel der Muskatnuss / Muskatnüsse [9/10]

Arabischen Händlern brachten den Macis im 11. Jh. nach Europa. Er kam als Muskatblüte in den Handel. Diese Bezeichnung ist darauf zurückzuführen, dass man ihn irrtümlich für die getrocknete Blüte des Muskatnussbaumes hielt.

Bäume. In den Plantagen werden hauptsächlich weibliche Pflanzen kultiviert. Nach 15 - 20 Jahren bringen die Bäume eine Jahresernte von 1.500 - 2.000 Früchte (Samen), die in der Größe und Farbe Aprikosen ähnlich sind. Die rundlichen Samen sind von einem rötlichen, fleischigen Samenmantel umgeben. Sowohl der Kern des Samens - *Muskatnuss* - wie auch der getrocknete Samenmantel - *Macis/Muskatblüte* - werden als Gewürz aber auch als Droge genutzt.

Aroma & Inhaltsstoffe: Der botanische Name *Myristica fragrans,* aus dem Griechischen abgeleitet, sagt es bereits *… die balsamisch Duftende*. Das Aroma von Muskatnuss und Macis werden durchgehend als warm, angenehm, holzig bis süßlich empfunden, wobei die Nuss die süßlicher Schmeckende ist. Das Aroma ist jedoch leicht *flüchtig*. Ferner sollen die Früchte auch moschusartig riechen, daher der Name Muskat (lat. *muscatus* = moschusartig).

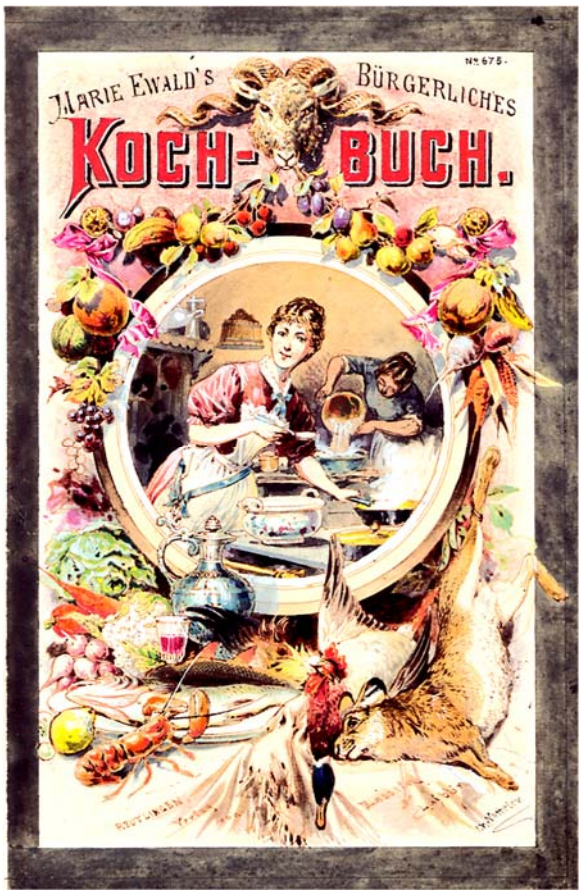
Die Muskatnuss enthält das ätherische *Muskatöl* mit dem Wirkstoff *Myristicin* (aromatischer Äther), das in hohen Dosen giftig ist (delirantes Halluzinogen). Aus dem Samenmantel der Muskatnüsse gewinnt man ebenfalls ein ätherisches Öl, das unter dem Namen *Macisöl* im Handel ist. Muskatöl und Macisöl unterscheidet sich jedoch kaum, beide werden zur Herstellung von Gewürzessenzen und Likören (Chartreuse), Pharmazeutika und kosmetischen Präparaten (z. B. Seifen) genutzt.

Aus den geschälten Samen presst man ein zähflüssiges Pflanzenfett, das wegen seiner butterartigen Konsistenz auch *Muskatbutter* heißt. Ihr intensiver Geschmack ist dem der Muskatnuss ähnlich. Muskatbutter wird Medikamenten aber auch kosmetischen Produkten als Aromastoff zugesetzt.

Gewürz: *Muskatnuss*, frisch gerieben, und *Macis*, in ganzen Stücken oder gemahlen, sind für viele klassische Gerichte eine unerlässliche Zutat: Suppen und Saucen, Kartoffel– und Fleischgerichte, Gemüse und Süßspeisen, Teigwaren und Gebäck, Heißgetränke mit und ohne Alkohol - Glühwein, Orangenlikör oder *Hot Milk* Punsch.

Auch das *Muskatöl* spielt eine wichtige Rolle in der Lebensmittelindustrie. Gegenüber der Muskatnuss hat das Öl den Vorteil, dass es genauer dosierbar und besser haltbar ist. Auch ist das Öl frei von mikrobiellen Verunreinigungen*. Backwaren und Süßigkeiten, Getränke und Sirup werden mit Muskatöl gewürzt. Muskatnuss-Würzer ist eine Zubereitungen aus Gewürzaromen, die Muskatöl enthält.

* Im tropischen Klima werden Muskatnüsse leicht von Schimmelpilzen befallen, die z. T. die stark karzinogenen Aflatoxine produzieren.



Muskatnuss, Macis und Muskatöl sind für viele Gerichte eine unerlässliche Zutat.

Abb.: Marie Ewald - Bürgerliches Kochbuch. Verständliche und vollständige Anleitung zur Bereitung der einfachsten, wie zusammengesetzteren Speisen zum Backen, Einmachen, Pökeln, Wurstmachen etc. (1874) [11]

Droge: Muskatnuss ist als Rauschdroge bekannt. In den üblichen Gebrauchsmengen als Gewürz ist Muskatnuss jedoch unbedenklich, Rauschzustände treten ab 4 g (erste Wirkung) bis 20/30 g (sehr starker Rausch) ein. Muskatnüsse sind für Junkies jederzeit verfügbar, die unangenehmen Nebenwirkungen eines Muskatnuss-Rausches sind jedoch so abschreckend - Angst, Halluzinationen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall - dass die Hippies der 1960/70 Jahre es bei Experimenten beließen, denn die Halluzinationen verbunden mit den üblen Begleiterscheinungen machen einen Horrortrip wahrscheinlich.

Der Hauptwirkstoff der Muskatnuss ist Myristicin, das in den Stoffwechsel des Serotonins*, des Glückshormons, eingreift. Auch im Macis finden sich halluzinogene Stoffe.

Muskatöl oder Macisöl werden in der Volksmedizin *innerlich* bei Verdauungsstörungen und *äußerlich* bei Katarrh der Atemwege oder rheumatischen Beschwerden angewendet. Ferner wirkt das Öl desinfizierend, schmerzstillend, krampflösend und belebend. Auch getrockneter Macis soll bei Magen-Darm-Störungen wirksam sein.

Merke: *Das Leben ist wie eine Speise, welche uns nur ihrer Gewürze wegen schmeckt.*

Victor Hugo ✱

Muskatnuss ist nicht nur ein Gewürz, sondern auch eine Rauschdroge - allerdings mit üblen Nebenwirkungen - man muss mit einem Horrortrip rechnen.

Abb.: Johann Heinrich Füssli - Die wahnsinnige Kate, Goethemuseum (1807)

* Myristicin wirkt als Monoaminoxidasen-Hemmer (MAO). MAO-Hemmer sind für den Abbau von Monoaminen wie Serotonin, Noradrenalin und Dopamin zuständig. Ihre Hemmung führt zu einer größeren Verfügbarkeit dieser Stoffe. Hieraus resultiert u.a. eine antidepressive Wirkung, welche medizinisch genutzt wird. Süchtige nehmen MAO-Hemmer, um die Wirkung anderer Drogen zu verstärken.

Der Wolf

Der Wolf ist aus Osteuropa nach Deutschland zurückgekehrt. Er gewinnt alte Lebensräume zurück, in denen er vor mehr als 100 Jahren ausgerottet wurde. Er kann in der Kulturlandschaft Deutschland gut leben, denn er findet ausreichend Nahrung und Rückzugsgebiete für die Aufzucht der Jungtiere. Auch wird er von einer breiten Mehrheit der Bevölkerung begrüßt. Allerdings sei dahingestellt, ob diese Mehrheit eine Ahnung davon hat, was es bedeutet, mit Wölfen zu leben.

In den östlichen Bundesländern sind seit der Jahrhundertwende standorttreue Rudel bekannt; inzwischen ist er auch in Bayern und Baden Württemberg sesshaft geworden. Die Behörden in NRW haben ebenfalls seine Anwesenheit am Niederrhein amtlich bestätigt. Zwar kennt man ihre Standorte am Niederrhein nicht genau, aber in der dichtbesiedelten Kulturlandschaft streifen sie durch die Wälder an der A 3. Dabei haben sie dort einiges an Beute gemacht, im vergangenen Jahr waren es mehr als 50 Nutztiere. Aber Wölfe haben einen ausgeprägten Bewegungsdrang, sie sind Fernwanderer und können an die 70 km in der Nacht zurücklegen; auch passen sie sich geschickt ihrem Umfeld an. So ist der Wolf inzwischen in der Eifel aufgetaucht. Im Hohen Venn (*Haute Fagne*) lief ein ausgewachsenes Tier einem Beobachter vor die Linse und auf einer Weide bei Mützenich/Monschau hat er Schafe gerissen. Auch in der Wallonie haben Wölfe mehrfach Beute gemacht, die DNA-Spuren beweisen es. Offensichtlich dringt er weiter nach Westen vor. An der Luxemburgischen Grenze (Fouhren) hat er eindeutige Spuren hinterlassen, so dass die Umweltverwaltung umgehend eine Broschüre - *Wölfe in Luxemburg* - aufgelegt hat, in der man über den richtigen Umgang mit Wölfen einiges nachlesen kann.

Abb.: Der Wolf ist zurück
Vektorgraphik [13]

Der Wolf (*Canis lupus*)

Unterarten: Timberwolf, Polarwolf, Dingo, Eurasischer Wolf, Tundrawolf, Russischer Wolf etc.
Schulterhöhe: < 80 cm
Gewicht: 20 - 60 kg (< 80 kg)
Nahrungsbedarf: 2 - 3 kg/ Tag, Beute < 8 kg/ Tag
Färbung: weiß/ gelblich/ rötlich/ braun/ grau/ schwarz
Brunst: Dezember/ April, nur *Alpha* Tier paaren sich
Tragezeit: 9 Wochen
Wurf: 5 - 7 Welpen (taub & blind), Gewicht < 500 g, sie verlassen das Rudel im Alter von 1/ 3 Jahren
Alter: 10/ 13 Jahre, in Gefangenschaft < 20 Jahre
Soziale Organisation: Familien Rudel mit ausgeprägter Rangordnung, ∅ 5 - 12 Tiere (< 36)
Territorium: ∅ 350 km^2 (75 - 2.500 km^2)
Bestand EU*: < 14.000 (2018)
Gesetzlicher Schutz: Washingtoner Artenschutzabkommen (CITES), Berner Konvention, FFH-Richtlinie**, Bundesnaturschutzgesetz (D)

*Weltnaturschutzunion IUCN
**Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie. 92/43/EWG

Solche Meldungen wecken die Befürchtung, dass es auf kurz oder lang zu gefährlichen Zusammentreffen mit dem Menschen kommen könnte. Obwohl der Wolf längst rehabilitiert ist, als menschenscheu gilt und nicht aus *reiner Mordlust* tötet, bleibt er doch ein Tier, mit dem sicher nicht gut Kirschen essen ist. Immerhin sind Wölfe große wehrhafte Wildtiere. Die Frage ist, wie gefährlich ist der Wolf für Menschen? Kann die enge Nachbarschaft zwischen Wolf und Mensch in unserer Kulturlandschaft dazu führen, dass Wölfe durch den strengen Schutz vor Bejagung ihre Zurückhaltung dem Menschen ge-

Die Auswertung historischer Berichte lässt Schätzungen über die Opfer zu. Immerhin soll der Wolf in den vergangen 300 Jahren weltweit an die 6.000 Menschen angegriffen haben. In unserer Zeit sind Wolf Attacken sehr selten geworden.

Abb.: Die Bestie des Gévaudan, Radierung, Französische Nationalbibliothek (1764) [14]

Der Bestie fielen in Südfrankreich 1764/67 zahlreiche Kinder wie auch Jugendliche und Frauen zum Opfer.

genüber aufgeben und sie angreifen? Das NORWEGISCHEN INSTITUT FÜR NATURFORSCHUNG (NINA) hat Berichte über Wolfsangriffe auf Menschen aus der Zeit 18./20. Jh. zusammengetragen und ist den Ursachen solcher Attacken nachgegangen. Nach Schätzungen von NINA wurden in den vergangenen 300 Jahren etwa 3.000 Angriffe tollwütiger Wölfe auf Menschen *weltweit* bekannt. Über diesen Zeitraum geht eine ähnlich hohe Zahl von Angriffen auf das Konto gesunder Wölfe. In unserer Zeit jedoch sind Übergriffe von Wölfen auf Menschen sehr selten. Die aktuellen Opfer Statistiken beweisen, dass Wölfe nur vereinzelt Menschen angegriffen oder gar getötet haben. Solche Attacken können vier Gründe haben: Tollwut, Provokation und Fütterung (Futter-Konditionierung*) durch den Menschen. Auch können Wölfe und Wolf Bastarde, die aus der Gefangenschaft entkommen sind, aggressives Verhalten zeigen.

In Deutschland gilt die Tollwut seit 2008 als getilgt, bleiben die Angriffe gesunder Wölfe. Aggressiv wird der Wolf nur, wenn man ihm droht, ihn in die Enge treibt oder seinen Welpen zu nahe kommt. Eher wird der Wolf dem Menschen gefährlich, wenn er an die Nähe zum Menschen gewöhnt ist (Habituierung) und mit Futter rechnen kann (Konditionierung). Bleibt dieser positive Reiz - das Futter - aus, kann das Tier aufdringlich, dreist und aggressiv werden. Im Normalfall jedoch sucht der Wolf das Weite und ist am Menschen nicht interessiert. Die Erfahrung zeigt, dass Wölfe in Kulturlandschaften leben können, ohne eine Gefahr für Menschen darzustellen. Dies gilt auch, wenn sie nicht bejagt werden.

In unserer Zeit haben Wölfe nur vereinzelt Menschen angegriffen. Das war nicht immer so.

Abb.: Alfred Wierusz-Kowalski - Eine Troika wird von Wölfen verfolgt (19. Jh.) [15]

Eine russische Redensart sagt: *Es hat keinen Sinn, den Wölfen, die den Schlitten verfolgen, zuzurufen, es käme noch ein anderer Schlitten.*

* Konditionierung ist eine Lerntheorie auf Basis des Reiz-Reaktions-Modells (Behaviorismus). Ein Reiz - der Anblick von Futter - trifft auf das Tier, wird verarbeitet und erzeugt eine Reaktion.

Der europäische Wolf ist menschenscheu, denn er wurde über viele Jahrhunderte stark bejagt.

Abb.: Efim A. Tikhmenev - Wolfsjagd mit Barsois (1904) [16]

Im alten Russland jagte man die Wölfe mit Barsois, russischen Windhunden. Jedes Herrenhaus hielt einen Zwinger mit Jagd-Barsois. Der Aufwand war enorm, ein Zwinger konnte mehr als 100 Hunde zählen. Ab September wurde zur Wolfsjagd geladen - ein großes gesellschaftliches Ereignis.

Zuvor hatte man die Wölfe mit Ködern in die Jagdreviere gelockt. Jäger und Treiber umstellten das Revier und ließen die Hunde los, um die Wölfe zu hetzen. Eine Barsoi-Koppel bestand aus zwei jungen Hunden (Rüde und Hündin) sowie einem erfahrenen Wolfsfänger (Rüde).

Sehr eindrucksvoll beschreibt der russische Dichter Leo Tolstoi die Wolfsjagd in seinem Roman *Krieg und Frieden* (III/IV, 1869)

Zum normalen Verhaltensmuster des Wildes gehört, dass sich die Tiere, die in Kulturlandschaften leben, am Tage in der Nähe bewohnter Gebiete sehen lassen. Ähnlich wie Füchse, Rehe oder Wildschweine zeigen sich auch Wölfe gelegentlich. Aber dieses Verhalten macht die Wölfe nicht gefährlicher als ihre Artgenossen, die in dünn besiedelten oder menschenleeren Gebieten leben. Jedenfalls ist seit 1950 kein Angriff auf Menschen in Italien, der Schweiz, Slowenien und Polen bekannt geworden. Ferner ist nicht ungewöhnlich, dass Jungwölfe durch ihre Neugierde und den Mangel an Erfahrung dem Menschen nahe kommen wollen. Sie halten eine geringere Fluchtdistanz zum Menschen ein als erwachsene Tiere. Wichtig ist, dass die Wölfe nicht lernen, positive Erfahrungen mit der Nähe von Menschen zu verknüpfen, denn sonst verlieren sie die Scheu vor dem Menschen. Aber auch dann geben sie die für ihre Art typische Vorsicht nur selten auf, sie halten Abstand. Der Wanderer wird es kaum bemerken, wenn ein Wolf in der Nähe ist, denn das Tier wartet vorsichtig ab bis der Mensch vorbeigegangen ist. Demnach ist das Zusammentreffen mit einem Wolf vor allem eines: unwahrscheinlich. Hinzukommt, dass das Revier des Wolfs 100 km^2 und mehr umfassen kann. Falls es doch zu einer solch spannenden Begegnung kommen sollte, ist es wichtig stehen zu bleiben und Ruhe zu bewahren. Damit hat man in der Regel Erfolg. Wer jedoch schreiend flieht, wird wohl nicht sehr weit kommen, denn hohe Töne signalisieren dem Wolf, dass er es mit einem kleinwüchsigen und furchtsamen Gegner zu tun hat, was den Jagdtrieb des Tieres ausgelöst. Dass besonnenes Verhalten die Gefahr bannt, beweist ein Erlebnis des Lehrers Dester aus Malmedy im 19. Jh.:

> *Auf seinem Weg durch das Hohen Venn näherte sich ihm ein Wolf. Dester blieb ruhig und empfahl sich der Muttergottes. Der Wolf setzte sich auf die Hinterläufe und starrte den jungen Mann an. Da sich der nicht von der Stelle rührte, gab der Wolf schließlich den Weg frei und verschwand im Gebüsch.*

Warum jedoch wird der Mensch, der eigentlich eine sehr leichte Beute sein müsste, vom Wolf nicht angegriffen? Dazu erklärt die Verhaltensforschung, dass Wölfe die Fähigkeit haben, die Körpersprache des Menschen zu deuten, Aggressivität oder Angst können sie richtig einschätzen. So wertet der Wolf den Menschen nicht als Beute, sondern als einen Jäger - also wie seinesgleichen - denn der Mensch tritt selbstbewusst *wie ein Raubtier* auf. Auch geht der Mensch aufrecht, eine Drohgebärde, die Größe vortäuscht, vergleichbar dem Bären, der sich aufrichtet. Vor ihm hat der Wolf Respekt und geht ihm möglichst aus dem Weg.

Abb.: Der Tatra Schäferhund Polski Owczarek Podhalanski [17]

Schutzhunde sollen die Wölfe von der Herde fern halten. Die Fédération Cynologique Internationale (FCI) empfiehlt die Berghund Rassen als Herdenschutzhunde. Solche Schutzhunde sind zwar wirksam aber teuer: Die Anschaffung kostet 4.000 € und die artgerechte Haltung weitere 1.000 €/Jahr.

Weil er seit Jahrhunderten verfolgt wurde, ist der europäische Wolf durch natürliche Auslese (Selektion) außerordentlich scheu geworden, denn Tiere, die keine Angst vor dem Menschen hatten, überlebten nicht, obwohl sie stark und fit waren. Die Wölfe in Nordamerika und in der Arktis sind weit weniger scheu, weil sie nicht so stark oder gar nicht bejagt wurden.

Die Rückkehr des Wolfes wird allgemein begrüßt und der besondere Schutz, den er genießt, lässt die Population der Wölfe schnell wachsen; jährlich rechnet man mit einem Zuwachs von 30 %. Derzeit (2017/18) leben in Deutschland 73 Wolfsrudel, 30 Wolfspaare sowie drei sesshafte Einzeltiere - also ca. 600 Tiere. Die Geburt von 267 Welpen wurde registriert. Laut offiziellen Angaben (BMEL*) fielen ihnen mehr als 1.000 Nutztiere zum Opfer (2016).

Die Bauern beklagen den wirtschaftlichen Schaden, der auf das Konto der Wölfe geht, der jedoch durch die Ausgleichzahlungen des Staates (135.140 €/ 2016) bei weitem nicht gedeckt ist. Die Behörden schlagen der Landwirtschaft Schutzmaßnahmen für ihre Herden vor: Zäune, Schutzhunde, Hirten. Doch das kostet Zeit und Geld. Zwar werden solche Maßnahmen durch Zuzahlungen gefördert (1.100.963 €/ 2016), aber die Halter kleiner Viehbestände können die Kosten nicht tragen, auch für Großbetriebe rechnen sich solche Aufwendungen mit Blick auf das marginale Gewinnbild der Weidemast nicht. Auch lernen die Wölfe schnell, wie sie trotz Schutzmaßnahmen Beute machen können z.B. überspringen sie einfach die amtlich als sicher geltenden Zäune in der Höhe von 1.20 m.

Das BMEL* hat die Kosten von Schutzmaßnahmen allein für die *Schafhaltung* von KTBL/ VDL** berechnen lassen: Sollte sich der Wolf in ganz Deutschland verbreiten, wäre die Landschaft *zusätzlich* mit 26.500 km Zaun zu bepflastern - ein schönes Bild! Allein für das Material wären 16,4 Mio € fällig und für die Beschaffung von 17.150 Schutzhunden müssten 51,4 Mio. € aufgebracht werden.

Allen Verharmlosungen und Schutzmaßnahmen zum Trotz behalten Martin Luther und der Fabeldichter La Fontaine Recht: *Wenn der Wolf es so will, ist das Lamm im Unrecht … Der Stärkere findet immer eine Begründung, wenn er Unrecht begeht.*

Abb.: Jean Baptiste Oudry - Wolf und Lamm (18. Jh.) [18]

* BMEL/Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
** KTBL/Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft
VDL/Vereinigung Deutscher Landesschafzuchtverbände

Der Wolf beindruckt mit seiner ausgeprägten Körpersprache. Durch Laute, Mimik, Stellung des Fells, Schwanz– und Körperhaltung drückt er seine Stimmungen aus.

Abb.: Harry Johnston - Der letzte britische Wolf, British mammals (1903) [19]

Die tatsächlichen Kosten sind jedoch weit höher, denn der Arbeitsaufwand für Erstellung und Pflege der Zäune wie auch für die Haltung und Ausbildung von Hunden und Hirten sind zusätzlich in Rechnung zu stellen. Nicht berücksichtig sind ferner die Schutzmaßnahmen für die Weidehaltung der *Rinder*, deren Kosten sich auf ein Vielfaches der Kosten der Schafhaltung belaufen dürften.

Die reichlich absurden Zahlen zeigen, dass man auf diese Weise kein effektives *Wolf-Management*, wie es allgemein gefordert wird, betreiben kann. Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner weiß das: *Weidetiere zu halten, ist eine besonders naturverträgliche Art der Tierhaltung. Sie ist für die Landwirtschaft … unverzichtbar … die Rückkehr des Wolfes darf nicht dazu führen, dass in bestimmten Regionen die Weidetierhaltung eingestellt werden muss.* (Pressemitteilung Nr. 66, 2018)

Trotz allem - die Faszination *Wolf* bleibt. Die Verhaltensforscher* haben erstaunliche Erkenntnisse über dieses Tier zusammengetragen, ein kurze Auswahl aus ihren Beobachtungen beweist es. Der Wolf beindruckt mit seiner ausgeprägten Körpersprache. Durch Laute, Mimik, Stellung der Fellhaare, der Schwanz– und Körperhaltung drückt er seine Stimmung aus. Die Gemütszustände reichen von Freude, Angst und Unterwürfigkeit bis zu Misstrauen und Drohen.

Die ausdrucksstarke Mimik - Augen, Ohren, Schnauze und Lefzen - signalisiert Fluchtbereitschaft oder Aggression. Das ist bei der Jagd im Rudel von Bedeutung. Beim Zutreiben der Beute müssen sich die Tiere untereinander verständigen, um koordiniert handeln zu können. Auch haben sie bemerkenswerte Rituale im Umgang miteinander entwickelt, z. B. die *Schnauzenzärtlichkeit,* das Lecken und Stoßen in die Mundwinkel, ist eine Begrüßungsgebärde und eine Geste des Vertrauens wie auch der Unterwerfung, die sich vom Futterbetteln der Welpen ableitet. Die Jungtiere fordern die Eltern durch Stoßen mit der Schnauze auf, das Futter herzugeben.

Tragen die Wölfe Konflikte aus, beißen sie sich, bis der Schwächere winselnd Demutsverhalten zeigt, indem er die Ohren anlegt, sich kleiner macht, die Halsseite darbietet oder nur den Kopf abwendet und die Pfote hebt. Als aktive Beschwichtigung gilt, wenn der Unterlegene um Futter bettelt oder sich auf den Rücken rollt

* Irenäus Eibl-Eibesfeldt: Grundriss der vergleichenden Verhaltensforschung, Piper (1999)

Wolfsrudel leben in Revieren. Das gemeinschaftliche Heulen der Rudelmitglieder dient der Markierung des Reviers. [20]

und still hält. Dieses Verhalten ist für Welpen typisch, die den Bauch zur Reinigung darbieten. Oft uriniert der sich so Unterwerfende und erreicht dadurch, dass ihn sein Gegner tatsächlich versöhnlich leckt oder gar säubert.

Ferner sind die Lautäußerungen und die Haltung von Ohren und Schwanz wichtige Signale. Beispielsweise richten selbstsichere, dominante Wölfe die Ohren nach vorne und tragen den Schwanz hoch erhoben; angelegte Ohren und ein eingezogener Schwanz bedeuten Unsicherheit und demütige Unterwerfung, die einen Kampf verhindern soll. Demutsgebärden wirken auf andere Wölfe aber nur dann beschwichtigend, wenn sie dem selben Rudel angehören. Bei Kämpfen zwischen rudelfremden oder artfremden Tieren sind sie unwirksam.

Wolfsrudel leben in Revieren, die sowohl gegen andere Rudel als auch gegen Einzelgänger verteidigt werden. Je dichter das Revier mit Beutetieren besetzt ist, um so kleiner das Revier. Größen von 75 - 2.500 km² sind bekannt. In Deutschland ist ein Territorium im Schnitt 350 km² groß*. Die Grenzen werden durch Duftsignale, also mit Harn und Kot, markiert. Weiters dient das gemeinschaftliche Heulen der Rudelmitglieder zur Markierung des Reviers. Das Geheul wird oft von benachbarten Rudeln beantwortet, die so zeigen, dass sie bereit sind, ihren Standort zu behaupten.

Der Wolf war in historischer Zeit weit verbreitet und gefährlich für Tier und Mensch. In BREHMS TIERLEBEN (1900) wird er als *hauptsächlicher Störer der öffentlichen Ruhe und Sicherheit* für einige Regionen in Europa genannt. Im Jahr 1819 wurden in Preußen 1080 Tiere geschossen. Ein anschauliches Bild vom Ausmaß der Wolfsplage kann man sich anhand der Verlust Zahlen machen, die für die kleine Provinz Livland im Baltikum 1823 dokumentiert sind: 18.452 Schafe, Lämmer und Ziegen, 1.807 Rinder, 1.841 Pferde, 4.190 Schweine, 703 Hunde, 1.873 Gänse und Hühner. Auch Menschen, vor allem Kinder, fielen den Wölfen zum Opfer, beispielsweise kamen 1820 im Großherzogtum Posen 19 Menschen durch Wölfe ums Leben. Das Reisen im Winter war gefährlich, nur gut bewaffnet wagte man, sich auf den Weg zu machen (Abb. S. 8).

Der Wolf war eine Plage, so dass die Obrigkeit genötigt war, entsprechende Verordnungen zu erlassen. Karl der Große verfügte im Aachener Kapitular (813), dass jeder Unterbezirk seines Reiches zwei Wolfsjäger (*luparii*) haben sollte. In den Rechtsbüchern des Mittelalters, Sachsenspiegel und Schwabenspiegel (13. Jh.), war vermerkt, dass Wölfe in den königlichen Forsten zur allgemeinen Jagd freigegeben waren - eine Ausnahme von den strikten Jagdprivilegien des Adels. Auch organisierte die Obrigkeit Treibjagden, zu denen die Fron

Abb.: Der Wolf erbeutet ein Kind, Le Petit Journal (1914) [21]

* BUNDESMINISTERIUMS FÜR UMWELT UND NATURSCHUTZ

In Kriegszeiten vermehrten sich die Wölfe stark
und verloren die Scheu vor dem Menschen.

Abb.: Alfred Wierusz-Kowalski - Der einsame Wolf (20. Jh.)[22]

pflichtigen Bauern herangezogen wurden. Zeitweise machte man die Wolfsjagd für Stadtbürger zur Pflicht. Auch wurden Fang– und Abschuss-Prämien ausgesetzt. Den Hirten war es verboten, beim Angriff der Wölfe die Herde im Stich zu lassen. Im Meißener Rechtsbuch (14. Jh.) wird verfügt, dass der Hirte für alle Schäden haftet, wenn er bei einem solchen Angriff unversehrt bleibt, denn in diesem Fall galt es als erwiesen, dass er seine Herde nicht verteidigt hatte. Aber was konnte er mit seinem Stock gegen ein Rudel Wölfe auszurichten? Auch die Hunde, die kaum einem Wolf gewachsen sind, werden ihm keine Hilfe gewesen sein.

In Kriegszeiten vermehrten sich die Wölfe stark, denn die Tiere wurden kaum bejagt und fanden auf den Schlachtfeldern an den Gefallenen reichlich Nahrung. So verloren sie die Scheu vor den Menschen und griffen vermehrt auch die Lebenden an. Beispielweise während des Dreißigjährigen Krieges trieben sich im Winter 1637 so viele Wölfe vor den Mauern Schwerins herum, dass die Stadttore geschlossen bleiben mussten und kein Bürger wagte, die Stadt zu verlassen.

Der Wolf galt als friedlos. Als Sinnbild des flüchtigen Missetäters war er das Tier der vogelfreien Flüchtlinge. Ebenso wie die ausgestoßenen Menschen wurde auch er mit allen Mitteln verfolgt. Bejagung, Fallen und Fallgruben, Schlingen und Wolfsangeln, Gift* und Zauber aller Art, ja sogar Bittprozessionen wie die Trierer Wolfsprozession - jedes Mittel war recht, um sich der Wölfe zu erwehren. Schließlich gelang es, in der zweiten Hälfte des 19 Jh. den Wolf in Mitteleuropa weit zurückzudrängen oder auszurotten. Der letzte Wolf in der Eifel wurde am 11. Mai 1870 geschossen. In den Akten der Regierung zu Aachen findet sich der Vermerk: *Der Schenkwirt Johann Joseph André zu Bévercé erlegte in der Nähe der Baraque Michel einen Wolf.*

Der Wolf streift seit Jahrtausenden durch die Kulturgeschichte des Mensch. In der religiösen Verehrung, in Sagen und Märchen, in Literatur und darstellender Kunst spielt der Wolf unterschiedliche Rollen. Der Mensch und der Wolf – das ist eine merkwürdige Beziehung, die uns mit einer Art von Hass-Liebe in den Bann zieht. Sein Wesen ist undurchschaubar, triebhaft, beängstigend. Er steht für die dunkle Seite des Daseins, die man meiden soll. Es gibt jedoch auch die Bewunderung für seine List bei der Jagd nach Beute, seine Stärke und Unbezähmbarkeit. So ist der Wolf ein Tier zwischen Verklärung und Verteufelung.

Abb.: Wolfsangel (8. Jh.) [23]

Die Wolfsangel ist ein eiserner Doppelhaken. Die Widerhaken wurden mit Ködern bestückt und an einem Baum so hoch aufgehängt, dass der Wolf danach springen musste, um zuschnappen zu können. Der Wolf blieb mit dem Maul hängen und verendete qualvoll.

* Krähenauge/Strychnin

Der Wolf streift seit Jahrtausenden in Sagen und Märchen durch die Kulturgeschichte des Mensch. Er ist ein Tier, dessen Ansehen zwischen Verklärung und Verteufelung schwankt.

Abb.: Johannes Gehrts - Odin auf dem Thron, flankiert von den Raben Hugin und Munin und den Wölfen Geri und Freki, Germanische Götter- und Heldensagen für Alt und Jung am deutschen Herd erzählt, Holzschnitt (1883) [24]

Mabel Dorothy Hardy - Odin und der Fenriswolf (1909) [25]

Bekanntlich hat sich Hitler aus der nordischen Mythologie bedient, er stilisierte sich als Odin oder Wotan. Sichtbares Zeichen war der wolfsartige Schäferhund *Blondi* an seiner Seite.

Völker, die von der Jagd lebten, bewunderten Ausdauer und Geschick, mit der die Wölfe Beute machten, was man ihren übernatürlichen Kräften zuschrieb und ihnen kultische Verehrung eintrug. Dschingis-Khan rühmte sich seiner Abstammung von einem himmlischen Wolf. Auch den Türken galt eine Wölfin als Urmutter. Indianer Stämme in Nordamerika sahen im Wolf den Erschaffer der Welt, der auch die Verstorben in die ewigen Jagdgründe geleitete.

Kelten und Germanen verehrten den Wolf, er galt als Tier des Lichtes und der Stärke. In der germanischen Mythologie werden dem Siegesgott Odin zwei Raben sowie die Wölfe Geri und Freki beigesellt, die sich als streitlustige und tapfere Tiere in die *Wilde Jagd* stürzen. Allerdings wird Odin selbst beim Untergang der Welt, in der Götterdämmerung, vom tückischen Fenriswolf verschlungen. Männer identifizierten sich gerne mit dem Wolf; Vornamen wie Wolf, Wulf, Wolfram, Wolfgang oder Adolf* lassen auf die hohe Wertschätzung des Wolfes schließen. Auch zahlreiche Orts- oder Flurbezeichnungen erinnern an die Präsenz der Wölfe.

In der griechischen Mythologie ist es die Göttin Hekate, die dunkle Zauberkünste beherrscht, die Tore der Unterwelt öffnen und mit den Geistern der Toten Umgang pflegen konnte. Drei Wölfe sind ihre Begleiter. Von Wolfkindern, also Kinder die von Wölfinnen aufgezogen werden, wird in Sagen und Märchen berichtet. Im Dschungelbuch** (1894) ist es die Wölfin Raksha, die den Buben Mowgli gemeinsam mit ihrem Wurf aufzieht. In grauer Vorzeit sind es Romulus und Remus, die Kinder des Kriegsgottes Mars, die standesgemäß von einem Tier, das dem Mars

* Adolf, althochdeutsch *adal* + *wolf* = edler Wolf
** Autors Rudyard Kipling

Abb.: Maurice de Becque - Mowgli und sein grauer Bruder Wolf, Illustration zum Dschungelbuch (1924) [26]

heilig war, einer Wölfin, gesäugt wurden. Sie wurden zu Gründern der Stadt Rom. Zeigte sich dem Heer vor der Schlacht das Tier des Mars, ein Wolf, galt das den Römern als Vorzeichen des Sieges. Ein solches Vorkommnis wurde dagegen von den Griechen als schlechtes Omen gedeutet.

Mit der Christianisierung änderte sich das Bild. Der Wolf wird zum Höllenhund, dem Handlanger des Teufels. Die Weichen wurden schon in der Bibel gestellt. Er ist das Symbol des Bösen, der die Schafe und Lämmer der Herde Gottes angreift und sich sogar als *Wolf im Schafspelz* (Mt. 7,15) unter sie schleicht. Nur Heiligen ist die Macht gegeben, das reißende Tier zu zähmen - beispielsweise dem hl. Remaculus, Abt von Stavelot (Wallonie/B). Er hatte einen Wolf in Diensten, der seinen Esel gefressen hatte und nun dessen Lasten zu tragen hatte, so etwa Steine für den Bau der Klosterkirche.

Abb.: Wappen von Stavelot [27]

Nur Heilige können Wölfe zähmen, wie der hl Remaculus in Stavelot, dem ein Wolf als Lasttier diente. Das Wappen zeigt den Wolf, der Steine für den Bau der Klosterkirche schleppt.

Vielfältig sind die Beziehungen zwischen Wolf, Hexen und Zauberern. Sie halten Wölfe als Haustiere, verwandeln sich in Wölfe, heulen nach Art der Wölfe und fallen über Menschen oder Vieh her. Hexen reiten auf Wölfen zum Sabbat auf den Blocksberg, ein Ausdruck der Verbindung Wolf-Hexe-Teufel. Der Wolf tritt ferner im Zusammenhang mit frevlerischen Handlung in Erscheinung. Menschen, die mit dem Teufel im Bunde stehen, treiben in Wolfsgestalt mit Schweinen Sodomie. Das Bild vom bösen Wolf wird auch aus den Hexenprozessen des Mittelalters und der Neuzeit gespeist, in denen der Malefikant unter der Folter gestand, was er Kindern *wölfisch* Böses angetan habe.

Hexen reiten auf Wölfen zum Sabbat auf den Blocksberg.

Abb.: Johann Zainer, Ulrich Molitoris - *Won den unholden oder hexen*, Tractatus von den bosen weibern die man nennet die hexen (1489) [28]

Der Wolf - eine Angst-Vorstellung: In den Fressmärchen verschlingt der Wolf Groß und Klein. Die Opfer werden jedoch aus dem Bauch des gefräßigen Ungeheuers gerettet.

Abb.: Gustave Doré - Rotkäppchen (19. Jh.) [29]

Auch in den *Fressmärchen - Rotkäppchen, Die sieben Geißlein* - verschlingt der böse Wolf Kinder, Tiere und sogar die Großmutter, eine Angst-Vorstellung, die Kinder vor gewalttätigen Männer warnen sollte. Siegmund Freud deutet die Fressmärchen als infantile Angst vor dem Vater. Andere Auslegungen bietet die Psychiatrie an: Ein ödipaler Konflikt* oder eine Ermutigung zum Durchhalten in Notlagen, aus denen man sich nicht selbst befreien kann.

Durch Sagen und Legenden geistert der *Werwolf***, eine Schimäre, das Trugbild eines Mannes in Wolfsgestalt. Er ist also beides - eine grauenhaft hässliche Doppelgestalt, hat Tatzen, schwefelgelbe Augen, eine ledrige Haut, ein dichtes Fell. Er läuft blitzschnell geduckt und gibt kehlige Laute von sich. Wer einen Pakt mit dem Teufel unterschrieben hat und ein Wolfsfell oder einen Gürtel aus Wolfsleder anlegt, verwandelt sich um Mitternacht zur Geisterstunde in eine Bestie, die nach unschuldigem, jungfräulichem Blut verlangt. Nach den mittelalterlichen Berichten fällt der Werwolf vor allem junge Frauen und Kinder an, wenn sie das Vieh weit außerhalb des Dorfes hüten.

Es ist ein Volksglaube, der in der germanischen Vorstellung wurzelt, dass die Seele den Körper des Menschen im Schlaf verlassen kann, um als Wolf auf die Jagd zu gehen. Auch in der Antike kannte man solche Mischwesen. Ältestes schriftliches Zeugnis ist das Gilgamesch-Epos (3. Jht. v. Chr.), in dem die Göttin Ištar einen Schäfer in einen Wolf verwandelt. Die Mythologie erzählt vom griechischen König Lykaon, der von Zeus in einen Wolf verwandelt wurde, weil er den Gott mit Menschenfleisch bewirtete. Auch römische Schriftsteller*** berichten von solchen Wolfsmenschen (Lykantropen). Im Zuge der Hexenverfolgungen wurden zahlreiche Männer vor Gericht gebracht und hingerichtet. Ihnen warf man vor, als Werwolf Kinder gefressen und jungen Frauen Gewalt angetan zu haben - im Grunde also ein Ausdruck animalischer Sexualität.

Der Werwolf-Mythos könnte auf einen Zusammenhang zwischen Werwolf und Tollwut hinweisen: Vom Wolf gebissen wird der Mensch selbst zum Wolf, der wiederum andere beißt und zu Wölfen macht. Tatsächlich verhält sich der mit Tollwut infizierte Mensch aggressiv und fällt andere an. Auch beschreibt die Psychiatrie gewisse Geisteskrankheiten (allgemeine Psychosen) als Lykantropie (Wolf-Mensch-Sein).

Abb.: Ein Werwolf verschlingt eine Frau, Mansell Collection (19. Jh.) [30]

* Nach Siegmund Freud eine inzestuöse Triebregung in der frühen kindliche Entwicklungsphase (ab 3. Lebensjahr)
** *Wer*wolf, Mann-Wolf; *Wer,* mittelhochdeutsch = *Mann*.
*** Petronius Arbiter, Plinius d. Ä., 1. Jh. n. Chr.

Der *Furor teutonicus*, die Germanen kämpften in selbstvergessener Raserei furchtlos wie Berserker.

Abb.: Johann Peter Theodor Janssen - Der siegreich vordringende Hermann/Varus Schlacht, Kunstmuseen Krefeld (1873) [31]

Die *Berserker*, die man ebenfalls als eine Art Werwolf bezeichnen könnte, waren jedoch historische Wirklichkeit. Diese Tierkrieger waren Männer, die sich mit gefährlichen Tieren identifizieren und daraus besondere Kräfte für den Kampf schöpften. Aus der Vorstellung, dass der Wolf seine Sippe bis zum Äußersten gegen jede Bedrohung verteidigt, entwickelten sich bei den Indogermanen die Wolfs-Krieger. Sie trugen Wolfsfelle oder Bärenhäute und wurden so gewissermaßen zu menschlichen Bestien, zu Berserkern, die im Blutrausch ohne Rücksicht auf Verluste kämpften und mutig selbst durch das Feuer gehen konnten. Die Skalden, höfische Dichter aus dem mittelalterlichen Skandinavien (9. Jh.), beschrieben die Berserker als in selbstvergessener Raserei furchtlos kämpfende Menschen, die weder Schmerzen noch Verwundungen wahrnahmen. Über Elitetruppen aus solchen Wolfs-Kriegern berichten römische Quellen der Kaiser Zeit, sie waren als *Furor teutonicus,* als teutonische Raserei, gefürchtet:

> *Mit der Schnelligkeit und Gewalt eines Feuersturms griffen sie an: tollkühn und unerschrocken, mit tierischen Stimmen und furchtbaren Schreien.*
>
> *Endlich befahl der König seinen Berserkern anzugreifen; sie wurden Wolfshäuter genannt; kein Eisen biss sie, und wo sie vorstürmten, hielt niemand stand.*

Das erste Zitat stammt aus dem Werk *Bellum civile* (I, 255) des römischen Schriftstellers Marcus Annaeus Lucanus (1. Jh. n. Chr.), das zweite aus der Isländer Grettis Saga (14. Jh.). Der *furor teutonicus* - die deutsche Aggression - wurde im Mittelalter zum geflügelten Wort. Auch die magische Strahlkraft des Wolffells wirkte nach, noch in späteren Zeiten verpasste man den Buben Schuhe aus Wolfsfell, damit sie zu tapferen Männern heranwachsen sollten.

Mit dem Einzug des Christentums verschwand der Berserker, die Vorstellung von den übernatürlichen Kräften der Wölfe blieb jedoch in der Volksmedizin erhalten. Fell, Ohren, Augen, Zunge, Lunge, Herz, Leber und selbst die Milch - schlicht alles vom Wolf wurde zur Behandlung von Krankheiten wie auch zum Schaden abwehrenden Zauber genutzt.

Der Werwolf ist verschwunden? Nein - im 20. Jh. taucht er wieder auf. Heinrich Himmler organisierte 1944 die geheime Armee *Werwolf*, die bis zum Endsieg im Untergrund weiterkämpfen sollte. In dem von den Amerikanern besetzten Aachen fiel den Werwölfen der Oberbürgermeister Franz Oppenhoff am 25. März 1945 zum Opfer. Auch im Fantasy-Roman *Harry Potter* (1997) treibt ein Werwolf noch sein Wesen: Der Zauberer Remus Lupin, Lehrer für die Verteidigung gegen die dunklen Künste, wurde als Kind von einem Wolf gebissen und wird seitdem bei Vollmond zum Wolfsmenschen. ✱

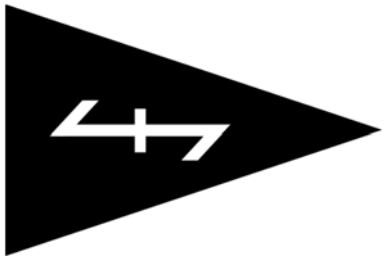


Abb.: Die Wolfsangel, Zeichen der SS Werwolf Organisation (1945) [32]

Kleine Warenkunde: Gütesiegel für Fisch

Fast jede Familie hat zu Weihnachten ihre eigenen Bräuche, das betrifft auch das Weihnachtsessen. Es ist der Weihnachtskarpfen, der in vielen Familien am Heiligen Abend auf den Tisch kommt. Diese Tradition des Fischessens geht auf das Fastengebot der Kirche zurück: Selbst am letzten Tag der Adventszeit war eine Fastenspeise anzurichten, die zugleich aber auch eine festliche Herrenspeise war, der Karpfen. Das brachte es mit sich, dass unsere Altvorderen einen Bezug zwischen Religion und Karpfen sahen. Aus den Kopfknochen setzte man die Gestalt einer Taube, den Heiligen Geist, zusammen und hängte sie als Schutz vor Dämonen und Hexen über den Tisch. Ein weiterer Glaube war, dass es über den Augen des Karpfens ein mondförmiges Steinchen gebe, das dem, der es fand, Glück bringen werde. Ebenso wurden die Schuppen - wohl wegen ihrer Münzgestalt - im Geldbeutel aufbewahrt, was im Neuen Jahr einen reichen Geldsegen bescheren sollte.

Der Brauch, zu Weihnachten etwas Leichtes und Edles zu essen, ist geblieben, aber heute kommen auch Kabeljau, Lachs, Forelle, Zander oder Meeresfrüchte infrage. Aber können wir Fisch noch mit gutem Gewissen genießen? Am *Welttag der Fischerei* (21.11.2018) warnte der WWF vor den Folgen der Überfischung der Meere. Die Fischbestände sind zu 33 % überfischt, 60 % bis an die Grenzen des Erlaubten ausgebeutet. Leidtragende sind die Menschen in der Dritten Welt, denn Fisch ist ein Grundnahrungsmittel für mehr als 3 Mrd. Menschen und 800 Mio. Menschen leben von der Fischerei. Überfischung bedroht also die Existenz von 10 % aller Menschen.

Wir sollten die Probleme ernst nehmen, indem wir bewusste Kaufentscheidungen treffen. Aber welche? Auf jeden Fall sollte man *nachhaltig* gefangenen Fisch bevorzugen. Das bedeutet, dass Überfischung vermieden wird und die Bestände erhalten bleiben. Es wird dauerhaft nur soviel Fisch gefangen, als durch natürliche Vermehrung nachwachsen oder zuwandern. Der Anteil der ungewollten Beifänge wird so gering wie möglich gehalten. Das Ökosystem des Gewässers (z. B. der Meeresboden) darf nicht geschädigt werden, wie es beispielsweise durch den Fang mit Grundschleppnetzen geschieht.

Eine Orientierung beim Einkauf sollen Gütesiegel sein – doch was sagen sie aus und wie verlässlich sind sie? Die folgende Übersicht gibt dazu Informationen.

EU-Bio-Siegel: Das Siegel gilt für Fischprodukte aus ökologischer Aquakultur, die den Standards zur ökologisch-biologischen Bewirtschaftung der Europäischen Union entsprechen - d. h. sie erfüllen die Bedingungen der EU-Bio-Verordnungen und gelten als umweltschonend. Die EU Kommission garantiert für Aqua Kulturen unter anderem eine artgerechte Haltung, eine begrenzte Verwendung von Futtermittel Zusatzstoffen und strikte Regeln für die Verwendung von Antibiotika. Die EU-Richtlinien sind jedoch weiter weitergefasst als die der Öko-Verbände NATURLAND oder BIOLAND.

Das Siegel gilt *nicht* für Erzeugnisse der Fischerei wildlebender Tiere.

EU-Bio Siegel [33]

NATURLAND Siegel [34]

NATURLAND Aquakultur/Wildfisch: Ein Siegel gilt für ökologische Aquakultur. Gefordert werden ausreichend Raum für die Tiere, natürlich Fortpflanzung und Standards für die Fütterung (keine Schnellmast). Ein zweites Siegel gilt für Wildfisch aus nachhaltigem Fischfang. Umweltschädliche Fangmethoden sind verboten.

BIOLAND: Die Zertifizierung betrifft ausschließlich Karpfen. Es werden Standards für Besatzdichte, Fütterung und Medikation gesetzt. Der Pflanzen fressende Friedfisch soll sich hauptsächlich aus der natürlichen Vegetation des Teiches ernähren. Hormone in der Zucht sind verboten.

BIOLAND Siegel [35]

MSC: Das bekannteste Siegel ist das des MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC). Der Fisch stammt aus nachhaltigem Wildfang d. h. die Fischereien müssen nachweisen, dass sie nicht mehr Fisch fangen, als nachwachsen kann. Ihre Fangmethoden dürfen den Meeresboden nicht zerstören, auch muss der Beifang gering gehalten werden.

MSC Siegel [36]

ASC: Das Problem der Überfischung der Meere soll durch *Aquakultur* lösbar sein.

Das AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL-SIEGEL (ASC) ist das führende Siegel für verantwortungsbewusste Fischzucht/ Aquakultur, das ein Arbeiten im Einklang mit der Natur fordert. Der Standort der Aquakultur muss sich für die jeweiligen Zuchtfische eignen. Ferner werden Standards für Wasserqualität, Besatzdichte, Fütterung und Medikation gesetzt. Auch werden soziale Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter zur Bedingung macht.

ASC Siegel [37]

Dolphin Safe: Ein Siegel für delfin-sicher gefangenen Thunfisch wird vom amerikanischen EARTH ISLAND INSTITUTE (EII) vergeben. Das EII kontrolliert weltweit/international, inkl. Deutschland, den delfinsicheren Fang von Thunfisch. Dabei werden alle Beteiligten vom Fischfangbetrieb bis zum Händler überprüft.

Im ostpazifischen Ozean ziehen Thunfisch-Schwärme häufig gemeinsam mit Delfinschulen. Die Gelbflossen-Thunfische schwimmen dabei etwa 100 m unter den Delfinen. Fischer nutzten die leicht sichtbaren Meeressäuger, um die Thunfische zu finden und zu fangen. Das führte in den 1980er-Jahren zu dramatisch hohen Delfin-Beifängen. Obwohl die Delfine heute wieder freigelassen werden müssen, verenden dabei immer noch Tausende. Daher ist diese Methode unter dem SAFE-Programm verboten ebenso wie Treibnetze.

Dolphin-Safe Siegel [38]

FOS Siegel [39]

FOS: FRIEND OF THE SEA (FOS) zertifiziert Fischerei Betriebe, die sich auf den Fang nicht überfischter Arten beschränken. Auch dürfen die Fangmethoden den Meeresboden nicht schädigen; die Beifang-Rate soll 8 % der Gesamtfangmenge nicht überschreiten. FOS-zertifizierter Thunfisch muss zwingend auch die SAFE-Kriterien (S. 19) erfüllen. Ferner sind die Arbeitsbedingungen und soziale Kriterien für den Firmenstandort festlegt. Die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften - Schonzeit, Fangquoten etc. - wird vorausgesetzt.

GAP/GGN Siegel [40]

Global G.A.P./GGN: Das GGN Label steht für eine verantwortungsvolle Landwirtschaft und Aquakultur. An diesem Label erkennen Sie Produkte, die von unabhängig geprüften und zertifizierten Farmen stammen. Diese Farmen erfüllen Anforderungen, die sich auf Lebensmittelsicherheit, Umwelt bzw. Tierschutz und soziale Aspekte beziehen. Mit der 13-stelligen GGN Nummer können Verbraucher genau zurückverfolgen wie ihr Produkt erzeugt wurde. Mehr Informationen zur Farm und den Anforderungen finden Sie unter **www.ggn.org**.

Die Umweltverbände sind sich einig, dass nicht alle Fische mit Gütesiegel ihren strengen Empfehlungen entsprechen. Immerhin sind 20 % aller Meeresfrüchte nicht korrekt deklariert (OCEANA FOUNDATION). Kritisiert wird, dass manche Organisationen bei der Zertifizierung nicht kleinlich sind und das Siegel großzügig zuteilen. Allerding ist eine Zertifizierung besser als gar keine und auf jeden Fall geben Gütesiegel beim Einkauf eine erste Orientierung. Die Umweltschützer raten: Auf Aal, Alaska-Seelachs, Rotbarsch und Makrele sollte man zurzeit verzichten, weil die Arten gefährdet sind. Ohne Bedenken darf man derzeit Karpfen, Hering und Wels speisen.

Obwohl viele Produkte mit Gütesiegel auf den Markt kommen, bedient sich der der Fischfreund oftmals an der Fischtheke. Wer hier nicht völlig ahnungslos zugreifen möchte, findet beim WWF und bei GREENPEACE Unterstützung. Beide haben *Fischführer* herausgegeben, die über gängige Fischarten informieren.

Worauf sollten Sie achten, wenn Sie **frischen Fisch** kaufen wollen? Der Geruch ist nahezu neutral. Die Augen sind vorgewölbt, klar und glänzend, also *nicht* eingesunken und trüb. Die Haut ist mit einer klaren Schleimschicht überzogen, Vorsicht ist geboten bei matter/milchige Farbe und lockeren Schuppen. Die Flossen sollten unbeschädigt sein, weder verklebt noch trocken. Die Kiemen sind glänzend, feucht, hellrot und festanliegend. Vorsicht ist geboten, wenn die Kiemen verschleimt, gelb/braun sind oder abgeschnitten wurden. Das Fleisch ist fest/elastisch, von heller (weiß/rosa) Farbe und hinterlässt keine Delle, wenn man mit dem Finger kräftig auf die Haut drückt. Fleisch von dunkler Farbe, das zerfällt, ist verdorben. Die Gräten haften fest im Fleisch. Das Filet ist glänzend und hat keine Druckstellen, es riecht frisch und angenehm. Die Haltbarkeit ist begrenzt, frischer Fisch ist leicht verderblich; dauernde Kühlung ist wichtig. Bei Raumtemperatur kann das Filet innerhalb weniger Stunden verderben. ... und schließlich bedenke man beim Fisch Schmaus das Sprichwort:

Der Fisch will dreimal schwimmen ...
... in Wasser, Schmalz und Wein. ✱

Abb.: Fischer mit Goldmakrelen,
Fresko, Akrotiri, Santorin/GR (17. Jh. v. Chr.) [41]

Das Sternbild Skorpion - Mensch und Astroküche

Zwischen dem 24. Oktober und dem 22. November steht die Sonne im Zeichen des Skorpions. Die Astronomie beschreibt das Tierkreiszeichen als eine Ansammlung von Sternen, deren hellste die Form eines Skorpions mit Scheren und Stachel erkennen lassen. Besonders auffällig ist der rote Überriese Antares, der in Farbe und Helligkeit dem Mars ähnelt.

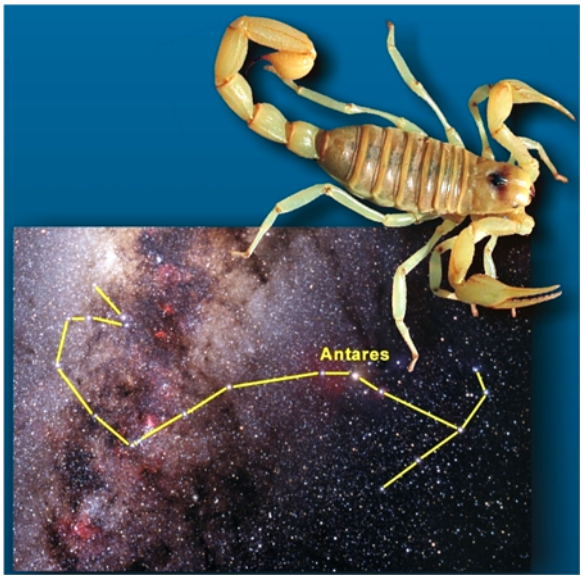


Abb.: Der Skorpion [42] - eine Ansammlung von Sternen, deren hellste die Form eines Skorpions erkennen lassen. Besonders auffällig ist der rote Überriese Antares.

Skorpion Menschen gehören zu den energischen und leidenschaftlichen Menschen … *durch die Leidenschaften jedoch lebt der Mensch, durch die Vernunft existiert er bloß.* (Nicolas Chamfort 18. Jh.)

Der Blick der Astrologie dagegen geht in eine andere Richtung – sie hat den Skorpion-Menschen im Auge. Skorpion Frau und Mann gehören zu den energischen und leidenschaftlichen Menschen, die jedoch nicht leicht ihre Gefühle preisgeben. Der Skorpion liebt es, Dinge zu entdecken und zu erforschen. Er ist sehr direkt, er möchte möglichst alles genau wissen und will gerne Herr der Situation sein. Seine Fähigkeit, die Gefühle anderer schnell zu erkennen, macht ihn zum hilfsbereiten und großzügigen Menschen. Der Skorpion erweist sich als ein treuer und zuverlässiger Freund, so, wie man ihn sich nur wünschen kann.

Wenn Sie einen Skorpion zu Gast haben – etwa zu seinem Geburtstag - können Sie ihm mit Ihrer Hausbar, der Küche und dem Weinkeller Speisen und Getränke bieten, die auf das Menschbild abgestimmt sind.

Zum *Aperitif** bringt der Skorpion Cocktail**,** ein aromatischer und fruchtiger Mix, den Gast in Stimmung. Es folgt das *Menu**: Skorpione essen mit allen Sinnen, sie mögen es sowohl herzhaft wie auch süß. Als *Vorspeise* werden Oliven, Artischockenherzen oder Sardinen in Weinblättern gereicht. Es folgt ein schmackhaftes Süppchen – etwa eine Tomaten-Rahmsuppe. Als *Hauptgericht* kommen Kalbsgulasch mit Barolo, Backhendl, auch gerne Kartoffelsalat und Bratkartoffeln oder ein herzhaftes Schäufele mit Sauerkraut auf den Tisch. Als Beilage gibt es bunte Gemüse, aber auch bayerisches Kraut, Grünkohl, Rosenkohl oder Salate je nach Saison. Zum *Dessert* darf es gern Apfelstrudel, Kaiserschmarrn oder ein Eisbecher mit Sauerkirschen sein.

Zu einem guten Essen gehört für den genussbetonten Skorpion ein guter *Wein**, vielleicht darf es ein fruchtiger oder auch erdiger Roter sein, denn ein nüchterner Magen ist ein schlechter Ratgeber - also Prost …

… und wohl bekomm's! ✱

SKORPION COCKTAIL

Zutaten

- 4 cl weißer Rum
- 2 cl Weinbrand
- 2 cl Zitronensaft
- 4 cl Orangensaft
- 1 cl Mandelsirup
- diverse Früchte
- crushed ice

* BRIGITTE.de: Die große Astroküche

Der Bio-Gartenbau auf Hebscheid

Der Öko-Landbau gewinnt in Deutschland an Boden, die bebauten Flächen Acker, Grünland und Gartenbau wuchsen in den letzten Jahren um nahezu 10 % p.a. (2017 + 9,7 %). Die Bio-Gemüsefläche hat am gesamten Gemüsebau einen Anteil von 11 % (2017) - Tendenz stark *steigend*. Gleichwohl kann die Nachfrage nach heimischen Produkten nicht gedeckt werden, denn schon jeder Zweite Konsument achtet beim Einkauf *immer* oder *meistens* auf das Bio-Siegel (Umfrage 2019*) und mehr als ein Viertel der Befragten kauft regelmäßig Bio-Lebensmittel.

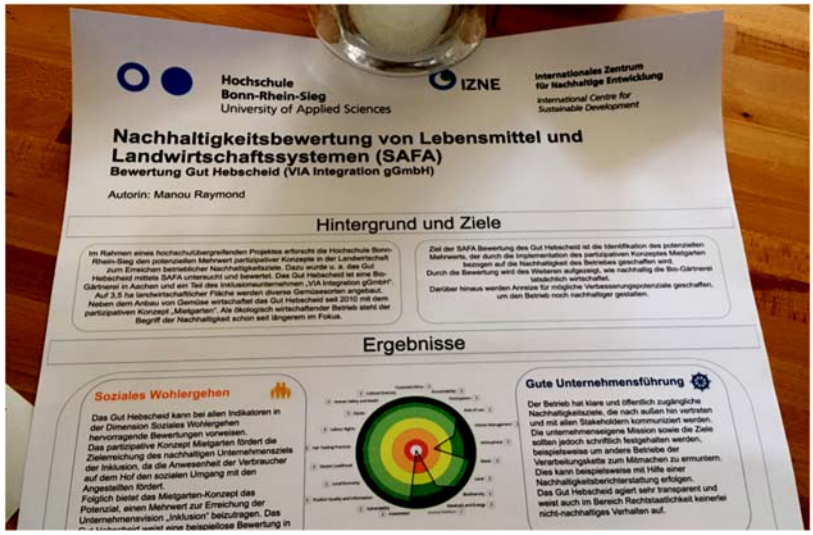
Der Bio-Gartenbau auf Hebscheid liegt also *gut im Wind*. Der Anbau wird nach den Richtlinien der Verbände für ökologischen Landbau NATURLAND und BIOLAND betrieben. Auch wird die Qualität der vielfältigen Gemüse Palette von der Kontrollstelle für ökologisch erzeugte Lebensmittel ABCERT AG in Esslingen (DE-ÖKO-006) überwacht.

Aber nicht nur das, VIA bietet auch dem Stadtmüden ein Plätzchen in seiner Gartenlandschaft an - die *Öcher Ökogärten.* Es sind Kleingärten, die jeder in Eigenregie als Selbsternte Parzelle nutzt. Für rund 20 verschiedene Gemüsearten sind die Parzellen ausgelegt. Hier kann man selbst gärtnern und ernten, sein Lieblingsgemüse, Kräuter und Blumen anbauen und nach eigenem Gutdünken mit und in der Natur experimentieren.

Das alte Jahr 2019 packt die Koffer, das Neue 2020 steht vor der Tür. Das ist der Moment, Rückschau zu halten. Anhand eines bunten Kaleidoskops von Bildern lassen wir das Jahr 2019 Revue passieren.

Ausbildung im Fach Gemüsebau: Zwei Meister des Gartenbaus Barbara Plessmann und Kirsten Ehrenberg bilden Junggärtner aus.

Vermarktung: VIA Gemüse und Salate erreichen auf dem kurzen Weg die Konsumenten: Im VIA-Naturkostladen im Frankenberger Viertel (AC), bei REWE STENTEN am Krugenofen in Burtscheid, über den VIA-Lieferservice GRÜNE KISTE, in unserer hauseigenen VIA -Küche und schließlich im Hofverkauf auf Hebscheid.



Nachhaltigkeit: Die Hochschule Bonn-Rhein-Sieg hat die Biogärtnerei der VIA INTEGRATION im Rahmen einer weltweiten Nachhaltigkeitsstudie geprüft und mit einer sehr guten Note bewertet.

Urban farming: VIA präsentiert beim Gesundheitstag der RWTH Aachen einen Infostand, der zeigt, auf welche Weise man am Küchenfenster und auf dem Balkon Kräuter und Gemüse ziehen und auch den dafür nötigen Dünger selber herstellen kann.

* Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Gourmet - *der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack* (Epikur): Der Fernsehkoch Björn Freitag (2. v. re.), im *Guide Michelin* mit einem Stern ausgezeichnet, inspiziert unseren Gartenbau und versorgt sich mit Kräutern von Hebscheid.

◄ Bienenweide

Agenda 21

Partnerschaft Aachen – Kapstadt (ZAF): Seit dem Jahr 1999 betreiben Partner in Kapstadt und Aachen gemeinsam Projekte mit dem Schwerpunkt *Nachhaltigkeit*.

Gärtner aus Südafrika besuchen Hebscheid und tauschen sich mit uns über Anbaumethoden aus.

Ausbildung: 5 Gemüse Gärtner beendeten ihre Lehre mit Erfolg, im Juli konnten wir den Abschluss der Ausbildung, die *Lossprechung,* feiern.

Die Gärtnerin Kirsten Ehrenberg (im Bild) schaffte mit Bravour die Meisterprüfung.

Im Laufe des Sommers haben sich 10 Praktikanten bei uns umgeschaut und im Anbau von Biogemüse mitgearbeitet *… denn nur wenn man ins Wasser springt, lernt man schwimmen … und wir behalten von unsern Studien am Ende doch nur das, was wir praktisch anwenden* (Goethe).

Öko-Anbau und PR: Beim NRW-weiten Öko-Aktionstag im September boten wir einen Blick hinter die Kulissen einer Bio-Gärtnerei und präsentierten biologische Methoden zum Pflanzenschutz …

… und das ist das Ergebnis - die knackigen Hebscheider Kirschtomaten, die von unseren Kunden besonders geschätzt werden.

Der Gemüsemarkt: Wir bieten Biogemüse, Kräuter, Jungpflanzen und Sämereien nicht nur in unserem Naturkostladen und auf Hebscheid an, sondern wir sind auch auf großen Pflanzenmärkten präsent - etwa beim Frühlingsmarkt und Erntedankmarkt in der Tuchfabrik Soers, beim Grünen Markt im belgischen Kulturzentrum Kukuk, beim Tag der Offenen Tür in Haus Ternell im Hohen Venn oder in den Aachener Carolus-Thermen, wo wir unter den wachsamen Blicken des alten Kaisers unser gesundes Biogemüse anbieten.

Willkommen und Abschied: Es gäbe noch manches zu berichten … so von den Gästen, die uns besucht haben - etwa die Katholische Frauengemeinschaft Aachen, die Christliche Arbeiterjugend CAJ Aachen, die Landfrauen Aachen-Euskirchen, der Lionsclub Würselen sowie viele Kindergärten und Schulklassen. Der Charme des alten Hebscheids und die gute Arbeit unserer Gärtner … das dürfte allen gefallen haben - jedenfalls habe sie das gesagt?!

Das Jahr packt seine Koffer und das Neue steht vor Tür … hoffen wir, dass es ein gutes wird!

Aktualitäten - Themen und Termine auf Gut Hebscheid

► Bio-Weihnachtsbäume

Früher waren Christbäume ein Nebenprodukt der Forstwirtschaft und stammten in der Regel aus den heimischen Wäldern. Das Schlagen der Weihnachtsbäume war Teil der Waldpflege.

Der Markt für Christbäume in Deutschland ist inzwischen so stark gewachsen, dass der Bedarf auf die herkömmliche Weise nicht mehr gedeckt werden kann. Zumal wir uns zum Fest einen dichten, tiefgrünen und möglichst geraden Baum wünschen … solche Bäume wachsen heute in eigens angelegte Kulturen. Nach der konventionellen Methode wird das Wachstum der Bäume mit Mineraldünger und Pestiziden gefördert.

Aber es geht auch anders - nämlich biologisch und nachhaltig. Bio-Weihnachtsbäume werden nach EU Verordnung (834/2007) ohne Dünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel kultiviert. Damit die Jungbäume nicht um Licht und Wasser kämpfen müssen, hält man das Gras mit der Sense kurz oder lässt Schafe den Aufwuchs abweiden.

Die Blaufichte war der typische Weihnachtsbaum, aber im Lauf der 1980er Jahre hat die Nordmanntanne aus dem Kaukasus den Markt erobert. Der Baum mit seinen dunkelgrün glänzenden weichen Nadeln macht eine gute Figur, sticht und nadelt nicht, auch bleibt er lange bei Zimmertemperatur ansehnlich.

In Deutschland werden jährlich an die 30 Mio. Weihnachtsbäume verkauft, die überwiegend in Deutschland gezogen oder aus Dänemark (3/5 Mio.) importiert werden. Aber dort werden die Bäume schon im Oktober geschnitten und in Kühlhäusern gelagert bis sie über 1.000 km oder weiter zu uns auf die Reise gehen.

Wer all diesen Aufwand vermeiden will, kauft einen Bio-Baum, der in den heimischen Forstkulturen gezogen wurde. Bei **VIA INTEGRATION** gibt es solche Bio -Weihnachtsbäume, die im Bergischen Land herangewachsen und vom Öko-Anbauverband **BIOLAND** zertifiziert sind.

Bio-Weihnachtsbäume

VIA INTEGRATION gGmbH, Gut Hebscheid
Grüne Eiche 45, 52076 Aachen-Lichtenbusch

BREITSEITE
Kleinköln Straße 18, 52062 Aachen

► **Preise**:	Bio-Nordmanntanne	100 - 140 cm	30,- €
	Bio-Nordmanntanne	140 - 180 cm	40,- €
	Bio-Nordmanntanne	180 - 220 cm	50,- €

Abb.43

Zum Transport verpacken wir Ihren Baum in ein Baumwollnetz. Auch können Sie bei uns erfahren, was Sie mit dem Baum *nach* Weihnachten machen können.

► **Verkauf** … solange Vorrat reicht!

► **Gut Hebscheid**, Grüne Eiche 45, 52076 Aachen-Lichtenbusch
29.11. - 23.12.2019
Montag - Freitag 9 - 16 Uhr
Samstag & Sonntag 9 - 13 Uhr

► **BREITSEITE,** Kleinköln Straße 18, 52062 Aachen
14.12 - 23.12.2019
Montag - Freitag 10 - 18 Uhr
Samstag 10 - 16 Uhr

Abb.44

Stern der Hoffnung* - Zum Weihnachtsfest und zum Neuen Jahr wünschen wir uns Glück, Gesundheit, Erfolg und manches mehr. Die Wünsche sollen helfen, dass eines Tages alles gut sein wird, das ist jedenfalls unsere Hoffnung. Die Wünsche gleichen den Sternen - man kann sie nicht erreichen, aber man kann sich an ihnen orientieren … und es mag helfen in den Fährnissen des Lebens, an all das zu glauben, das in den guten Wünschen ausgesprochen wird.

Abb.: Nicholas Roerich - Stern des Helden (1933) [45]

---

* **Stern der Hoffnung** - in der VIA Broschüre sind Meisterwerke gesammelt, die Dichter und Maler zum Thema Weihnachten/Jahreswechsel geschaffen haben. Die klassisch illustrierte Broschüre (A 5,72 S) kann man kostenlos beziehen. Kontakt: **verwaltungheb@via-aachen.de**

Impressum

VIA INTEGRATION gGmbH

alle Rechte vorbehalten ©

VIA INTEGRATION gGmbH, Grüne Eiche 45, D-52076 Aachen

Tel.: 0241/60007-0, Fax: 0241/60007-17 **www.via-aachen.de**

GESCHÄFTSFÜHRUNG: Alois Poquett, Peter Brendel

Handelsregister beim Amtsgericht Aachen, Handelsregister-Nummer: HRB 8845

VIA KURIER Texte & Redaktion: Herbert Zintzen **herbert.zintzen@via-aachen.de**

Über unseren historischen Hof **Hebscheid** und seine Geschichte können Sie nachlesen unter

https://de.wikipedia.org/wiki/Gut_Hebscheid

oder die reich bebilderte Broschüre **Hebscheid** (43 S.) bei **VIA** *gratis* beziehen.

Sie wollen den VIA KURIER / NewsLetter abbestellen?
Bitte ein E-Mail an **verwaltungheb@via-aachen.de**

Sie wollen den VIA KURIER Ihren Freunden weiterempfehlen?
Bitte ein E-Mail mit den entsprechenden Daten an **verwaltungheb@via-aachen.de**

… so können Sie unsere Arbeit für Menschen mit Behinderung fördern
… und bedenken Sie: Ihr teilnehmendes Interesse ist eine Ermutigung - auch für uns!

Bildernachweis und Rechtshinweise

Hinweis: Die Abbildungen tragen am Ende der Bild Legende hochgestellt eine fortlaufende Ziffer ►**Abb.: ... Bild Legende** [1]◄ Die Hinweise zu den einzelnen Abbildungen sind nach diesen hochgestellten Ziffern geordnet und zusätzlich mit ✱ gekennzeichnet.

Titelvignetten: ✱ Gemälde von Alfred Holler - Eupener Landschaft (20. Jh.) / Via Logo / Naturland Logo Licensee: VIA INTEGRATION gGmbH (zertifiziert durch Naturland) / Bioland Logo Licensee: VIA INTEGRATION gGmbH (zertifiziert durch Bioland) / EU-Bio Logo / Pixabay Vector graphics, License Free for commercial use No attribution required, Spiegelung, Creative Commons CC0

1 ✱ urku Gingerbread from Finland (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_(6135305551).jpg), „Saint Nicholas on horseback (6135305551)“, https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/legalcode

2 ✱ Magdalena Baumgard (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kräuter-Mandel-Printenfigur_Nobis_Printen_Aachen.jpg), „Kräuter-Mandel-Printenfigur Nobis Printen Aachen“, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

3 ✱ Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_Pimpinella_anisum0.jpg), „Illustration Pimpinella anisum0“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-1923

4. ✱ David Monniaux (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Aniseed_p1160018.jpg), „Aniseed p1160018“, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

5 ✱ Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Myristica_fragrans_-_Köhler–s_Medizinal-Pflanzen-097.jpg), „Myristica fragrans - Köhler–s Medizinal-Pflanzen-097“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

6 ✱ Unknown (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Acosta_Myricaria_1578.jpg), „Acosta Myricaria 1578“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

7 ✱ W.A. Djatmiko (Wie146) (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Myris_fragr_Fr_080112-3294_ltn.jpg), „Myris fragr Fr 080112-3294 ltn“, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

8 ✱ Pixabay License Freie kommerzielle Nutzung Kein Bildnachweis nötig

9 ✱ Rainer Z ... (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Macis-1.jpg), „Macis-1“, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

10 ✱ Pixabay License Freie kommerzielle Nutzung Kein Bildnachweis nötig

11 ✱ Christian Votteler creator QS:P170,Q18511846 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marie_Ewalds_Bürgerliches_Kochbuch_c1874.jpg), „Marie Ewalds Bürgerliches Kochbuch c1874“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-1923

12 ✱ Henry Fuseli artist QS:P170,Q122382 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Johann_Heinrich_Füssli_035.jpg), „Johann Heinrich Füssli 035“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-Art-YorckProject

13 ✱ Vektorgraphik Pixabay License Freie kommerzielle Nutzung Kein Bildnachweis nötig, Creative Commons CC0

14 ✱ Unknown (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bête_du_Gévaudan_(1764).jpg), „Bête du Gévaudan (1764)“, Ausschnitt, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-GallicaScan

15 ✱ Alfred Wierusz-Kowalski creator QS:P170,Q358110 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alfred_Wierusz-Kowalski_-_Trojka_ścigana_przez_wilki_(3).jpg), „Alfred Wierusz-Kowalski - Trojka ścigana przez wilki (3)“, Ausschnitt, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-1923

16 ✱ Efim A. Tikhmenev (1869-1934) (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tikhmenev_(1904)_Wolf_hunt_with_borzois.jpg), „Tikhmenev (1904) Wolf hunt with borzois“, Ausschnitt, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

17 ✱ Desaix83, d'après le travail de Pleple2000 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chien_De_Berger_Des_Tatras.jpg), „Chien De Berger Des Tatras“, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

18 ✱ Jean-Baptiste Oudry creator QS:P170,Q737137 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oudry_wolf_&_lamb.JPG), „Oudry wolf & lamb“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-1923

19 ✱ Johnston, Harry Hamilton (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:British_mammals_(6358180767).jpg), „British mammals (6358180767)“, https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/legalcode

20 ✱ Diegoblu (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hombre-lobo-aullando.jpg), Spiegelung, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode

21 ✱ Le Petit Journal (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Petit_Journal_Janvier_25_1914_Loup_&_Enfant.jpg), „Petit Journal Janvier 25 1914 Loup & Enfant“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

22 ✱ Alfred Wierusz-Kowalski creator QS:P170,Q358110 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alfred_Wierusz-Kowalski_-_Samotny_wilk.jpg), „Alfred Wierusz-Kowalski - Samotny wilk“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-1923

23 ✱ Cherubino (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Villa_Arnesburg_Wolfsangel_02.JPG), „Villa Arnesburg Wolfsangel 02“, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

24 ✱Johannes Gehrts (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Odhin_thron.jpg), „Odhin thron“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

25 ✱ Mabel Dorothy Hardy creator QS:P170,Q29944710 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Odin_and_Fenris.jpg), „Odin and Fenris“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-1923

26 ✱ Maurice de Becque (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Becque_-_Livre_de_la_jungle,_p33.jpeg), „Becque - Livre de la jungle, p33“, Ausschnitt, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

27 ✱ rode raaf (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Stavelot_wapen.svg), „Stavelot wapen“, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

28 ✱ Holzschnitt von Johann Zainer (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ulrich_Molitoris_Von_den_Unholden_4_Reiten_auf_dem_Wolf.png), „Ulrich Molitoris Von den Unholden 4 Reiten auf dem Wolf“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

29 ✱ Gustave Doré creator QS:P170,Q6682 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:File-GustaveDore_She_was_astonished_to_see_how_her_grandmother_looked.1.jpg), „File-GustaveDore She was astonished to see how her grandmother looked.1“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

30 ✱ Unknown (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Loup_garou.jpg), „Loup garou“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

31 ✱ Peter Janssen creator QS:P170,Q318883 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hermann_warrior.jpg), „Hermann warrior“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

32 ✱ Fornax (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Werwolf_Wimpel.svg), „Werwolf Wimpel“, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

33 ✱ Dusan Milenkovic, europäische Kommission (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Organic-Logo.svg), „Organic-Logo“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-text

34 ✱ Naturland / Licensee: VIA INTEGRATION gGmbH (zertifiziert durch Naturland)

35 ✱ Bioland / Licensee: VIA INTEGRATION gGmbH (zertifiziert durch Bioland)

36 ✱ Marine Stewardship Council Logo / permission for the display of the MSC logo in Via Kurier 23.08.2019

37 ●ASC Media agreement / permission for the display of the ASC logo in Via Kurier 19.08.2019

38 ✱ Dolphin-SAFE Monitoring Program Director Germany Earth Island Institute / permission for the display of the SAFE logo in Via Kurier 16.08.2019

39 ✱ FOS Friend of the Sea / Friend of the Earth / permission for the display of the FOS logo in Via Kurier 14.08.2019

40 ✱ Global G.A.P./GGN / permission for the display of the GGN logo in Via Kurier 19.08.2019

41 ✱ Unknown (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fresco_of_a_fisherman,_Akrotiri,_Greece.jpg), „Fresco of a fisherman, Akrotiri, Greece“, https://creativecommons.org/publicdomain/zero/1.0/legalcode

42 ✱ Fritz Geller-Grimm (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Skorpion_fg10.jpg), „Skorpion fg10“, Ausschnitt, https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode

43/44 S.22 ✱ www.Live-Karikaturen.ch / Agnes Avagyan / creativecommons

45 ✱ This image is in the public domain because its copyright has expired. Free for non-commercial purposes, this applies to the United States, Canada, the European Union and those countries with a copyright term of life of the author plus 70 years

46 S.24 ✱ Pixabay License/ Freie kommerzielle Nutzung/ Kein Bildnachweis nötig