



INHALT

S. 35 Freude über frische „Kawenzmänner“: Beim Poller „Maispill“ präsentierten Rheinfischer frisch gefangenen Maifisch.

S. 35 Maibaum-Tradition gepflegt: In Porz wurde vielerorts der Beginn des Wonnemonats gefeiert.

S. 37 Jobangebot nach wenigen Minuten: Kalker Schüler bekommen Einblicke in verschiedene Berufe bei den Alexianern.

Cäsar und eine gepunktete Königin

Wahner-Heide-Tag auf Gut Leidenhausen lockt etliche Besucher – Brennnesselsuppe ist der Hit

VON RENÉ DENZER

EIL. Helle Begeisterung sieht anders aus. Etwas zurückhaltend und vorsichtig berührt Clara Memin die Haut von Königspython Cäsar. „Wenn du jetzt sagst, das fühlt sich an wie Mamas Handtasche, dann werde ich sauer“, scherzt Frank Küchenhoff, Lehrer an der Waldschule auf Gut Leidenhausen.

Nein, wie Mamas Handtasche fühlt sich Cäsar nicht an. „Dafür wird die mir aber was erzählen“, witzelt Susanne Barz. Sie ist Lehrerin in Rös-rath und ist mit Austausch-schülerin Clara zum Wahner-Heide-Tag auf Gut Leidenhausen gekommen, bei dem sich etliche in der Heide tätige Ver-



„Zart wie Baby-Haut“ findet Martha Katzemich (l.) das Gefieder von Waldkauz Ronja, die auf dem Arm von Josefina Roos (r.) sitzt.

absolvieren derzeit ihr Freiwilliges Ökologisches Jahr (FÖJ) in der Waldschule und in der Greifvogelschutzstation. Zu ihren Schützlingen gehören auch die beiden Waldkauze Ronja und Glöckchen.

Auf dem Arm oder der Schulter der beiden FÖJler sitzend, scheint ihnen der ganze Trubel auf Gut Leidenhausen nichts auszumachen. Vorsichtig dürfen sie auch einzeln von den Besuchern gestreichelt werden. „Zart wie Baby-Haut“, findet Martha Katzemich denn auch das Gefieder von Ronja. Das hätte sie eigentlich rauer erwartet. Zusammen mit Rosi Bornefeld, Elly Wickler, Marianne Forst und Ute Mandt sind sie mit dem Fahrrad von Ref-rath aus zum Heide-Tag gekommen, um hier nach dem Umweltgottesdienst bei einem Glas Maibowle einen gemütlichen Tag zu verbringen. „Ich bin zum ersten Mal hier und vollkommen begeistert“, sagt Martha Katzemich.

An den einzelnen Ständen gäbe es so viel zu entdecken, ist sie begeistert. Für die Seniorin aus Bergisch Gladbach steht fest, sie war zwar das erste Mal auf dem Wahner-Heide-Tag auf Gut Leidenhausen war.

BRENNNESSELSUPPE

Zutaten für zehn Personen: ein bis zwei Zwiebeln, fünf Esslöffel Olivenöl, ein Kilogramm junge Brennnesselblätter, zwei Liter Gemüsebrühe, Kräutersalz, Pfeffer und je nach Geschmack süße Sahne.

Arbeitsschritte: Zuerst werden die klein geschnittenen Zwiebeln in Öl angedünstet. Dann kommen die gewaschenen und geschnittenen Brennnesselblätter dazu. Nach dem Umrühren mit Brühe aufgießen und zehn Minuten bei schwacher Hitze kochen. Mit Salz, Pfeffer und süßer Sahne abschmecken. Wer will, kann die Suppe auch pürieren. (rde)

irgendwie nach Spinat, findet die junge Französin. Auch Susanne Barz hat die grüne Suppe aus dem kleinen Schnaps-pinnchen gelöffelt. Bisher habe sie in dieser Art nur Bärlauchsuppe probiert, aber auch die Variante mit den Brennnesseln schmecke lecker.

Das hören Ingrid Diefenbach und Renate Groneck gerne. Sie haben sich nämlich das Rezept für die Suppe ausgedacht. „Zutaten dafür braucht man eigentlich wenige“, sagt Diefenbach. Das Anstrengende sei aber das Brennnesselernten. Zu fünf hatten sie einen Tag vor dem Heide-Tag gesammelt. Nach einer Stunde haben sie so rund drei Kilo zusammenbekommen. In der Badewanne gewaschen, habe man dann noch alles schneiden müssen. „Verbrannt“ hätten sie sich dabei aber nicht: „Wir haben Handschuhe getragen“, verrät Diefenbach. Notfalls hätten sie sich aber Spitzwegerich gesucht, zerrieben und auf die „verbrannte“ Stelle aufgetragen. „Das hilft.“

Während die Brennnessel-suppe auch Vegetariern zusagte, waren die am Stand von Dieter Neumann Fehl am Platze. Hirsch- oder Wildschweinschinken fanden ihre Abnehmer genauso wie die Wild-Salami oder die -Bratwurst. „Die Leute schätzen Wild als hochwertiges Produkt“, sagt der Forstamtmann und Revierleiter Hasbach. Mehr Bio als Wild gehe nun einmal nicht.

Jede Biene hat ihre Aufgabe

Ein weiteres Naturprodukt findet beim Bienenzuchtverein Porz reißenden Absatz. Honig und weitere Imkerei-Produkte wechseln den Besitzer. Doch die Imker wollen nicht nur verkaufen, sondern auch aufklären und andere für ihr Hobby begeistern. „Das sind ganz friedliche Tiere“, sagt Duran Mykhaylo und lässt ein paar Bienen auf seinen Händen krabbeln. Seit 20 Jahren be-

schäftigt er sich schon mit der Bienenzucht.

Auf der Obstwiese, an einem Schaukasten mit echten Bienen, beantwortet er interessierten Besuchern Fragen und erklärt, wie es in einem Bienenstock zugeht. So hat jedes Tier seine Aufgabe: Die einen kümmern sich um die Brut, die anderen um den Nektar, wiederum andere sind für die Verteidigung gegen Eindringlinge da. Und dann gibt es da noch die Königin. „Jedes Volk braucht eine“, so der Imker, der seit über zehn Jahren Mitglied im Bienenzuchtverein Porz ist. Nur so könne sich das Bienenvolk vermehren.

Auch in dem Schaukasten, der sich von beiden Seiten öffnen lässt, befindet sich eine Königin. „Sie ist mit einem Punkt markiert.“ Relativ schnell ist sie ausgemacht. „Hier, sie legt gerade Eier“, sagt Mykhaylo. Nach 21 Tagen hätten sich dann neue Bienen entwickelt. Weitere fünf bis sechs Tage später seien sie denn auch arbeitsfähig.

Mit Arbeit verbunden ist auch die Tierpflege. Davon können Josefina Roos und Manou Liebold ein Lied singen. Sie



Eine Schlange zum Anfassen: Vorsichtig berührt Clara Königspython Cäsar. (Fotos: Denzer)

eine, Verbände und Institutionen präsentieren. Wie eben auch die Waldschule. Und hier gibt es für Jung und Alt etwas zu entdecken, sei es unter dem Mikroskop, im Terrarium oder um den Hals - zumindest bei der zwölfjährigen Clara.

Dort befindet sich nämlich mittlerweile der anderthalb Meter lange Cäsar. Susanne Barz macht schnell ein Foto mit dem Handy. „Das schicken wir gleich deiner Mama nach Grenoble.“ Der kann Clara dann auch berichten, wie Brennnesselsuppe schmeckt: Nämlich

NEU: kostenlos Vereinsnamen oder Wappen hinzufügen.



Unsere Partner:



RheinEnergie
Da simmer dabei.

Wir geben Stoff für runde Sachen.
Die Trikot-Offensive geht weiter.

Wählen Sie einfach online Modell, Farbe und Marke. Und ab sofort können Sie Ihre Trikots kostenlos mit Vereinsnamen oder Wappen individualisieren – jetzt schnell bestellen unter:

www.trikot-offensive.de