

Haussperling soll sich wieder wohlfühlen

UMWELT Förderschüler bauen unter Anleitung Nistkästen – Die Art gilt als bedroht

VON ROLAND SCHRIEFER

Eil. Am liebsten, sagt Jeremy, würde er in einem großen Haus mit Spatzen zusammen leben. „Ich wäre natürlich der Vater.“ Der Schüler der Förderschule für emotionale und soziale Entwicklung Eduard-Mörcke-Straße hat sich zumindest einen kleinen Teil seines Wunsches erfüllen können. Er hat in der Waldschule gemeinsam mit Klassenkameraden aus seiner Schule unter Anleitung von Schülern der Max-Planck-Realschule ein Spatzen-Reihenhaus gebaut. Groß genug für Haussperlinge, aber natürlich nicht groß genug, dass es sich der kleine Jeremy dort als Papa der Vögel gemütlich machen könnte.

Lebensraum schrumpft

Der früher manchmal aufdringliche ständige Begleiter auf vielen Plätzen in der Stadt ist heute nur noch selten zu sehen und zu hören. Wenn einst einem die wagemutigsten unter den kleinen Gefiederten sogar die Krümel vom Teller weggepickt haben, so muss man heute schon darauf lauern, einen dabei zu erwischen. „Der Lebensraum der Spatzen ist immer

kleiner geworden. Heute stehen sie sogar auf der Vorwarnliste der Roten Liste der bedrohten Tierarten“, sagt Betina Küchenhoff vom Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt. Einer der Gründe hierfür liege in der modernen Architektur, die glatte Wände aus Beton und Glas bevorzuge. Spatzen seien aber Gebäudebrüter, sagt die Spatzenexpertin. „Sie brauchen Hauswände, an denen sie ihre Nester bauen können.“ Gleichzeitig sei das Nahrungsangebot für die Körnerfresser immer geringer geworden, und es gebe heute viel mehr natürliche Feinde wie Turmfalken, Elstern, Eichhörnchen und vor allem Hauskatzen.

„Selbst bei uns auf Gut Leidenhausen ist die Spatzenpopulation um etwa 40 Prozent



Waldschullehrer Frank Küchenhoff hat mit Schülern der Max-Planck-Realschule und der Förderschule Eduard-Mörcke-Straße Nistkästen für Haussperlinge gebaut.

Fotos: Schriefer

zurückgegangen“, sagt Waldschullehrer Frank Küchenhoff. Das soll sich wieder ändern. Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (SDW), Träger der Waldschule, habe sich deshalb als Ziel gesetzt, der Spatzenpopulation „auf die Beine zu helfen“ und die Aktion des städtischen Umweltamtes „Ganz Köln im Spatzenfieber“ zu unterstützen, sagt Joachim Bauer, Geschäftsführer der SDW. „Wenigstens auf Gut Leidenhausen sollen die Spatzen wieder ein

Zuhause haben“, ergänzt Waldschul-Pädagoge Küchenhoff. Er hat deshalb mit den Schülern der Förderschule, die einmal pro Woche zur Waldschule kommen, eine ganz besondere Unterrichtseinheit durchgeführt. „Wir haben Nistkästen gebaut und werden auf unserer Wiese auch Pflanzen wie Vogelminiere, Löwenzahn und Weißer Gänsefuß aussäen“, sagt er. Denn die eignen sich besonders als Körnerquelle für den Sperling. Dass der Spatz ein sehr nützlicher

Vogel ist, mussten sogar die Chinesen erfahren. Sie hatten den niedlichen Vogel vor mehr als 50 Jahren unter dem Machthaber Mao Zedong als eine der vier Plagen bezeichnet und ihn fast ausgerottet. Die Folge war eine Insektenplage, die zu einer Hungersnot führte. „Spatzen füttern ihre Brut mit Insekten“, sagt Betina Küchenhoff. Rund 50 000 Insekten würde ein junger Spatz verzehren bis er zum Vegetarier wird und nur noch Körner frisst.



Der Spatz ist bei uns immer seltener zu sehen.

NACHRICHTEN

IGUS-GRÜNDER

Auszeichnung für das Lebenswerk

Lind. Günter Blase, Gründer der Iigus GmbH, wurde für sein Lebenswerk ausgezeichnet: Auf der Fachmesse Motek in Stuttgart erhielt er den Ehrenpreis des „handling award 2015“ überreicht. Das Unternehmen, Weltmarktführer bei der Herstellung von Kunststoffgleitlagern und Energieführungsketten mit Niederlassung in Lind, zählt zu den größten Arbeitgebern in Köln. Laudatorin Petra Born, Chefredakteurin der Fachzeitschrift „handling“, begründete den Ehrenpreis sowie das beeindruckende Unternehmenswachstum damit, dass Blase „kontinuierlich auf Produktentwicklung gesetzt, seine Kunden in den Mittelpunkt seines Sonnensystems gestellt und seinen Mitarbeitern Vertrauen und Zuversicht in eine erfolgreiche Zukunft gegeben hat“. Der heute 84 Jahre alte Firmengründer Blase hatte 1964 gemeinsam mit seiner Ehefrau Margret Blase sein Unternehmen in einer Doppelgarage in Mülheim gegründet. (lei)

IRISWEG

Grundschule ausgezeichnet

Zündorf. Gleich zwei Auszeichnungen hat die Offene Ganztagsgrundschule Irisweg bekommen: Zum wiederholten Mal wurden der Einrichtung die Titel „Schule der Zukunft“ und „Fair Trade School“ verliehen. (lei)

Anzeige

Frischer Look nach Umbau

Ahrendt Küchenkonzept in Ehrenfeld zeigt mehr als 100 Ausstellungsvarianten



Oliver Skweres (kl. Foto l.) und Patric Koll leiten den traditionsreichen Küchenspezialisten

Bilder: Roland Hammers

Anzeige

Komplexe Systeme

Auto war gestern – die Küche ist das Statussymbol der Stunde. Der Trend geht zu komplexen Systemen. Vernetzung ist das Stichwort: eine in das Ceranfeld integrierte Dunstabzugshaube oder eine „Live-Cam“ im Kühlschrank, die beim Einkauf einen Blick in die Vorräte zulässt. Die Digitalisierung in der Küche schreitet mit innovativen Technologien voran. Die Geräte funktionieren wie Smartphones. „Maxi Sight“ von AEG ist dabei ein Höhepunkt. Dank eines großen Displays mit Grafiken lassen sich von der Kochstufe bis zur Garzeit alle Informationen blitzschnell erfassen. Praktisch eine App für alles, vom Rezept bis zur perfekten Garlösung.

Intelligente Gestaltungen lassen die Geräte überdies verschwinden. Mittlerweile verstecken sich hinter grifflosen Fronten ganze Elemente. Bei Gebrauch werden sie einfach zur Seite geschoben und für den aufgeräumten Look danach schnell wieder geschlossen. Die aktuelle Farbentwicklung geht zu Grau. Ob Beton oder in Beton-Optik: Das ganze Grauspektrum in matt oder glänzend findet sich in dem Ton wieder. Denn Grau spricht die designaffine Zielgruppe an.



Im Herzen Ehrenfelds gibt sich Ahrendt Küchenkonzept nur von außen bescheiden. Tatsächlich gehört das traditionsgeführte Familienunternehmen – der Stammsitz liegt seit 1972 auf der Subbelrather Straße – zu den erfahrensten Fachbetrieben im Großraum Köln. Auf zwei Etagen mit 2.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche werden dort mehr als 100 Ausstellungsküchen präsentiert.

NEUER GLANZ. Seit Sommer erstrahlt zudem das Obergeschoss in neuem Glanz. Untergebracht in einer ehemaligen Farbfabrik, wurden bei der Kernsanierung die alten Glasdächer entdeckt, die der Ausstellungsfläche jetzt einen weitläufigen Loft-Charakter geben. „Ab sofort ist alles offen, hell und modern“, sagt der Geschäftsführer Patric Koll, der zusammen mit

Oliver Skweres das Unternehmen leitet. Neben der Atmosphäre profitieren die Kunden vom Anspruch der Mitarbeiter in Sachen Beratung und von der hohen Qualität der Produkte.

WÜNSCHE ERFÜLLEN.

„Unsere Arbeit ist ganz individuell auf den Kunden abgestimmt. Alles ist machbar, kein Kundenwunsch unerfüllbar“, sagt dazu Geschäftsführer Oliver Skweres. Küchen werden bei Ahrendt Küchenkonzept selbstverständlich mit modernster Lasertechnik vermessen, ehe die Daten in den Computer eingelesen werden. Reklamationen sind dadurch eine absolute Seltenheit. Ein 40 Jahre gewachsenes Vertrauensverhältnis zu den Lieferanten führt zu sehr guten Einkaufskonditio-

nen, von denen die Kunden profitieren. Ob familienfreundliche Küche, innovatives Design mit Wohnraumambiente oder die ganz normale Durchschnittsküche, die das Kerngeschäft ausmacht: Dort findet jeder seine Traum-

ausstattung. Denn der Raum ist schon lange nicht mehr vom Rest der Wohnung abgeschottet – heute ist er ein zentraler Lieblingslebensraum mit Wohlfühlambiente und allen Annehmlichkeiten, die die Technik in einer modernen Küche leisten kann. Deshalb arbeitet Ahrendt Küchenkonzept ausschließlich mit namhaften Herstellern wie nobilia, Schüller und Nolte zusammen. Dies gilt ebenso für den Elektronikbereich, in dem das Augenmerk auf Herstellern wie AEG, Bosch, Miele oder Neff liegt. Mehrere

tausend Projekte haben die Mitarbeiter in den vergangenen vier Jahrzehnten realisiert – immer mit dem Ziel, sich ständig weiterzuentwickeln.

SCHNÄPPCHEN MACHEN. „Um nach den Messen immer auf dem aktuellen Stand zu sein, stehen ständig attraktive Küchen zum Abverkauf bereit“, sagt Skweres zu dem einen oder anderen Schnäppchen. Ein weiterer Pluspunkt für das bodenständige Fachgeschäft, der Lust auf eine neue Küche macht. Außerdem leben die engagierten Mitarbeiter für ihre Leidenschaft, für jeden Geschmack und Anspruch das Richtige zu finden. „Die Weiterempfehlung bringt uns nach wie vor den größten Zulauf. 70 Prozent unserer Neukunden kommen auf direkte Empfehlung“, sagt Koll zum persönlichen Erfolgsrezept.

» Persönliche Kundenbetreuung in familiärem Umfeld «

„Ab sofort ist alles offen, hell und modern“, sagt der Geschäftsführer Patric Koll, der zusammen mit