



© Rainer Sturm / PIXELIO

Essen, was wir wollen

Wenn wir selbst bestimmen, was auf den Tisch kommt, können wir Tag für Tag viele gute Entscheidungen treffen

Ein hässlicher Aufschrei ging durch die Presselandschaft, als ein Forscherteam aus Stanford Ende 2012 die Ergebnisse seiner Metaanalyse vorstellte: Obst und Gemüse aus Bioanbau enthalten nicht mehr Vitamine als ihre konventionellen Konkurrenzprodukte. Das hatte auch niemand behauptet, aber es passt einfach zu gut zum beliebten Gut-Menschen-Bashing, die Konsumenten von Bioprodukten als Einfaltspinsel darzustellen. Viel interessanter als das, was in den Erzeugnissen aus biologischer Landwirtschaft drin ist, ist das, was nicht drin ist. Zum Beispiel Pestizide. Eine BUND-Untersuchung wies bei 70 Prozent der Probanden im Urin Rückstände von Glyphosat, einem Herbizid, mit dem unter anderem Getreide, Raps, Sonnenblumen und Soja behandelt werden. Was Glyphosat, das bereits in kleinen Dosen menschliche Zellen schädigen kann, für die menschliche Gesundheit genau bedeutet, ist noch nicht klar. Im Bioanbau ist der Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, wie die Gifte beschönigend genannt werden, verboten. Wer Haferflocken, Mehl oder Backwaren ohne Glyphosat essen will, hat also eine Alternative.

Natürlich nennt kein Hersteller Gifte wie Glyphosat auf der Verpackung. Und selbst wenn: Wer schaut schon auf das Kleingedruckte und weiß, was all die Stoffe bedeuten? Das Wachstum der Biobranche fußt zu einem guten Teil auf dem Bedürfnis der Verbraucher, die Kontrolle über die eigene Ernährung wiederzugewinnen. Immer mehr Menschen weigern sich, Produkte zu kaufen, die mehr als drei Zutaten haben. Von Pestiziden über künstliche Aromen, Farbstoffe und Konservierungsmitteln bis zum gentechnisch veränderten Futtermittel für das Schlachtvieh:

Die Liste der im Sack zu kaufenden Katzen ist einfach zu lang geworden. Wir wollen selbst bestimmen, was wir essen. Schließlich gibt es kaum etwas Wichtigeres und Lustvolleres als Essen – wenn es richtig gemacht ist.

Weniger ist mehr

Bei der Wahl der Lebensmittel geht es aber natürlich nicht nur um die eigene Gesundheit und die Autonomie in der Lebensführung, sondern vor allem um die Umwelt. Es geht um Artenvielfalt, die von Pestiziden und Monokulturen bedroht ist, um die Ökosysteme in den Gewässern, denen Dünger und Gülle zusetzen, es geht um die Klimabilanz und Ressourcenverbrauch bei der Erzeugung von Lebensmitteln.

Das Sortiment der Bioläden und -supermärkte lässt heute kaum mehr Wünsche offen. Ob Frisch- oder Fertigwaren, es gibt eigentlich nichts mehr, was es nicht in Bio gibt. Aber ist Bio immer öko? Auch für die Biokundschaft spielt die Verfügbarkeit von Waren eine gewisse Rolle, daher finden sich im Sommer auch einmal Äpfel aus Neuseeland im Sortiment. Deren Klimabilanz ist „nur“ um ein Drittel schlechter als die heimischen Äpfel aus dem Kühlhaus, doch in diesem Fall ist weder der importierte noch der regionale Bioapfel wirklich öko – aus Umweltsicht dauert die Apfelsaison eben nur so lange, wie die Vorräte im Keller ohne zusätzliche Kühlung halten.

Beim Fleisch stößt die Biolandwirtschaft jedoch an ihre Grenzen. Zwar setzt sie im Gegensatz zur konventionellen Tierhaltung weder Antibiotika noch gentechnisch verändertes Futter ein und produziert weit we-

niger Gülle als sonst üblich – auch dass die Zustände in der Massentierhaltung ethisch indiskutabel sind, kann nicht oft genug betont werden. Aber: Auch Biofleisch hinterlässt einen Klimaabdruck. Einfach auf Bio umsteigen und die gleichen Fleischmengen weiterhin konsumieren, wird niemandem helfen. Weder den Hungernden, zu deren Lasten der Anbau von Futtermitteln geht, noch dem Klima. Wir werden unsere Essgewohnheiten beim Fleisch überdenken müssen.

Heißt das, sich künftig vegetarisch oder gar vegan zu ernähren? Die Lösung liegt eher in einer vernünftigen Dosierung. Ein totaler Verzicht auf tierische Produkte würde die Artenvielfalt schmälern, von einstmalen 6.400 Nutztierarten sind mehr als 1.000 schon ausgestorben. Wer Schweine, zum Beispiel eine alte Sorte wie das Rotbunte Husumer, erhalten will, muss auch ab und zu Schwein essen. Wie gesagt: ab und zu, nicht täglich. Maß halten statt Massen halten lautet die Parole, dann schmerzt es auch nicht, wenn für Fleisch das Doppelte oder Dreifache dessen fällig wird, was der Discounter heute verlangt.

Wie gesunde Küche und schmales Budget zusammenpassen, zeigen die Mensen des Berliner Studentenwerks. In der nicht subventionierten Variante kostet ein Biomittagessen mit zwei Beilagen weniger als sechs Euro, Studierende zahlen die Hälfte. Grundsätzlich gibt es Eier und Kartoffeln nur aus biologischer Erzeugung und Fisch nur mit MSC-Siegel. Und mit der Eröffnung der bundesweit ersten vegetarischen Mensa an der Freien Universität schrieb das Studentenwerk vor drei Jahren Küchengeschichte.

Inhalt

THEMA

Essen

Gutes Gemüse, böse Butter: Die Klimabilanz von Lebensmitteln

Seite 2

„Haferwurzel ist für mich größerer Luxus als Hummer“: Interview mit Sternekoch Michael Hoffmann

Seite 3

AKTUELL

Kleine Partikel, große Herausforderung: Berlins neuer Luftreinhalteplan

Seite 4

Patenlösung gesucht: Hilfe für die Brandenburger Alleen

Seite 4

Schätze finden, reparieren und zurückkaufen: Berliner Umweltpreis 2013

Seite 5

Energiewende heißt Wärmewende

Seite 5

Musikfestivals grüner machen: BUNDjugend goes Greenville

Seite 6

Ökotipp Konserven herstellen

Seite 6

NATUR ERLEBEN

Murellenschlucht und Ruhlebener Fließwiese

Seite 7

KURZ & BUND

Machen Sie den BUND zu Ihrem Saftladen

Seite 8

Essen in Zahlen

Seite 8

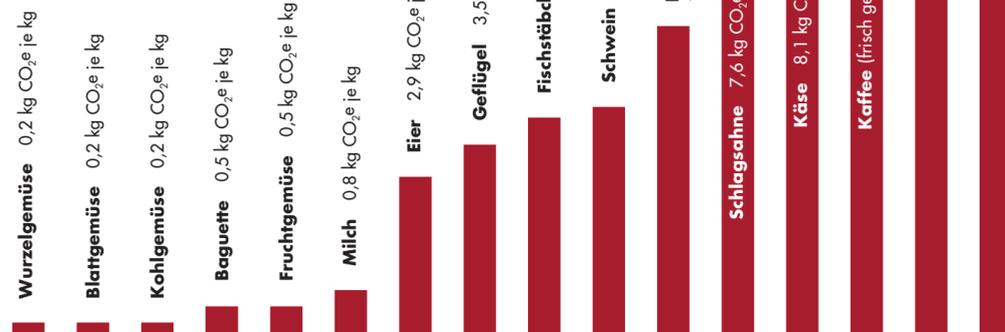
Gutes Gemüse, böse Butter

Ein Überblick über die Klimabilanz ausgewählter Lebensmittel

Bei Kühlschränken, Spül- und Waschmaschinen, Leuchtmitteln, Fernsehern und Autos ist die Kennzeichnung des Energieverbrauchs und die Einteilung in Effizienzklassen von A+++ bis G schon Pflicht. Ob auch Lebensmittel jemals ein solches Label bekommen werden, steht noch in den Sternen, ist doch die Darstellung sämtlicher klimarelevanter Faktoren während des Herstellungsprozesses wesentlich komplexer. Angefangen bei der Maßeinheit. Die wesentlichen Treibhausgase der Nahrungsproduktion sind Kohlendioxid (CO₂), das durch den Energieverbrauch bei Feldarbeit, Ernte, Verarbeitung, Verpackung, Transport und Zubereitung entsteht, Methan (CH₄), das Tiere und Gülle emittieren, sowie Lachgas (N₂O), das unter anderem aus Stickstoffdünger entweicht. Da CH₄ die Atmosphäre mehr als 20 Mal und N₂O sogar mehr als 300 Mal so stark schädigen wie CO₂, werden die Emissionen der Lebensmittel in Kohlendioxidäquivalenten (CO₂e) dargestellt.

Je nach Herstellungsart können die CO₂e-Werte für ein Erzeugnis erheblich variieren, wie das Beispiel der Tomate zeigt. Stammt sie aus saisonaler regionaler Biolandwirtschaft (Freilandanbau), so fallen je Kilogramm Frucht 35 Gramm CO₂e an. Bei saisonalem und regionalem Nichtbioanbau ist aufgrund des höheren Düngeraufwands etwas mehr, nämlich 85 Gramm. Bei Freilandtomaten, die aus Spanien per Lastwagen nach Deutschland gekarrt werden, steigt der Wert schon auf 600 Gramm. Kommen die Tomaten per Flugzeug von den Kanarischen Inseln, so liegt der Klimagasausstoß mit 7,2 Kilo Tomaten zu Buche. Ob in diesem beheizten Treibhaus die Tomaten herkömmlich oder biologisch (9,2 Kilo CO₂e) angebaut werden, spielt dann auch keine Rolle mehr, zumindest nicht für das Klima.

Quelle: Öko-Institut (2010)



Quelle: Öko-Institut (2010)

Agrarwende jetzt!

Die Ausgangsbedingungen für die Ökologisierung der brandenburgischen Landwirtschaft sind nicht die schlechtesten: Mit 11 Prozent der Fläche ist Brandenburg das Bundesland mit dem größten Anteil biologisch bewirtschafteten Agrarlands und hat mit Berlin den umsatzstärksten Markt für Bioprodukte in unmittelbarer Nähe. Um der Agrarwende in der Region mehr Schwung zu verleihen, hat der BUND mit anderen Verbänden ein Agrarbündnis für Brandenburg und Berlin gegründet. Das Bündnis setzt sich unter anderem dafür ein, die Förderpolitik ökologisch auszurichten, Massentierhaltung zu beenden, die Konzentration der Flächen in den Händen weniger Firmen zu stoppen, Chemikalien- und Gülleinsatz deutlich zu reduzieren, Anbau und Freisetzung von gentechnisch veränderten Pflanzen zu unterbinden und den Lebensmittelerzeugern faire Preise zu zahlen.

Wir haben es satt!

Demonstration für eine neue Agrarpolitik, für ökologische und bäuerliche Landwirtschaft, gegen Massentierhaltung Berlin, 18.1.2014, 11 Uhr, Start am Hauptbahnhof www.wir-haben-es-satt.de

Massentierhaltung in Brandenburg

Noch immer entstehen neue Massentierhaltungsanlagen, die für 100.000 und mehr Tiere konzipiert sind. Was bedeutet das für Mensch, Tier und Klima? Was können wir dagegen unternehmen? Referentin bei dem Themenabend der BUNDjugend ist Christine Arndt. 26.11.2013, 19 Uhr, clubMitte Lindenberg (freiland), Friedrich-Engels-Straße 22, Potsdam

Fleischatlas

Wie viele Tiere werden wo verspeist? Wer beherrscht den globalen Fleischmarkt? Wie geraten Gülle und Antibiotika ins Wasser? Und was hat Fleisch essen mit Hunger zu tun? Der Fleischatlas von BUND, Heinrich-Böll-Stiftung und Le Monde diplomatique beleuchtet die Hintergründe. www.fleischatlas.de

Grundsätzlich liegen die CO₂e-Werte für Bioprodukte zwischen 5 und 30 Prozent unter denen der herkömmlichen Produkte. Eher gering sind die Differenzen zwischen bio und nicht-bio in den Bereichen, wo die Herstellung einen hohen Energieeinsatz erfordert, wie zum Beispiel bei Tiefkühlwaren, besonders hoch dagegen dort, wo frische Produkte miteinander verglichen werden.

Die in dieser Übersicht aufgeführten Werte beziehen sich auf konventionelle Produkte, sie entstammen einer Studie des Öko-Instituts, die wiederum 177 Studien zu mehr als 500 Lebensmitteln ausgewertet hat. Diese gehen nach höchst unterschiedlichen Methoden vor und beziehen häufig nicht alle relevanten Verarbeitungsschritte mit ein. Manche Ergebnisse berücksichtigen zwar Verpackung und Transport, lassen aber Kühlung im Handel und bei den Verbrauchern aus. Die hier aufgeführten Zahlen sind die Durchschnittswerte, die das Öko-Institut aus den verschiedenen Studien errechnet hat. Aufgrund der großen Bandbreite der Werte und Vielzahl der zu berücksichtigenden Faktoren sind die hier präsentierten Zahlen als Orientierung zu verstehen.

Damit aus der Klimabilanz eine vollständige Umweltbilanz wird, müsste sie freilich noch weitere Aspekte berücksichtigen: den Pestizideinsatz, die Entsorgung der Verpackungen, die Auswirkungen auf die Artenvielfalt, die Bedingungen der Tierhaltung. Und nicht zuletzt kann es nicht schaden, einen Blick auf die Arbeitsbedingungen und Entlohnung der Menschen zu werfen, die die Waren herstellen.

„Haferwurzel ist für mich größerer Luxus als Hummer“

Michael Hoffmann, Küchenchef und Inhaber des Berliner Sternerestaurants Margaux, über Resterezepte, No-Gos in der modernen Küche und Gemüseversorgung aus dem eigenen Garten

BUNDzeit: Herr Hoffmann, was servieren Sie im Margaux?

Michael Hoffmann: Wir haben zwei Menüs. Eines ist das Gemüsemenü. Ich mag den Begriff vegetarisch nicht, der hat so viel mit Verzicht, mit Askese zu tun. Das andere Menü besteht auch aus Gemüse, aber mit dem Zusatz Fisch und Fleisch. Wobei nicht in jedem Gang Fisch oder Fleisch vorkommt. Fisch und Fleisch sind hier eher Beilage.

Und was kommt Ihnen nicht auf den Tisch?

Wir verarbeiten kein Fleisch aus Massentierhaltung und keine überfischten Fische wie etwa Seezunge und Steinbutt. Thunfisch auch nicht mehr, weil so viele Delfine dabei in den Netzen draufgehen. Stopfleber ist indiskutabel, wobei die früher auch bei mir auf der Speisekarte gesetzt war und sich auch immer gut verkauft hat. Und es gibt kein Kalbsfleisch und kein Milchlamm, weil mir das ein bisschen wie Kindermord vorkommt.

Gibt es beim Gemüse Einschränkungen?

Wir kochen sehr saisonal und setzen die Produkte aus meinem Garten besonders in Szene. Dieses Jahr haben wir 171 verschiedene Sorten gezogen, inklusive Kräuter. Einiges baue ich in großen Mengen an, also 1.000 Pflanzen und mehr. Jedes Jahr ändert sich das Programm, weil ich immer etwas anderes ausprobieren. Wir kaufen nur Sachen wie Kartoffeln oder Zwiebeln dazu, weil ich für die zu wenig Platz zum Anbauen habe. Für Tomaten, Paprika, Auberginen und ähnliches haben wir ein Gewächshaus und einen Folientunnel, alles unbeheizt. Im Sommer sind wir zu 99 Prozent autark. Ab Oktober müssen wir ein bisschen mehr Biogemüse nachkaufen. Was es dann nicht mehr gibt, sind zum Beispiel Tomaten. Die Leute beschweren sich immer, dass die Tomaten nicht mehr schmecken. Dann sollen sie doch Tomaten essen, wenn Tomatenzeit ist! Wir verarbeiten grundsätzlich nur die eigenen. Jetzt im Oktober ernten wir alle Tomaten, die noch unreif am Strauch hängen, und legen sie wie Gewürzgurken ein, daraus machen wir eine grüne Tomatenvorspeise.

Bei Sternerestaurants denkt man normalerweise eher an Hummer oder Trüffel.

Bei den meisten Mitbewerbern spielen diese exklusiven Produkte noch eine sehr große Rolle, weil sie sich beim Kochen an Restaurantführern orientieren. Für mich sind Topprodukte eher alte Gemüsesorten wie etwa die Haferwurzel, die ich in meinem Garten frisch ernte. Das ist für mich größerer Luxus, als einen Hummer aus der Bretagne ankarren zu lassen. Die Strukturen in der Spitzengastronomie sind in der Tat etwas eingefahren. Durch meinen Garten wurde ich aber einigmaßen geerdet. Wenn man jahrelang auf eine bestimmte Schiene setzt, muss man erst einmal umdenken und Ersatz finden. Beispielsweise auch mal etwas mit Makrele und Kabeljau anfangen, nicht bloß mit diesen bedrohten „Luxusfischen“ wie Steinbutt. Mir ist das anfangs auch nicht immer leicht gefallen. Es gibt zur Gemüseküche wenig Literatur. Klar gibt es Gemüsekochbücher, aber in denen steht überall dasselbe drin.

Michael Hoffmann, geboren 1967, kam nach Stationen unter anderem in der „Aubergine“ in München und im Hamburger „Vier Jahreszeiten“ 2000 nach Berlin, um die Küche des „Margaux“ zu übernehmen. Im Sommer 2013 kündigte er an, das vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant im Februar 2014 zu schließen.

Künftig will er die Gemüsekreationen aus seinem Garten einem breiteren Publikum zugänglich machen und an einem noch geheimen Ort eine Manufaktur mit Laden und gelegentlicher Verköstigung eröffnen.

Wie reagieren die Gäste auf die Gemüsemenüs?

Die ganz große Mehrheit findet das super. Viele sagen „Endlich übernehmt ihr Verantwortung“ oder auch „Endlich gibt es in einem Stermelokal auch mal was anderes zu essen“. Weil irgendwie ähneln sich die Speisekarten doch alle. Hier findet man halt etwas anderes. Und langsam sind die Gäste auch unserer Umwelt gegenüber aufgeschlossener, für immer mehr Leute ist es selbstverständlich, dass wir nicht jeden Tag Fleisch essen müssen. Die Hälfte unserer Gäste bestellen das Gemüsemenü, dafür sind wir schließlich bekannt. Und es kommen auch viele Vegetarier gezielt zu uns. Wenn aber Messen wie die IFA sind, dann wird zu 80 Prozent Fisch und Fleisch bestellt. Die Leute hatten dann einen stressigen Tag und wollen ein schickes Restaurant, fertig.

Berücksichtigen die Bewertungssysteme der Restaurantkritik auch die Bemühungen um nachhaltiges Wirtschaften in der Küche?

Wir haben unsere Bewertung bei Michelin gehalten, aber keinen zweiten Stern bekommen. Es fällt halt auf, wenn jemand von denen hier zum Essen kommt und wir ihn zufällig kennen, was wird dann gegessen? Fisch und Fleisch, nicht das Gemüsemenü. Das finde ich natürlich ein bisschen schade, schließlich habe ich mich auf diese Sache spezialisiert und die Produkte kommen ja auch aus eigenem Anbau. Richtig offen sind diese Leute nicht. Aber was soll's: Wir kochen nicht für ein Zeugnis am Jahresende, sondern für unsere Gäste. Die sollen ihre Freude haben.

Welche Rolle spielt Resteverwertung im Margaux?

Aus wirtschaftlichen Gründen und aus Respekt vor dem Produkt versuchen wir alles zu verarbeiten. Beispiel Knollensellerie: Da nehmen wir auch die Wurzeln, die sehen aus wie Rastalocken. Die Schale wird ausgekocht. Das Grün wird entweder auch ausgekocht oder getrocknet, um es zu Gewürzsalz zu verarbeiten. Auch Fleisch wird so genutzt wie möglich. Wenn wir zum Beispiel Ente hatten und an den Karkassen noch lauter Fleisch drin ist, machen wir daraus Geflügelkroketten.

Bedeutet Resteverarbeitung mehr Improvisation?

Nicht nur. Es gibt ja viele klassische Gerichte, die auf Resten basieren, zum Beispiel Eintöpfe. Oder traditionelles Hamburger Rundstück. Das ist ein Brötchen mit einer kalten Scheibe Braten mit Gewürzgurke und Bratensauce. Oder Tiroler Gröstel aus Resten von Tafelspitz, Kartoffeln, Gurken und Ei. Diese Dinge schmecken nicht nur sehr gut, mit etwas Mühe kann man sie auch schön in Szene setzen.

Das Gespräch führte Sebastian Petrich



Seltene Kulturpflanzen sähen

Bei Kulturgütern wie Büchern, Gemälden oder Gebäuden ist es selbstverständlich, sie für die Nachwelt zu bewahren. Aber wer denkt an alte und seltene Kulturpflanzen? Der Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) zieht in seinem Garten in Greiffenberg (Uckermark) Hunderte Nutzpflanzen, für die die herkömmliche Landwirtschaft keinen Gebrauch mehr hat, und bringt ihre Samen unter das Volk. Der VERN-Katalog reicht von Kartoffeln und Getreide über Tomaten, Kürbisse und Blattgemüse bis zu Steinobst, Salat und Kräutern. Weil er nicht auf Gewinnerzielung aus ist, kann der Verein kostbare Samen zu günstigen Preisen abgeben. Ein Tütchen kostet lediglich 2 Euro plus Porto. www.vern.de

Klimafreundlich kochen

Es muss nicht immer Tofu und Grünkern sein: Mehr als 40 Rezepte und jede Menge Hintergrundinformationen zur umweltfreundlichen Produktion und Zubereitung von Lebensmitteln hat die BUNDjugend für das weltweit erste Klimakochbuch zusammengestellt. BUNDjugend et al. (Hrsg.): Das Klimakochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen, Kosmos Verlag, 2009, 120 Seiten, 12,95 Euro, ISBN: 978-3-440-11926-6 www.klimakochbuch.de

Esst die ganze Ernte!

Dreibeinige Karotten, Monsterzucchini, aufgeplatze Radieschen: Was nicht den gängigen Schönheitsidealen entspricht, schafft es nicht in die Ladenregale. Das ist kein Grund, Gemüse unterzupflügen oder an Tiere zu verfüttern, finden zwei Berliner Designerinnen und sammeln die nicht vermarkteten Erzeugnisse von Brandenburger Biobauern ein, um mit den daraus zubereiteten Speisen einen Cateringservice zu betreiben. www.culinarymiffs.de

Kleine Partikel, große Herausforderung

Um die gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte einzuhalten, legt Berlin einen neuen Luftreinhalteplan vor

Die Berliner Luft ist in den vergangenen Jahren zwar sauberer geworden, die Verbesserungen reichen aber nicht aus, um die EU-Grenzwerte für Luftschadstoffe einzuhalten. So ist einerseits die Belastung mit Feinstaub (PM10) so weit zurückgegangen, dass der Jahresmittelwert seit 2005 unter dem Grenzwert von 40 Mikrogramm je Kubikmeter Luft liegt, andererseits wird nach wie vor an mehr als den 35 erlaubten Tagen der zulässige 24-Stunden-Grenzwert von 50 Mikrogramm überschritten, woran sich nach den Berechnungen der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung bis 2020 auch wenig ändern wird. Noch problematischer ist die Situation bei Stickstoffmonoxid (NO) und Stickstoffdioxid (NO₂). Diese als Stickstoffoxide (NO_x) zusammengefassten Stoffe, die Atemwegserkrankungen bei Menschen auslösen oder verstärken, Böden versauern und Pflanzen schädigen, überschreiten bei sämtlichen an Straßen gelegenen Messstationen der Stadt den Grenzwert von 40 Mikrogramm je Kubikmeter Luft. Wie beim Feinstaub, der allerdings zu weniger als 40 Prozent aus Quellen innerhalb Berlins stammt, lässt sich bei den Stickstoffoxiden eindeutig der lokale Verursacher bestimmen: Bei 78 Prozent der NO_x-Belastung ist es der Straßenverkehr, die Emissionen konzentrieren sich dementsprechend an den großen Straßen. Der aktuelle Grenzwert wird berlinweit an 58 Kilometern überschritten, an denen rund 48.000 Menschen wohnen. Die drei am stärksten NO_x-belasteten Straßen sind die Leipziger Straße, die Schloßstraße in Steglitz und die Hauptstraße in Schöneberg.

Folgerichtig nennt der jetzt vorgestellte Luftreinhalteplan schwerpunktmäßig mögliche Maßnahmen im Mobilitätssektor. Die Senatsverwaltung für Stadtentwicklung erwägt unter anderem, die Ausnahmeregelungen zum Befahren der Umweltzone aufzuheben, den Verkehrsfluss zu verstetigen und sich an den Kosten für den Aufbau einer Infrastruktur für Elektromobilität zu beteiligen. Der BUND unterstützt diese Vorhaben, fordert aber auch, sich auf diejenigen Maßnahmen zu konzentrieren, die den Abgasausstoß besonders stark reduzieren. Der Senat müsste den Fuß- und Radverkehr fördern, Tempo 30 auf den besonders belasteten Hauptstraßen verhängen – und kontrollieren –, mehr Menschen zum Umstieg auf den öffentlichen Verkehr bewegen, neue Straßenbahnstrecken

bauen (was die Abgasausstöße in den Hauptverkehrsstraßen besonders wirksam senkt, da die Bahnen dank Elektromotor vor Ort völlig abgasfrei fahren), gegen NO_x wirksame Filter in den BVG-Bussen einbauen lassen und Ergas- oder Elektrofahrzeuge für die landeseigenen Betriebe anschaffen.

All dies nennt der Luftreinhalteplan als Möglichkeiten. Nur: Die besonders effektiven Maßnahmen kosten entweder Geld oder Sympathie bei Teilen des Wahlvolks. Der BUND wird daher sehr aufmerksam verfolgen, ob der Senat vom Ankündigungsin- in den Umsetzungsmodus wechselt. Dabei kommen hoffnungsvolle Signale von den Fraktionen von SPD und CDU. Sie bremsen kürzlich Finanzsenator Ulrich Nußbaum bei dem Versuch aus, den Etat für den Radverkehr zusammenzuziehen, dieser Posten wurde jetzt sogar um eine Million Euro erhöht. Saubere Luft in Berlin führt manchmal über dicke Luft in der Koalition.

Zum Berliner Luftgüte-Messnetz: www.kurzlink.de/berlinerluft



Obwohl die Umweltzone nicht für Fahrgastschiffe gilt, hat die Reederei Riedel ihre „Spree-Diamant“ mit einem hochwirksamen Rußfilter ausgestattet



© Reederei Riedel

Patenlösung gesucht

Die Brandenburger Alleen brauchen Hilfe

Von den bundesweit etwa 12.000 Alleekilometern führen gut 8.000 durch die Mark, Tendenz fallend. Immer wieder müssen betagte Bäume aus Sicherheitsgründen gefällt werden, für die Nachpflanzung fehlt aber häufig Geld und Platz. Denn falls die Allee keine Leitplanken hat, verlangen die aktuellen Richtlinien einen größeren Abstand der Bäume zur Fahrbahn, wofür neuer Grunderwerb nötig wird. Und selbst wenn neu gepflanzt wird: Junge Bäume können erst Jahre später die Funktionen übernehmen, die ihre Vorgänger für Landschaftsbild, Luftqualität und Mikroklima, als Sauerstoffproduzent, Schattenspender, Biotopverbinder und Habitat hatten. Die altersbedingten Baumverluste sind allerdings noch das kleinste Problem. Neben den Abgasen des Autoverkehrs macht den Alleebäumen vor allem das Tausalz zu schaffen, das im Winter massenhaft gestreut wird. Das Salz bringt den Nährstoffhaushalt der Bäume durcheinander. Geschädigte Exemplare erkennt man daran, dass sie im Frühjahr spät austreiben. Die Blätter sind kleiner als üblich, gekräuselt und sterben an Blatträndern und Spitzen ab. Die Blätter verfärben sich und fallen früher ab, die Lebenserwartung des Baumes sinkt deutlich. Zum Schutz der Bäume fordert der BUND, auf den Alleen im Winter künftig nicht mehr auf eine trockene Fahrbahn, sondern auf eine angepasste Fahrweise bei Schnee und Eis zu setzen.

Der Straßenneu- und -ausbau sorgt darüber hinaus dafür, dass völlig gesunde Alleeabäume der Säge zum Opfer fallen. So etwa auf der Landesstraße L 58 im Senftenberger Ortsteil Hosena, wo 174 Bäume für den Ausbau gefällt werden sollen. Der BUND moniert, dass keine weiteren Varianten geprüft werden, die den Erhalt der Alleeabäume gestatten. Um den jeweils aktuellen Zustand der Alleen zu kennen und dokumentieren



Die Linden auf dem Speeddamm in Cottbus sind in Gefahr, weil die Behörden um die Stabilität der Deiche fürchten

© Martina Brunzenmorf

zu können, sucht der BUND überall in Brandenburg Allee-Paten, die eine bestimmte Allee über einen längeren Zeitraum beobachten und alle Veränderungen festhalten. Wollen Sie Allee-Pate werden? Rufen Sie uns an unter 0331 23700142 oder schreiben Sie an bund.brandenburg@bund.net!

Wenn Sie unseren Alleenschutz finanziell unterstützen wollen, verschenken Sie eine Allee-Patenschaft (keine weiteren Verpflichtungen für den Beschenkten!): www.bund.net/?id=5505

Die schönste Allee Deutschlands führt übrigens durch den Teutoburger Wald. Mehr zum Ausgang des diesjährigen BUND-Fotowettbewerbs unter www.allee-des-jahres.de

Brandenburger Kleingewässer mit Pestiziden belastet

Wie in den vergangenen zwei Jahren hat der BUND Feldsölle auf Pestizidrückstände untersuchen lassen. Nur in zwei von 14 Wasserproben aus Kleingewässern in den Landkreisen Uckermark, Oder-Spree und Barnim fanden sich keine Rückstände der untersuchten chemischen Verbindungen. In neun Fällen wurden Überschreitungen der Grenzwerte der Grundwasserrichtlinie bei den untersuchten Herbizidwirkstoffen und deren Abbauprodukten nachgewiesen. Erneut wurde in einem Feldsoll bei Stabeshöhe in der Uckermark eine 12-fache Grenzwertüberschreitung bei AMPA, dem Hauptmetaboliten des Breitbandherbizids Glyphosat, festgestellt. Das Gewässer liegt in einem aufgrund von Rotbauchunken- und Kammmolchvorkommen nach der Flora-Fauna-Habitat-Richtlinie geschützten Gebiet. Bei den sehr teuren Analysen erhielt der BUND Unterstützung vom Naturschutzbund, der grünen Landtagsfraktion und der Bürgerinitiative „Verseuchte Felder in der Uckermark“.

Energie- und Abfallberatung

Wie man mit weniger Abfall und geringerem Energieverbrauch bares Geld sparen kann, zeigen die BUND-ExpertInnen des Berliner Abfallchecks und des Berliner Energiechecks. Bei Ihnen zu Hause – wenn Sie es wünschen – oder auf öffentlichen Veranstaltungen, zum Beispiel auf dem Heldenmarkt am 16./17.11.2013, 10–20 bzw. 10–18 Uhr, Postbahnhof, Straße der Pariser Kommune 8 oder auf dem Alt-Rixdorfer Weihnachtsmarkt, 7./8.12.2013, 14–20 Uhr, Richardplatz. www.berliner-energiecheck.de www.berliner-abfallcheck.de

Schätze finden, reparieren und zurückkaufen

Eine Pankower Schulklasse, das erste Repair-Café Berlins und die Genossenschaft zum Rückkauf des Stromnetzes sind die Gewinner des Berliner Umweltpreises 2013

Wäre es nicht praktisch, kaputtes Spielzeug, defekte Elektrogeräte oder derangierte Kleidungsstücke zu einer Werkstatt zu bringen, wo sie kostenlos repariert werden, obwohl die Gewährleistungszeit schon längst abgelaufen ist? Wo man nicht mit den Worten „Das lohnt sich nicht, da können Sie doch viel billiger ein neues Produkt kaufen“ abgewimmelt wird, sondern sogar lernt, wie die Reparatur funktioniert? Genau das gibt es mittlerweile: Inspiriert durch ein erfolgreiches Vorbild aus den Niederlanden hat der Verein „Kunst-Stoffe – Zentralstelle für wieder verwendbare Materialien“ das erste Repair-Café in Berlin etabliert. Einmal im Monat nehmen sich in einem Kreuzberger Atelier handwerklich beschlagene Fachleute aus den verschiedensten Bereichen Gegenständen an, die ansonsten im Müll landen würden. Der BUND würdigt die Initiative mit dem Berliner Umweltpreis in der Kategorie „Umweltengagement“.

In der Kategorie „Kinder und Jugend“ geht der Preis 2013 an die 7. Klasse der Marianne-Buggenhagen-Schule für Körperbehinderte in Buch, die eine Geocaching-Tour an den Ufern der Panke ausgetüftelt hat. Bei dieser GPS-gestützten Schatzsuche, die selbstverständlich barrierefrei ist, werden Wasserexperimente gemacht, Quizfragen gelöst und Flora und Fauna der Panke und des Bucher Schlossparks kennengelernt.

Nicht an ein Unternehmen, sondern an eine Genossenschaft geht der Preis in der Kategorie „Wirtschaft und Innovation“. Mehr als 1.500 Bürgerinnen und Bürger haben sich zur Genossenschaft „BürgerEnergie Berlin“ zusammengesetzt, um das Berliner Stromnetz zu kaufen. Die Energiewende wird niemals kommen, wenn man den Betrieb der Netze einem Monopolisten wie Vattenfall überlässt, so die Überzeugung der Genossen. Dass sie sich überhaupt erst mit dem Gedanken, Unternehmer zu werden, beschäftigten, verdanken diese engagierten Privatleute allerdings einer wesentlich größeren Gruppe: den Berlinerinnen und Berlinern. Denn sie waren es, die die Initiative zum Rückkauf des Stromnetzes und zur Gründung eines Stadtwerkes bis zum Volksentscheid brachten. Das ist für den BUND Grund genug, einen Sonderpreis zu vergeben, den das Bündnis „Berliner Energietisch“ stellvertretend für die ganze Einwohnerschaft erhält.

Partner des Berliner Umweltpreises 2013 sind die Berliner Stadtreinigung (BSR), das städtische Immobilienunternehmen Stadt und Land, die Investitionsbank Berlin (IBB) und die Berliner Wasserbetriebe. Medienpartner des Berliner Umweltpreises ist radioeins.

www.kunst-stoffe-berlin.de
www.wasserlebnis.de/geocaches/berlin-panke-perlen
www.buerger-energie-berlin.de
www.berliner-energietisch.net

Etwa 70 Prozent der Geräte können die ehrenamtlichen Fachleute des Repair-Café reparieren. Der Andrang ist inzwischen so groß, dass eine vorherige Anmeldung nötig ist



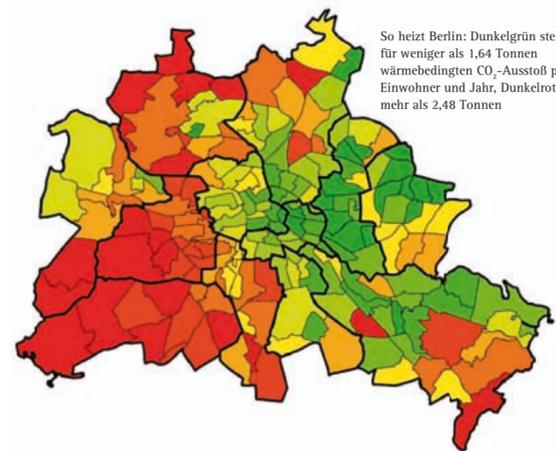
© Carmen Schälte

Energiewende heißt Wärmewende

Der BUND hat durchrechnen lassen, mit welchen Maßnahmen im Heizsektor Berlin seine Klimaschutzziele erreichen kann

Der kalte Winter 2012/2013 hat bei vielen Mietern zu einer bösen Überraschung bei der Heizkostenabrechnung geführt. Auch für die Berliner Umweltbilanz waren die tiefen Temperaturen nicht gut, stammen doch rund 35 Prozent der CO₂-Emissionen in der Stadt aus den Privathaushalten – und die Haushalte verbrauchen wiederum 87 Prozent ihrer Energie, um Wärme zu erzeugen. Aber welche Klimaschuttpotenziale stecken im energieeffizienteren Heizen? Das Reiner-Lemoine-Institut hat im Auftrag des BUND ein Berechnungstool entwickelt, mit dem sich verschiedene Szenarien der künftigen Wärmeversorgung Berlins durchspielen lassen. Das Simulationstool differenziert nach den verschiedenen Haustypen und ihren Sanierungsständen, nach Energieträger und Heizungstyp und liefert Ergebnisse bis auf die Ebene der 195 Statistischen Gebiete, in die Berlin aufgeteilt ist.

Wenn das Anfang des Jahres formulierte Ziel des Senats, Berlin bis 2050 zu einer klimaneutralen Stadt zu machen, eine Chance haben soll, dann müssen – so die Annahme des BUND – die CO₂-Emissionen pro Kopf und Jahr von derzeit mehr als sechs Tonnen auf 1,5 Tonnen sinken. Allein für Heizung und Warmwasser liegt der aktuelle Ausstoß bei zwei Tonnen, dieser Wert muss auf eine halbe Tonne sinken. Das Simulationstool zeigt, wie dieses ehrgeizige Ziel zu erreichen ist: Alle Kohle-, Strom- und Ölheizungen müssen durch moderne Heizungen ersetzt werden, die zu 50 Prozent mit Biomasse und zu jeweils 25 Prozent mit Fernwärme und Gas betrieben werden,



So heizt Berlin: Dunkelgrün steht für weniger als 1,64 Tonnen wärmebedingten CO₂-Ausstoß pro Einwohner und Jahr, Dunkelrot für mehr als 2,48 Tonnen

© Andreas Jaritz

zudem muss die Fernwärme aus Kraftwerken stammen, die zur einen Hälfte mit Gas und zur anderen Hälfte mit Biogas arbeiten. Damit diese Rechnung aufgeht, gilt es die Gebäude energetisch zu sanieren, die Heizungssysteme zu modernisieren und konsequent auf erneuerbare Energien umzustellen – und es müssen auch die anderen CO₂ emittierenden Sektoren wie Verkehr, Industrie/Gewerbe und Stromerzeugung ihren Beitrag leisten.

Mehr zum Simulationstool: www.kurzlink.de/rli

Was können Mieter tun, um Heizkosten zu sparen? Wenn Sie möchten, klärt dies die BUND-Energieberatung bei Ihnen zu Hause. Die Beratung ist für Erwerbslose und Menschen mit geringem Einkommen kostenlos, für alle anderen kostet sie 40 Euro. www.berliner-energiecheck.de



Unterschriften für Tempelhof

Die erste Stufe des Volksbegehrens für den Erhalt der Freifläche auf dem früheren Flughafen Tempelhof war erfolgreich, doch nun wird es anspruchsvoller: Bis zum 13.1.2014 müssen mindestens 174.000 Unterschriften gesammelt werden. Unterschriften dürfen alle, die in Berlin wahlberechtigt sind. Warum der BUND gegen die Bebauungspläne des Berliner Senats ist, lesen Sie in dem Flyer, der dem Berliner Teil der BUNDzeit beigelegt ist. Weitere Informationen und die Unterschriftenlisten zum Download finden Sie auch unter www.thf100.de.

Wenn Sie die Kampagne für den Erhalt dieser einmaligen städtischen Kulturlandschaft unterstützen möchten, freuen wir uns auch über kleine Beiträge, die unter dem Stichwort „Tempelhof“ auf dem Spendenkonto des BUND Berlin eingehen. Kontonummer 3288800, Bank für Sozialwirtschaft, BLZ 100 205 00

119.000 Mal Nein zum Braunkohletagebau

Mit einer so großen Resonanz hatten wohl weder Befürworter noch Gegner des Braunkohletagebaus in der Lausitz gerechnet: Rund 119.000 Brandenburgerinnen und Brandenburger haben Einwendungen gegen den Braunkohlenplan Welzow-Süd II eingereicht. Für den neuen Tagebau südlich von Cottbus müsste das Dorf Proschim samt seinen 810 Einwohnern verschwinden. Die damit verbundenen Abaggerungen und Grundwasserabsenkung bedrohen wertvolle Biotope und seltene Pflanzen- und Tierarten. Sogar ein nach der Flora-Fauna-Habitat-Richtlinie geschütztes Naturschutzgebiet, der Weiße Berg bei Bahndorf, ist in Gefahr. www.kein-weiteres-dorf.de

Hochschultag Nachhaltigkeit

Wie lässt sich die Soziale Marktwirtschaft zu einer Ökologisch-Sozialen Marktwirtschaft weiterentwickeln? Das ist die zentrale Frage des Hochschultags Nachhaltigkeit. Die BUNDjugend ist dabei und veranstaltet eine Holzwerkstatt, stellt Ideen zum Up-Cycling vor und hilft beim Erstellen eines ökologischen Fußabdrucks. 13.11.2013, 13-18 Uhr, Universität Potsdam, Campus Griebnitzsee, Haus 6

erneuerBAR

Jeden dritten Dienstag im Montag trifft sich die BUNDjugend in einer Neuköllner Kneipe, um mit Gästen umweltpolitische oder soziale Themen zu diskutieren. Die Veranstaltungen kosten keinen Eintritt. Nächste Termine: 19.11.2013 und 17.12.2013, jeweils 19:30 Uhr, Laika, Emser Straße 131, Berlin-Neukölln

PolitikerInnen die Meinung sagen!

„Der Preis der Verschwendung – alles für die Tonne oder doch besser teilen?“ heißt eine der acht Diskussionsrunden auf dem Berliner Jugendforum, an der auch die BUNDjugend teilnimmt. 30.11.2013, Berliner Abgeordnetenhaus, Niederkirchnerstraße 5, Berlin-Mitte www.berliner-jugendforum.de

JuLeiCa-Schulung

Hinter dem Kurzwort JuLeiCa verbirgt sich JugendLeiterInnenCard, das bundesweit anerkanntes Zertifikat zum Leiten von Jugendgruppen. 22.-24.11.2013, 29.11.-1.12.2013 und 6.-8.12.2013, Teilnahmebeitrag: 90-160 Euro (nach Selbsteinschätzung), Anmeldung unter www.berlin.bundjugend.de/termin/juleica-schulung



© Björn Ohmann

Essen teilen und verweilen: Die BUNDjugend auf dem Greenville-Festival in Schönwalde-Glien im Havelland

Musikfestivals grüner machen

Die BUNDjugend hat auf dem Greenville-Festival 2013 mit kreativen Aktionen lustige Stimmung mit Umweltschutz verbunden

Ein Wochenende draußen mit Freund*innen, cooler Musik und gutem Wetter: Festivals machen Spaß. Doch gleichzeitig hinterlassen solche Veranstaltungen auch einen ökologischen Fußabdruck. Die meisten Besucher*innen reisen mit dem Auto an, Essen und Trinken werden in Plastikgeschirr serviert und auf dem Campingplatz bleibt viel Müll liegen.

Rock 'n' Recycle: Die einen schmeißen es achtlos weg, die anderen basteln was draus! Auf dem Campingplatz wurde Verpackungsmüll gesammelt und mit Greenville-Besucher*innen aus Joghurtbechern oder Bierdosen Instrumente gebastelt. Um mit den Tröten, Rasseln und Zupfinstrumenten auftreten zu können, müssen die Bastel- und Spieltechniken wohl noch ein wenig perfektioniert werden – Spaß gemacht hat es aber auf alle Fälle und zeigt, dass Müll nicht zwangsläufig Müll bleiben muss.

Foodsharing-Disco: Unter dem Motto „Essen teilen und verweilen“ hat die BUNDjugend die erste Foodsharing-Disco im Rahmen eines Festival veranstaltet. Rund 100 Festivalbesucher*innen beteiligten sich am letzten Tag des Greenville-Festivals an der Aktion. Jede*r war eingeladen, überschüssige Lebensmittel mit anderen Festivalbesucher*innen zu teilen. Die BUNDjugend hat das Essen entgegengenommen und zubereitet. Zu guter Musik aus dem Solarfahrrad von Einleuchtend e. V. und mit bester Laune genossen alle Foodsharer*innen zwei Stunden lang das ausgiebige und vielseitige Essen.

Besucher*innen-Umfrage: Neben diesen Aktionen auf dem Campingplatz hatte die BUNDjugend einen Kreativ- und Info-stand auf dem Festivalgelände. Hier wurden T-Shirts bedruckt,

Buttons gestaltet und nebenbei konnte man an einer Umfrage zum ökologischen Fußabdruck der Festivalbesucher*innen teilnehmen. Zu guter Letzt haben BUNDjugendliche auch eine Verkehrszählung durchgeführt, um das Mobilitätsverhalten der Festivalbesucher*innen zu ermitteln. Einen Weg zur klimafreundlichen Anreise haben die BUNDjugendlichen auch gefunden, die fand nämlich gemeinsam mit Viva con Aqua auf Fahrrädern statt.

Wie geht's weiter? Das Engagement der BUNDjugend geht über die Festivalzeit hinaus. Aus den Ergebnissen der Besucher*innen-Umfrage und der Verkehrszählung hat die BUNDjugend Vorschläge entwickelt, wie die Festival-Organisation das Greenville grüner gestalten kann. Vor allem die Anreise aus Berlin könnte klimafreundlicher werden. Ein Kombi-Ticket aus Eintrittskarte und Zugfahrchein sowie ein Gepäckservice würde den Besucher*innen einen willkommenen Anreiz geben, für die Anreise die öffentlichen Verkehrsmittel zu nutzen. Diese und viele weitere Ideen diskutiert die BUNDjugend mit der Greenville-Festival-Leitung. Auch in den kommenden Jahren will die BUNDjugend auf dem Greenville aktiv sein und langfristig darauf hinwirken, dass sowohl die Organisation des Festivals als auch das Besucher*innen-Verhalten nachhaltiger und klimafreundlicher wird. *Victoria Student*

Interesse, mit der BUNDjugend auf dem Greenville-Festival 2014 aktiv zu werden? E-Mail an greenville@bundjugend-berlin.de

Mehr dazu unter: www.facebook.com/bundjugend.berlin

Konserven herstellen

Wer es ernst meint mit der Ernährung gemäß saisonaler Verfügbarkeit, hat zu Jahresbeginn nur eine begrenzte Auswahl frischen Gemüses. Wie gut, dass die Menschheit eine Reihe von Verfahren entwickelt hat, Lebensmittel haltbar zu machen. Sie reichen vom Wasserentzug (Zwiebeln, Knoblauch oder Pilze werden in der Sonne, Kräuter im Schatten, Apfel- oder Birnenscheiben auf dem Kachelofen getrocknet; Nachteil: Vitamin C geht größtenteils verloren) über das Tiefkühlen (Vorteil: Vitamine bleiben einige Monate erhalten; Nachteil: äußerst energieaufwendig) bis zur Milchsäuregärung (besonders geeignet für Vitamin-C-Bomben wie Weißkohl, die zerkleinert und stark gesalzen nicht nur ihre Vitamine behalten, sondern auch neue, beispielsweise Vitamin B 12, entwickeln).

Zur Kürbissaison im Spätherbst bietet sich das Einkochen an, denn welcher Ein- oder Zweipersonenhaushalt kann schon die zwei Kilogramm Fruchtfleisch eines Hokkaidos auf einmal verarbeiten? Um ein Kilo gewürfeltes und entkerntes Kürbisfleisch süßsauer einzulegen, bringt man 200 Milliliter Wasser, 200 Milliliter Apfelessig und 400 Gramm Zucker zum Kochen und gibt eine geschälte Ingwerknolle, eine Zimt-

stange, ein paar Nelken und etwas Sternanis dazu. Wer es weniger weihnachtlich möchte, nimmt stattdessen eine entkernte Chilischote und 3-4 geschälte Knoblauchzehen. In diesem Sud werden die Kürbisstücke gegart, bis sie glasig und bissfest sind. Nun füllt man die Kürbiswürfel in ein sorgfältig gesäubertes Einmachglas, gießt den weiter eingekochten und verdickten Sud durch ein Sieb dazu, so dass alle Würfel bedeckt sind. Zum Sterilisieren gibt man nun ein Küchenschuthtuch und etwas Wasser in einen Bräter, stellt das Glas dazu und schiebt den Bräter bei 120 Grad für mindestens 20 Minuten in den Backofen. Im nächsten Frühjahr lässt sich der eingelegte Kürbis mit den ersten frischen Kräutern zu einem schmackhaften Gemüsegericht zubereiten, falls er nicht schon vorher mit anderen Mixed Pickels auf dem Vorspeiseteller gelandet ist.



© Maren Beiler / PIXELO



© Sebastian Perich

links: Südwestlicher Eingang der Murellenschlucht
rechts: Denkzeichen zu Ehren der hingerichteten Deserteure

Die Schlucht, der Tod und die Kirschen

Ein Spaziergang durch die Naturschutzgebiete Murellenschlucht und Ruhlebener Fließwiese führt durch ein landschaftliches Kleinod mit beklemmender Geschichte

Mit bis zu 62 Metern über dem Meeresspiegel sind die Murellenberggeirren zwar gerade einmal halb so hoch wie Berlins höchste Erhebung, der Teufelsberg, doch sie dürften wohl die steilsten Hügel im Stadtgebiet sein. Auf kurzer Strecke fallen sie rund 30 Meter in die Murellenschlucht ab, die während der letzten Eiszeit als Endmoräne des Berlin-Warschauer Urstromtals entstand. Jahrtausendlang verlief die Schlucht bis zum Stößensee, erst die in Dammlage errichtete S-Bahn zwischen Berlin und Spandau unterbrach diese Verbindung. Die nach Süden ausgerichteten Steilhänge bieten mit ihren halbschattigen offenen Sandböden hervorragende Lebensbedingungen für Insekten. Die letzte Zählung ermittelte einen Bestand von 92 überwiegend gefährdeten Bienen- und Wespenarten. Diese Vorkommen sind zwar der wesentliche Grund, warum die 28 Hektar zwischen Glockenturmstraße und Friedhof Ruhleben unter Naturschutz stehen, aber nicht die einzige landschaftliche Besonderheit. Die hier wachsenden Mischwälder vorwiegend aus Eichen und Kiefern sind rar in der Region rund um die Hauptstadt. Aber wo sind die Murellen?

Von den Sauerkirschbäumen, den Schattenmorellen, denen die Gegend ihren Namen verdankt, findet sich weit und breit keine Spur. Wir beginnen die Suche am Murellenteich. Das Gewässer wenige Schritte südlich des U-Bahnhofs Ruhleben diente bis 1935 als Militärbadeanstalt. Während der Siebzigerjahre trocknete der Teich vorübergehend aus, ein Schicksal, das auch die Fließwiese Ruhleben ereilte, die wir über den Murellenweg erreichen. Grund für den gesunkenen Wasserspiegel war die zeitweise höhere Trinkwasserförderung im nahegelegenen Wasserwerk Tiefenwerder. Mittlerweile ist der Pegel wieder so weit gestiegen, dass das Fließ im Frühjahr regelmäßig überflutet ist. Es steht mit seinem Röhrichtbestand unter Naturschutz und dient dem Kammolch und anderen Amphibien als Laichplatz. Auch Kraniche und Graugänse wurden in den vergangenen Jahren gesichtet. Am südlichen Ende der Fließwiese verengt sich das Tal und geht mit einer sanften Rechtskurve in die Murellenschlucht über. Allerdings ist der

Durchgang versperrt. Hier ließen die Nazis zur Olympiade 1936 nach antikem Vorbild die Waldbühne in den Talkessel bauen. Um das Amphitheater zu umgehen, folgen wir einem steilen Pfad bergauf.

Die an der Gipfelinie der Murellenberg ankommenden Spaziergänger erwartet ein irritierender Anblick: Spiegel, dutzende Verkehrsspiegel im Wald. Wie die Verkehrsspiegel im Straßenraum haben auch sie die Aufgabe, sichtbar zu machen, was nicht zu sehen ist. Denn diesem ruhigen, friedlichen Ort ist seine Vergangenheit als Hinrichtungsstätte nicht anzumerken. Bis April 1945, als die Rote Armee schon längst Berlin erreicht hatte, erschossen hier Wehrmachtssoldaten Deserteure und „Wehrkraftzersetzer“. Mindestens 230 Hinrichtungen sind bekannt, dafür zur Rechenschaft gezogen wurde aber niemand. Die Murellenberg, die in Richtung Nordwesten in den Schanzewald übergehen, haben eine lange militärische Vergangenheit. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts veranstaltete das preußische Heer Schießübungen, nach der Wehrmacht übernahmen die britischen Streitkräfte das Gelände, um es bei ihrem Abzug an die Berliner Polizei zu übergeben. Diese trainiert weiterhin in der „Fighting City“, die die Briten nicht nur mit Häusern, sondern auch mit Brücken, U-Bahnwagen und einer Tankstelle ausgestattet haben. Einen Teil des Geländes gab die Polizei an die Forstverwaltung ab, die 2007 mit Ausgleichsmitteln, die die Deutsche Bahn für Natureingriffe an der ICE-Strecke Berlin-Hannover zahlen musste, das Areal renaturierte und sämtliche Baracken, Schießstände und Betonflächen entfernte.

Der mit den Gedenksiegeln versehene Weg führt westlich der Waldbühne wieder hinab in die Murellenschlucht. Von hier, wo sich die für die Wespen und Wildbienen wichtigen Trockenrasenflächen an den steilen Südhängen befinden, ist es nicht mehr weit bis zum S-Bahnhof Pichelsberg.

www.murellenschlucht.de

Anzeige

Darf ich vorstellen: Meine Erben!

Lebenselixier
„Nicht nur Eisvögel und Fischotter bevorzugen Flusssauen, Feuchtgebiete und fischreiche Gewässer. Der BUND schützt sie.“

Jugend begeistern
„Ohne dass wir Kinder und Jugendliche mit den Wundern der Natur vertraut machen, ist Naturschutzarbeit auf Dauer erfolglos.“

Stimme erheben
„Die sachkundige und hartnäckige Lobbyarbeit der BUND-Aktiven verleiht Tieren und Pflanzen Gehör bei politischen Entscheidungen.“

Testamente stiften Zukunft

Sie engagieren sich für den Natur- und Umweltschutz. Warum nicht konsequent leben und sogar über den eigenen Tod hinaus für dieses Ziel stehen? Handeln Sie wie Fritz Groß und bedenken Sie den BUND in Ihrem Testament. Erbschaften und Vermächtnisse helfen uns, bedrohten Tieren und seltenen Pflanzen auch zukünftig Überlebenschancen zu geben und einmalige Landschaften durch Flächenkauf und Pflege zu bewahren.

Wir senden Ihnen gern unsere Informationsbroschüre „Was bleibt, wenn wir gehen?“

www.meine-erben.de
BUND - Almuth Westa
 Am Köllischen Park 1 · 10179 Berlin
 Tel.: (030) 275 86 474 · Fax: (030) 275 86 440

Seite 6

Seite 7

Impressum

Herausgeber

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND)
Landesverband Berlin e.V.
Crellestr. 35
10827 Berlin
www.BUND-Berlin.de
und
Landesverband Brandenburg e.V.
Friedrich-Ebert-Str. 114a
14467 Potsdam
www.BUND-Brandenburg.de

Kontakt

Tel. 030 787900-0
E-Mail: redaktion@BUNDzeit.de
www.BUNDzeit.de

Redaktion

Sebastian Petrich (sp)
Carmen Schultze (cs) V.i.S.d.P.

Marketing

Thorsten Edler
Vertriebsunterstützung:
primeline.berlin gmbh
Marienburger Straße 16
10405 Berlin

Anzeigen

Tel. 030 787900-42
E-Mail: anzeigen@BUNDzeit.de

Druck

NEEF + STUMME premium
printing GmbH & Co. KG
Schillerstraße 2
29378 Wittingen

Gestaltung

sujet.design
Uhlandstraße 85
10717 Berlin
www.sujet.de/sign

Erscheinungsweise: viertel-
jährlich, der Bezugspreis ist
im Mitgliedsbeitrag enthalten

Auflage

30.000
Gedruckt auf Ultra Lux
semiglos, 100% Recycling

Die nächste BUNDzeit
erscheint Ende Januar 2014.
Anzeigenschluss ist der
20. Dezember 2013.

Spendenkonto

BUND Berlin
Bank für Sozialwirtschaft
BLZ 100 205 00
Kto. 32 888 00

BUND Brandenburg
Mittelbrandenburgische
Sparkasse
BLZ: 160 500 00
Kto. 350 202 62 45

Erbschaften an den BUND
sind nach §13 ErbStG von
der Erbschaftssteuer befreit.
Fordern Sie unsere Informa-
tionsmaterialien an:
erbschaftsratgeber@BUND-
Berlin.de

KURZ & BUND



Essen in Zahlen

Der Lebensmittelmix in Deutschland setzt sich zusammen aus ...

- ... Milchprodukten und Eiern, in Prozent: **28**
- ... Gemüse (ohne Kartoffeln), in Prozent: **21**
- ... Obst, in Prozent: **15**
- ... Brot, Teig- und Backwaren, in Prozent: **12**
- ... Fisch und Fleisch, in Prozent: **10**
- ... Kartoffeln, in Prozent: **9**
- ... Sonstigem, in Prozent: **3**
- ... Öl und Fett, in Prozent: **2**

Anteil am privaten Konsumbudget, der für Essen ausgegeben wird, in ...

- ... USA, in Prozent: **6**
- ... Großbritannien, in Prozent: **9**
- ... Deutschland, in Prozent: **10**
- ... Italien, in Prozent: **14**
- ... Türkei, in Prozent: **27**
- ... Burkina Faso, in Prozent: **55**

Wenn Lebensmittel in Deutschland transportiert werden, dann per ...

- ... LKW, in Millionen Tonnenkilometern: **66.672**
- ... Binnenschiff, in Millionen Tonnenkilometern: **10.668**
- ... Bahn, in Millionen Tonnenkilometern: **5.398**

Lebensmittel, die per Luftfracht nach Deutschland kommen, ...

- ... haben einen durchschnittlichen Transportweg von, in Kilometer: **8.666**
- ... betragen jährlich, in Tonnen: **67.000**
- ... stammen aus Ost- und Westafrika, in Prozent: **25**
- ... stammen aus Südamerika, in Prozent: **20**
- ... stammen aus Nordamerika, in Prozent: **10**
- ... stammen aus Asien, in Prozent: **10**
- ... stammen aus Südafrika, in Prozent: **10**
- ... stammen aus Australien/Neuseeland, in Prozent: **10**
- ... stammen aus Nordafrika/Nahost, in Prozent: **10**
- ... stammen aus Mittelamerika, in Prozent: **5**

Etwa 20 Prozent der jährlichen Lebensmittelproduktion werden weggeworfen, und zwar von ...

- ... Verbrauchern, in Tonnen: **6.670.000**
- ... Großverbrauchern, Tonnen: **1.900.000**
- ... Industrie, in Tonnen: **1.850.000**
- ... Handel, in Tonnen: **550.000**

Quellen: Öko-Institut, Statistisches Bundesamt, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, Universität Stuttgart, Fernsehzeitschrift rtv

Weggeworfene Lebensmittel bestehen aus ...

- ... Gemüse, in Prozent: **26**
- ... Obst, in Prozent: **18**
- ... Speiseresten, in Prozent: **12**
- ... Backwaren, in Prozent: **15**
- ... Milchprodukten, in Prozent: **8**
- ... Getränken, in Prozent: **7**
- ... Fleisch, in Prozent: **6**
- ... Teigwaren, in Prozent: **5**

Kochsendungen im deutschen Fernsehen (inklusive Wiederholungen) laufen ...

- ... montags: **12**
- ... dienstags: **13**
- ... mittwochs: **12**
- ... donnerstags: **6**
- ... freitags: **7**
- ... samstags: **21**
- ... sonntags: **7**

Machen Sie den BUND zu Ihrem Saftladen!

BUND-Mitglied werden lohnt sich. Für die Natur sowieso, aber auch für Sie! Denn als Begrüßungsgeschenk bekommen neue Mitglieder einen 5-Liter-Karton Apfelsaft. Der Saft mit einer leichten Birnenbeimischung stammt aus der diesjährigen Ernte der BUND-Streuobstwiese in Stahnsdorf.

Sie sind bereits BUND-Mitglied? Dann werben Sie ein neues Mitglied! In diesem Fall bekommen Sie den Apfelsaft. Dieses Angebot gilt, solange der Vorrat reicht. Weil wir den Saft nicht per Post verschicken können, bitten wir Sie, ihn beim BUND Berlin abzuholen. Wir melden uns bei Ihnen, sobald wir das ausgefüllte Beitrittsformular erhalten haben. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!



© BUND Berlin

Ja, ich will die Arbeit des BUND unterstützen und Mitglied werden.

Titel

Vorname

Name

Straße

PLZ/Ort

Geburtsdatum (TT.MM.JJJJ)

E-Mail (wenn Sie möchten)

Ich will den E-Mail-Newsletter des BUND Berlin erhalten.

Telefon (wenn Sie möchten)

Mitgliedsbeitrag:

- regulär ab 50 Euro/Jahr ermäßigt ab 16 Euro/Jahr
- Familie ab 65 Euro/Jahr
- Ich zahle mehr, nämlich _____ Euro pro Jahr.

Datum/Unterschrift

Ich ermächtige den BUND, den Mitgliedsbeitrag bis zum schriftlichen Widerruf vom folgenden Konto abzubuchen:

Kontoinhaber/in

Kontonummer

Bankleitzahl

Kreditinstitut

Der Beitrag soll monatlich vierteljährlich
 halbjährlich jährlich abgebucht werden

Datum/Unterschrift

Ich habe das neue Mitglied geworben und möchte einen 5-Liter-Karton Apfelsaft beim BUND abholen.

Vorname

Name

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

Bitte schicken Sie die ausgefüllte und unterschriebene Beitrittsklärung an:

BUND Berlin • Crellestr. 35 • 10827 Berlin • Fax 030 78790018 • kontakt@bund-berlin.de
BUND Brandenburg • Friedrich-Ebert-Str. 114a • 14467 Potsdam • Fax 0331 23700145 • bund.brandenburg@bund.net