

diktate.com

besser schreiben - mehr wissen

Diktate 4, Heft 2



- Auf dem Bauernhof
- Getreide, Brot, Kartoffeln
- Nudeln, Reis
- Milch, Eier, Butter, Käse
- Obst und Gemüse
- Mineralwasser und Saft
- Schokolade, Marzipan, Gummibärchen



- Beim Förster im Wald
- Tiere in Wald und Feld
- Tiere am Wasser, auf dem Wasser
- Tiere im Wasser
- Große und kleine Haustiere



diktate.com  miniuni.de

wolfgangheller@hellerlernen.de

Lern-Ziele :

1. Die Texte sollen nicht nur das **Schreiben lehren**, sondern auch das **Wissen mehren**
2. Die Texte sollen das **Verständnis von Zusammenhängen** fördern.
3. Die Texte sollen die **Schreibsicherheit** und **Schreibgeschicklichkeit** fördern.
4. Die Texte sollen einen **möglichst großen Wortschatz** entwickeln helfen.

Diktat-Heft 4.1

- Hier findet ihr die Übungsdiktate der ersten 13 Wochen. Ihr könnt diese Diktate herunterladen, ausdrucken und abspeichern.
- Eine gewerbliche Nutzung und Vervielfältigung ist jedoch nicht gestattet.

15-20 Minuten täglich reichen für effizientes Üben:

- Nimm dir jeden Tag einen Text vor. Lies ihn so oft, bis du ihn perfekt lesen kannst. Viele Wörter kennst du. Die musst du nicht mehr üben.
- Wörter die du nicht kennst, schau dir genau an. Lies sie genau, sprich sie genau nach, buchstabiere sie, ohne hinzuschauen. Mach sie dir bewusst!
- Man muss nicht alle Wörter und Texte schreiben. Rechtschreibung kann man auch üben und lernen, indem man Texte und Wörter sehr sorgfältig liest und sich ganz einfach ‚vorbuchstabiert‘. So gewinnt man ein ‚Gefühl‘ für Wörter.
- Es ist zweckmäßig, dir für die Übungen ein ganz normales A5 oder A4-Schreibheft als Begleitheft zu kaufen, in das du Wörter, Sätze oder auch Textabschnitte schreiben kannst.

Diktat-Heft 2.2

Natur, Nahrung, Genussmittel

- 15. Woche Von der Landwirtschaft
- 16. Woche Getreide
- 17. Woche Getreide
- 18. Woche Getreide, Brot und Kuchen
- 19. Woche Mais, Kartoffeln, Nudeln, Reis
- 20. Woche Milch und Eier, Butter und Käse
- 21. Woche Obst und Gemüse
- 22. Woche Mineralwasser und Saft
- 23. Woche Schokolade, Marzipan und Gummibärchen
- 24. Woche Beim Förster im Wald
- 25. Woche Tiere in Wald und Feld
- 26. Woche Tiere am Wasser, auf dem Wasser, im Wasser
- 27. Woche Große und kleine Haustiere

15. Woche - Von der Landwirtschaft

Adam und Eva hatten es einfach. Sie lebten im Paradies. Hatten Sie Hunger, mussten sie nur an die nächsten Früchte tragende Bäume gehen, sich eine Banane, eine Nuss oder gar einen Apfel pflücken und schon hatten sie zu essen. Der Wunsch, einfach von der Natur ernährt zu werden, war auch die Grundlage für das Märchen vom Leben wie im Schlaraffenland. Noch heute streifen in den Urwäldern Afrikas, Südamerikas und Ostasiens einzelne Stämme als Jäger und Sammler durch den Dschungel.

Die Sammler und Jäger ernährten sich von dem was sie fanden und jagten. Den weitaus größten Teil der Menschheitsgeschichte ernährten sich die Menschen auf diese Weise. Irgendwann einmal fielen den Jägern auch junge Kälber von Wildrindern, Zicklein von wilden Ziegen oder Lämmer von Wildschafen in die Hände. Sie nahmen die Tiere als lebende Speisekammer mit in ihr Dorf. Dort wurde diese an Stämme gebunden. Wurde das Futter rund um die Stämme knapp, band man die Tiere einige Meter weiter an die nächsten Bäume.

Diese Aufgabe übernahmen die Kinder. Die jungen Tiere akzeptierten die Kinder als ihre Eltern. Sie wurden zahm. Als dann die Jäger eines der Tiere schlachten wollten, protestierten die Kinder und die Frauen. So mussten sich die Jäger auf die Jagd begeben, um frisches Fleisch herbeizuschaffen. Inzwischen waren die zahmen Tiere erwachsen geworden. Sie paarten sich und setzten eigene Junge. Aus wenigen Tieren wurde eine kleine Herde. Frauen und Kinder hüteten die Herde. Sie waren die ersten Hirten.

Wenn ein Rind sein erstes Kalb setzt, beginnt es, in seinem Euter Milch zu produzieren. Auch hier waren es sicherlich die Kinder, die einmal von der Milch der Kuh probieren wollten. So entdeckten die Menschen ganz zufällig, dass die Milch von Kühen, Ziegen und Lämmern ganz hervorragend als Nahrung für Menschen geeignet ist. Aus Jägern und Sammlern wurden Hirten. Noch heute gibt es in Asien und Afrika Hirtenvölker, die fast ausschließlich von der Milch und dem Fleisch ihrer Tiere leben.

Hirtenvölker sind nicht sesshaft. Sie folgen mit ihren Herden der Nahrung. Sie schlagen ihre Zelte immer dort auf, wo das beste Gras sprießt. Fand ein Stamm einmal besonders gute Weidegründe, entschlossen sich die Stammesältesten, hier so lange wie möglich zu bleiben. Sie errichteten eine festere Siedlung. Ihre Herden weideten unter der Aufsicht der Hirten rund um die Siedlung.

Nebenbei sammelten die Menschen für ihre Ernährung auch noch Früchte und Samen. Natürlich sammelten sie bevorzugt die besten Früchte. Sie bewahrten sie in Körben, Säckchen und Tongefäßen auf. Dabei kann folgende

Geschichte passiert sein: Eines der Kinder verschüttete einmal ein Säckchen mit ausgewählt großen Grassamen. Während es die Samen auflas, kam die Mutter aus der Hütte. Schnell packte das Kind das Säckchen in sein Gewand und deckte Erde über die verschütteten Samenkörner.

16. Woche - Getreide

Der kleine Vorfall geriet in Vergessenheit. Als die kleinen Samenkörner wenige Wochen später keimten und kräftige Halme aus der Erde wuchsen, beichtete das Kind seiner Mutter den Vorfall von damals. Nachdenklich schaute sich die Mutter die prächtigen Halme an, die ihrerseits wieder besonders große Samen trugen. Sie wartete bis die Samen reif waren, streifte sie von den Halmen und säte sie auf ein kleines Stück Land, das sie besonders sorgfältig für die Saat vorbereitete.

Schon im Herbst sprossen zahlreiche grüne Spitzen aus dem Boden. Zum Schutz gegen die hungrigen Ziegen und Kühe musste das kleine Feld eingezäunt werden. Im Frühjahr staunten die Dorfbewohner nicht schlecht. Noch nie hatten sie so viele kräftige Samen tragende Halme auf einem Platz gesehen. Neugierig befragten sie die Besitzerin des kleinen Feldes nach den Hintergründen. Als dann im Sommer die Gräser wieder Samen trugen, machten sich alle Dorfbewohner auf den Weg, um Samen für die Saat rund um ihre Hütten zu suchen.

Die kleinen Äcker rund um die Hütten machten die Menschen sesshaft. Aus umherziehenden Hirten wurden Bauern. Sie lernten, das Land für die Saat vorzubereiten, das Land zu düngen, die Früchte zu schützen, zu ernten und aufzubewahren. Erfunden wurde der Ackerbau entlang der drei großen Flüsse, die wir aus der Bibel kennen: Am Nil im heutigen Ägypten, an Euphrat und Tigris im heutigen Syrien und Irak.

Von dort verbreitete sich die Kunst des Ackerbaus nach Westen. So lernten auch die Menschen in Mitteleuropa die Vorteile des Ackerbaus schätzen. Wer Ackerbau betreibt, muss nicht mehr ständig auf der Suche nach Nahrung hin- und herziehen. Wer Ackerbau betreibt, kann sich schöne und sichere Hütten und Häuser bauen. Wer Ackerbau betreibt und die Erntefrüchte als Vorräte verwahrt, schützt sich vor Hungersnot. Denkt nur an die biblische Geschichte, an die Träume des Pharaos und an Josef, der die Träume richtig deutete und in den sieben fetten Jahren die Vorräte für die sieben mageren Jahre anlegen ließ.

Ein großer Fortschritt im Ackerbau war es, als die hölzernen Pflüge durch eiserne Pflüge ersetzt wurden. In Mitteleuropa gab es besonders viel Eisen und Wald. Hier gruben die Kelten nach Eisen, schmolzen es und schmiedeten daraus Pflüge. Mit keltischen Pflügen wurden riesige Flächen für den Ackerbau erschlossen. Der Ackerbau machte es möglich, dass die Menschen verschiedenen Arbeiten nachgehen konnten. Während die einen das Land bebauten, gruben andere das Eisenerz aus der Erde aus dem wiederum andere Schaufeln, Hacken, Äxte und Pflüge schmiedeten.

So entwickelte sich ein reger Tauschhandel: Nahrungsmittel gegen Eisenerz, Eisenerz gegen Eisenwaren. Weil aber Bauern, Bergleute und Schmiede bei ihrer Arbeit bleiben wollten, übernahmen andere die Abwicklung des Tauschhandels. Der Beruf des Händlers entstand. Seit die Menschen ihre Äcker mit leistungsfähigen Pflügen bearbeiteten, wuchsen die Erträge. Es gab mehr Nahrung als je zuvor. Deshalb gab es auch mehr Menschen als je zuvor. Sie rodeten die Wälder und legten dort Felder an. Heute wird in Deutschland etwa die Hälfte der Landesfläche landwirtschaftlich genutzt.

17. Woche - Getreide

Der Titel des alten Liedes ist auch heute noch aktuell. Im Märzen, heute sagen wir März, spannt der Bauer seine Rösslein ein. Eine Änderung hat sich jedoch ergeben. An Stelle (man darf auch anstelle schreiben) seiner Rösser spannt er einen Traktor mit vielen Pferdestärken (PS) vor seinen Pflug. Früher nannte man den Traktor hie und da auch Bulldog. So ganz stimmt auch das Wort Traktor nicht mehr, weil moderne Traktoren inzwischen vielseitig ausbaubare Zug- und Arbeitsmaschinen sind.

Heute wollen wir den Bauern einmal bei der Feldarbeit begleiten. Halt! Wir haben da einen Fehler gemacht. Moderne Bauern werden als Landwirte bezeichnet. Viele von ihnen sind sogar Agrar-Ingenieure. Wir nehmen auf dem Notsitz in der klimatisierten Kabine des Traktors Platz. Derweil koppelt der Landwirt die Sämaschine an den Traktor. In die Sämaschine füllt er die Saatkörner. Hinter den Töpfen für die Saatkörner sind die Töpfe für den Dünger befestigt.

Sanft brummend fahren wir in die Feldgemarkung. Am Feld angekommen richtet der Landwirt den Traktor aus. Er senkt die Sämaschine ab und richtet sie für die Aussaat ein. Das Feld selbst hat er schon vor dem Winter gepflügt und vor wenigen Tagen mit Grubber (grubbern) und Egge (eggen) für die Saat vorbereitet. Brummend setzt sich der Traktor in Bewegung. In einer Fahrt sät er etwa 20 Saatreihen. Jedes Korn wird einzeln und in genau bestimmtem Abstand in den Boden gesetzt.

Zu jedem Korn bringt die Sämaschine auch ein Körnchen Dünger in den Boden. So gehen weder Körner noch Dünger verloren. Am Ende der Saatmaschine ist eine Walze befestigt. Sie verdichtet den Boden über den Saatkörnern. So gelangen die Würzelchen des keimenden Korns sofort an Nahrung und Feuchtigkeit. Nach knapp zwei Wochen sieht man das ganze Feld grün schimmern. Die ersten Getreideblättchen drängen fast gleichzeitig aus dem Boden.

Die kleinen Pflänzchen eilen sich mit dem Aufwuchs. Sie müssen die warme Jahreszeit nutzen, um Ähren und Körner zu schieben. Im Juni werden die Körner milchreif, im Juli trocknen sie unter der heißen Sonne. Dann hört man das Getreide richtig knistern. Ab Mitte Juli werden die ersten Getreideschläge gedroschen. Mitte August muss die Getreideernte beendet sein, weil dann die Tage kürzer und kühler werden.

Getreide ist aus besonderen Gräsern gezüchtet worden. Wir unterscheiden heute Wintergetreide und Sommergetreide. Die beiden Begriffe sind verwirrend. So können wir sie uns aber leicht merken: Wintergetreide steht schon im Winter auf dem Feld. Es wird im Spätsommer des Vorjahres

ausgesät. Sommergetreide steht nur im Sommer auf dem Feld. Es wird kurz vor Sommer ausgesät.

In Deutschland werden vor allem Weizen, Roggen und Gerste angebaut. Weizen mahlt man zu feinem Mehl für Kuchen, Brötchen, Weißbrot und andere Leckereien. Roggen (Korn) wird vor allem für die Brotbäckerei verwendet, Gerste als Futter, zur Herstellung von Graupen und für die Bierbrauerei. Inzwischen findet man aber auch viele andere Getreidesorten auf den Feldern: Alte Getreidesorten wie Emmer und Dinkel und Neuzüchtungen wie Triticale.

Das Getreide wird geerntet, wenn es reif und trocken ist. Früher schnitt der Bauer das Getreide mit Sichel oder Sense. Die Halme wurden zu Garben gebunden, die auf dem Feld zum Trocknen aufgestellt wurden. Wenn Halme und Ähren trocken waren, fuhr man die Garben in die Scheune. Auf dem Dreschboden, der Tenne, wurden die Garben mit dem Dreschflegel bis auf das letzte Korn gedroschen. Mit einem Sieb wurde die Spreu vom Weizen getrennt.

Es war eine große Erleichterung, als die erste Dreschmaschine erfunden war. Die Garben wurden in einen großen Trichter hineingestopft und in der Dreschmaschine so lange gerüttelt und geschüttelt, bis auch das letzte Korn im Sack gelandet war. Die Spreu wurde einfach hinten aus der Dreschmaschine geblasen. Heute erledigt der Bauer das Ernten und das Dreschen in einem Arbeitsgang.

Mit dem breiten Mähwerk des Mähdreschers schneidet er die Ähren kurz über dem Boden ab. Die Ähren werden in das Dreschwerk gezogen und dort gedroschen. Die Körner wandern in einen großen Behälter, Stroh und Spreu werden auf das Feld geblasen. Das Stroh wird später zu Ballen gewickelt und gepresst. Spreu und die Stoppeln werden in den Boden eingearbeitet.

Noch auf dem Feld wird das geerntete Getreide auf große Hänger geladen und zur genossenschaftlichen Sammelstelle transportiert. Dort werden die Körner in große Silos geblasen oder gesaugt. Dabei wird das Getreide gleich noch einmal gereinigt. Mit Luft geht das ganz einfach: Die schwereren Körner fallen ins Silo, während die leichte Spreu einfach in ein anderes Silo geblasen wird.

* Erfinder dieser Genossenschaften war Friedrich Wilhelm Raiffeisen. Nach ihm sind noch heute Genossenschaften und Banken benannt.

Im Labor der Genossenschaft werden dann noch Qualität und Feuchtigkeitsgehalt des Getreides geprüft. Feuchte Körner wiegen mehr als trockene Körner. Sollten die Körner wegen der in ihnen enthaltenen

Feuchtigkeit zu schwer sein, erhält der Bauer entsprechend weniger Geld. Zusätzlich werden ihm noch die Kosten für die nachträgliche Trocknung in der Trocknungsanlage berechnet.

Bis zum Verkauf lagert das Getreide getrennt nach Sorten in großen Speichern. Nach und nach wird das Getreide an die großen Mühlen verkauft. Dort wird aus den Körnern Mehl für Brot, Brötchen, Kuchen und Nudeln gemahlen. Aus Körnern bester Qualität wird Vollkornmehl hergestellt. Andere Körner werden zu Haferflocken oder Müsliflocken gequetscht. Wenn wir im Geschäft eine Flasche Schnaps sehen, erinnern wir uns daran, dass aus Körnern auch Korn gebrannt wird.

18. Woche – Getreide, Brot und Kuchen

Die Seite wird neu geschrieben.

19. Woche - Mais, Kartoffeln, Nudeln und Reis

Getreide ist ein besonders wichtiger Baustein für unsere Ernährung. In der vergangenen Woche haben wir gelernt und geschrieben, welche Getreidesorten es gibt und wozu sie verwendet werden. Getreide wird in Europa schon einige Tausend Jahre angebaut, gemahlen, gebacken und gegessen. Recht neu in Deutschland ist eine Getreideart, die unseren herkömmlichen Sorten eigentlich gar nicht ähnelt. Es ist der Mais. Seine Heimat ist das tropische Amerika, also die tropischen Zonen von Mittel- und Südamerika.

Kluge Leute kombinieren jetzt ganz schnell, dass der Mais wegen seiner amerikanischen Herkunft höchstens 500 Jahre in Europa bekannt ist. Weil der importierte (eingeführte) Mais lange Zeit nur in den südeuropäischen Ländern angebaut werden konnte, kennen wir ihn hier auch noch als 'türkischen Weizen', Welschkorn oder Kukuruz. Im letzten Jahrhundert sind aber auch Sorten gezüchtet worden, die in unseren kühleren Breiten gedeihen. Mais wird auf vielerlei Weise genutzt.

Die grüne Pflanze mit den nicht gereiften Kolben und Körnern wird im Herbst gehäckselt und zu Viehfutter siliert. Der gehäckselte Mais siliert unter Abschluss von Luft im Silo zur Maissilage. Dort, wo es warm genug ist, dass die Maiskörner reifen können, wird der Mais gedroschen. Die Maiskörner werden als Tierfutter verwendet. Man mahlt aber auch Maismehl aus den Körnern oder lässt sie in der Pfanne zu Popcorn aufspringen. Wenn die Maiskolben und die Körner noch klein und zart sind, werden sie gerne als Salat oder Gemüse gegessen.

Ebenfalls über den Atlantik ist die Kartoffel zu uns gekommen. Biologisch gesehen ist sie ein Nachtschattengewächs. Verwunderlich ist, dass ihre unterirdischen Knollen essbar sind, während die oberirdischen Beeren giftig sind. Die Kartoffel wurde zur besten Verbündeten der Menschen im Kampf gegen Hunger und Not. Aus Kartoffeln kann man die leckersten Sachen machen: Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Chips und Pommes frites. Selbst Schnaps kann man aus der stärkehaltigen Knolle brennen.

Nudeln werden aus Getreidemehl hergestellt. Bevorzugt verwendet man Weizenmehl, man kann aber auch Mehl anderer Getreidesorten oder auch Vollkornmehl verwenden. Abgesehen von Spagetti (ja, die schreibt man heute ohne h) und Makkaroni hatte ich als Kind besondere Freude an Buchstabennudeln. Ich bat meine Großmutter immer wenn es Nudelsuppe gab, mir eine Hand voll Buchstabennudeln zu geben, weil ich damit alle denkbaren Wörter schreiben konnte. Nudeln gibt es in den interessantesten Formen. Man kann sie sogar passend zur Jahreszeit kaufen.

Osterhasennudeln zu Ostern, Weihnachtssternchen und kleine Nudel-Nikoläuse in der Winterzeit.

Reis gehört heute in jeden Vorratsschrank. Für den Reisanbau ist es in Deutschland zu kalt. Reis wird angebaut, wo es ausreichend Wärme und dazu auch jede Menge Wasser gibt. Das ist vor allem in Südostasien der Fall. Deshalb sind China, Indien, Japan, Vietnam und Indonesien keine Kartoffelländer sondern Reisländer. In mühsamer Handarbeit errichten die Menschen dort kleine Dämme um ihre Felder herum. Dann fluten sie die Felder. Reis wächst nämlich im Wasser.

Besondere Meister im Reisanbau sind die Chinesen. Sie bauen riesige Reisterrassen in die Hänge der Berge. Eine Reisterrasse über die andere. Die Chinesen sind nämlich darauf angewiesen, jeden Fleck ihres Landes für den Reisanbau zu nutzen, um die 1,2 Milliarden Chinesen satt zu kriegen. Seit es chinesische Restaurants in Deutschland gibt, wissen wir, welche leckeren Gerichte zusammen mit Reis gekocht werden können. Wir können es aber auch einmal mit Risotto versuchen. Das ist ein italienisches Reisgericht. Besonders kostbar ist wilder Reis. Seine Körner galten schon bei den Indianern in Amerika als Delikatesse.

Vor einiger Zeit zeigte das Fernsehen einen Bericht über eine Hirtenfamilie in der Sahara. Die Hirtenfamilie lebte in einem Zelt, das vor der sengenden Sonne und der nächtlichen Kälte der Wüste Schutz bot. Diese Familie lebte einzig und allein von einigen wenigen Ziegen und Kamelen, die die karge Landschaft ernährte. Sie lebten fast ausschließlich von der Milch ihrer Ziegen und Kamele. Fleisch gab es nur selten. Andere Lebensmittel fast nie.

Wer jetzt denkt, diese Hirten litten bittere Not, täuscht sich gewaltig. Im Gegenteil. Nur selten konnte man edlere, athletischere und gesündere Menschen sehen als in diesem Film. Sie waren groß gewachsen, bestens genährt und ihre weißen Zähne blitzten, wenn sie fröhlich lachten. Ein Zahnarzt könnte an ihnen nichts verdienen. Besser war kaum zu demonstrieren, wie wertvoll Milch als Nahrungsmittel ist.

Milch enthält fast alles, was ein Mensch zum Leben braucht. Angefangen vom lebenswichtigen Eiweiß bis hin zu den Mineralstoffen, die wir für den Aufbau unseres Skeletts und der Zähne brauchen. Bester Beleg dafür ist die Muttermilch. Babys, die mit Muttermilch ernährt werden, brauchen lange Zeit keine zusätzliche Nahrung. Sie sind gesünder als anders ernährte Babys, bleiben meist ihr Leben lang schlank, haben festere Zähne und sind besonders gut gegen Krankheiten gefeit.

20. Woche - Milch, Butter und Käse

Milch ist nicht so einfach austauschbar. Man kann Babys nicht einfach mit Kuhmilch ernähren oder Hunde mit Katzenmilch. Jedes kleine Säugetier - auch der kleine Mensch - gedeiht am besten mit der artspezifischen Milch, also mit der Milch der eigenen Art. Mit zunehmendem Alter wird die Milch anderer Säuger besser vertragen. Wenn künstliche Baby-Milch aus Kuhmilch hergestellt wird, achtet man deshalb auch sehr genau darauf, diese möglichst genau in ihrer Zusammensetzung der Muttermilch nachzuahmen.

Weil das früher technisch noch nicht möglich war, hat man Kinder oft von Ammen stillen lassen. Ihr kennt sicherlich das Wort Hebamme. Eine Amme war eine Frau, die selbst ein kleines Kind hatte, aber mehr Milch produzierte, als ihr eigenes Kind trinken konnte. Solchen Ammen verdankten früher viele Kinder ihr Leben, wenn ihre leiblichen Mütter - aus welchen Gründen auch immer - sie nicht ausreichend mit Milch versorgen konnten.

Im Laufe der Jahrtausende haben die Menschen erkannt, welche wertvolles Nahrungsmittel Milch ist. Weil die Milch ihrer eigenen Art nicht ausreicht, den Bedarf zu "stillen", nutzen wir vor allem die Milch von Kühen für unsere Ernährung. Kühe geben viel Milch. Ihre Milch kommt der Milch der Menschen recht nahe. Sie ist deshalb besonders verträglich. Wie sie gewonnen und verarbeitet wird und was alles daraus hergestellt wird, sehen wir in den Diktaten der nächsten Woche.

Wahrscheinlich ist die Herstellung von Butter zufällig erfunden worden. Wenn man frisch gemolkene Milch lange genug in einem Gefäß stehen lässt, sammeln sich die winzigen in der Milch enthaltenen Fettkügelchen an der Oberfläche. Ihr kennt ja den Ausdruck: Fett schwimmt oben. Dieser Ausdruck trifft auch hier zu. Für die Butterherstellung wird diese Fettschicht abgeschöpft. So entsteht aus fetthaltiger Vollmilch fettarme Magermilch.

Das abgeschöpfte Fett der Milch wird in einer Zentrifuge durch Schleudern von der restlichen anhaftenden Milch getrennt. Der gewonnene Rahm wird in einem Gefäß gesammelt. Um ein Kilogramm Butter herzustellen, braucht man etwa 25 Liter Kuhmilch. Hat man schließlich genug abgeschöpften Rahm zusammen, kann man daraus in einem Butterfass Butter schlagen.

Die gewonnene Buttermasse wird geknetet und geformt. Zur Geschmacksverbesserung kann man ihr Salz, Gewürze und Kräuter beimischen. Meine Großmutter füllte die frisch geschlagene Butter noch in kleine Töpfe aus Steingut ab. Um sie möglichst lange frisch zu halten, wurden die Buttertöpfchen im Keller oder im kühlen Wasserbad aufbewahrt. Kühlschränke kannte man zu ihrer Zeit noch nicht.

Heute wird Butter fast ausschließlich in großen Molkereien hergestellt. Sie wird auch nur ausnahmsweise noch in dekorativen Töpfchen angeboten. Meist wird Butter in Pergamentpapier oder in Folie verpackt. Ein Butterpäckchen wiegt in aller Regel 250 Gramm, das ist ein halbes Pfund oder ein Viertelkilogramm. Für Gaststätten und Hotels werden kleinere Butterpäckchen konfektioniert (= abgewogen und verpackt).

Ein anderes Milchprodukt ist Käse. Käse hat einen hohen Nährwert und ist meist gut verdaulich. Je nach Sorte wird Käse aus Vollmilch, Rahm, Magermilch oder Buttermilch hergestellt. Dabei werden diese Ausgangsstoffe durch Zusatz von Fermenten (Lab) und Milchsäurebakterien zum Gerinnen gebracht. Die geronnene Masse nennt man Bruch. Dieser Bruch besteht aus Eiweiß (Casein), Fett, Kohlenhydraten, Salzen und Vitaminen. Die verbleibende Flüssigkeit, die Molke, wird abgegossen und unter anderem Viehfütterung verwendet.

Der feste Bruch wird in Formen gefüllt. Dort reift er unter der Einwirkung verschiedener Bakterien. Nach erfolgter Reifung kann der Käse verkauft werden. Je nach verbliebenem Wassergehalt unterscheiden wir Hartkäse oder Weichkäse. Käse gibt es in unzähligen Varianten. Die bekanntesten Käseländer sind Frankreich mit seinem Camembert, die Schweiz mit dem löchrigen Schweizer Käse und die Niederlande mit dem schmackhaften Holländer Käse.

21. Woche - Obst und Gemüse

Erstmals wurde Obst im Alten Testament erwähnt. In der Schöpfungsgeschichte pflückte Eva ihrem Adam trotz ausdrücklichen Verbotes einen Apfel vom Baume der Erkenntnis. Die Folgen waren gravierend (schwer wiegend). Beide wurden aus dem Paradies verwiesen und mussten fortan selbst für ihren Lebensunterhalt sorgen. Solange die Menschen nur die tropischen Regionen besiedelten, war dies recht einfach. Die Natur bot ihnen neben allerlei kleinem und großem Getier auch eine Vielzahl essbarer Pflanzen und Früchte.

Schwieriger wurde es da schon, als die Menschen weiter nach Norden zogen und dort siedelten. Zum einen gab es hier nur eine weniger reichhaltige Pflanzenwelt, zum anderen ist im Norden die Zeit, in der Pflanzen und Früchte wachsen und reifen können auch viel kürzer. Während in Afrika Bäume und Sträucher über das ganze Jahr Früchte tragen, steht im Norden dafür nur ein kurzer Sommer zur Verfügung. Deshalb war die Ernährung in den nördlichen Ländern bis hinein in das letzte Jahrhundert vor allem im Winter sehr einseitig und wenig abwechslungsreich.

Ich wurde in der armen Zeit direkt nach dem zweiten Weltkrieg geboren. Kopfsalat und Endiviensalat gab es nur über wenige Wochen im Sommer, Feldsalat stachen Vater und Großvater an Weg- und Feldrändern. Weil auch die anderen Gartenfrüchte frisch nur für die kurze Zeit der Reife verfügbar waren, kochte man Erbsen und Bohnen in Gläsern und Dosen für den Winter ein. Gurken wurden in Essig eingelegt. Weißkraut wurde zu feinen Streifen gehobelt und zusammen mit konservierendem Salz in Steinguttöpfen zu Sauerkraut gestampft.

Weißkohl und Rotkohl wurden aber auch als ganze Köpfe im dunklen und kühlen Keller aufbewahrt. Dort lagerten sie neben den eingewinterten Kartoffeln. Auch die Sommermöhren wurden eingewintert. Sie kamen in eine flache Kiste und wurden dort mit Sand überdeckt, um zu verhindern, dass sie austrockneten. Weil vielfach die vorhandenen Keller für die Lagerung der Wintervorräte nicht ausreichten, bauten die Menschen noch zusätzlich Keller außerhalb ihrer Häuser. Insbesondere die Bauern, die ihre Produkte auf dem Markt verkaufen wollten, brauchten solche zusätzlichen Lagerkeller.

Zum Frühjahr wurden die Nahrungsmittel knapp. Dazu wurde ihre Qualität immer schlechter. Die Kartoffeln begannen zu keimen, die Äpfel schrumpelten und faulten. Das war die Zeit, in der das eingekochte Gemüse und Obst auf den Tisch kam. Mancherorts spricht man auch von eingewecktem Obst. Hier handelte es sich nicht um Obst, das den Winter verschlafen hatte, sondern um Obst, das in den besonders praktischen Einkochgläsern der Firma Weck eingeweckt war.

Heute müssen wir uns keine Sorgen mehr um die Wintervorräte machen. Obst und Gemüse gibt es in jedem Supermarkt. Und nicht nur Obst aus deutschem Anbau. Wer aufmerksam an den Obst- und Gemüseregalen der Supermärkte entlang geht, kann eine richtige Weltreise machen. Da gibt es frische Kartoffeln aus Ägypten, Kiwi aus Neuseeland, Spargel aus Griechenland, Kräuter aus Frankreich, Apfelsinen aus Israel, Äpfel und Birnen aus Holland, Bananen aus Südamerika und Chili aus Mexiko.

Möglich geworden ist dies durch das weltweite moderne Verkehrsnetz. Während wir zu Bett gehen, rollen zahllose Trucks zu den Großmärkten unserer Städte. Mitten in der Nacht landen Großraumjets mit Bananen aus Amerika, Erdbeeren aus Südafrika auf unseren Flughäfen. Stunden später wird die Ware in den Großmärkten angeboten. Schon im ersten Morgengrauen hat unser "Türke" dort sein frisches Obst und Gemüse eingekauft, um es rechtzeitig zur täglichen Einkaufszeit in seinem Laden anbieten zu können.

Möglich geworden ist dies aber auch durch die moderne Kühl- und Lagertechnik. Wer die riesigen Apfelplantagen in Holland oder Dänemark gesehen hat, kann sich vorstellen, dass diese Äpfel nicht alle im Sommer verzehrt werden können. Sie müssen eingelagert werden. Damit sie aber auch im Frühjahr noch frisch sind, werden sie kühl und unter Luftabschluss gelagert. Vielfach geht man noch einen Schritt weiter und lagert die Früchte in Räumen, die mit Stickstoff gefüllt sind. So kann man zuverlässig verhindern, dass die Früchte austrocknen und schrumpelig werden.

22. Woche - Mineralwasser und Saft

Es ist schon erstaunlich, wie sehr die Sprache der Römer unsere Sprache beeinflusst hat. Auch das Wort Mineralwasser hat seinen Ursprung in der lateinischen Sprache. Im lateinischen Wörterbuch findet man das Wort "minera". Es steht für Erzgang, Erzader. Mineralwasser ist demnach Wasser, das durch einen Erzgang fließt, bzw. (beziehungsweise) geflossen ist. Aus diesem Grund ist eigentlich alles Wasser, das in meiner Taunus-Heimat aus den Tiefen der Erde gepumpt wird Mineralwasser.

Zum besseren Verständnis rufen wir uns noch einmal das Bild vom Kreislauf des Wassers in Erinnerung. Wir wissen, dass über dem Land und vor allem über den großen Ozeanen ungeheure Wassermengen von der Sonnenwärme verdunstet werden. Der feine Wasserdunst steigt auf, bildet Wolken, die dann vom Wind über das Land getrieben werden, wo sie sich schließlich ausregnen. Ein Teil der zahllosen Wassertröpfchen fließt direkt über Bäche, Flüsse und Ströme ins Meer zurück, wo für sie der Kreislauf des Wassers neu beginnt.

Andere Tröpfchen sickern in den Boden ein. Dabei nehmen sie kleinste Bestandteile des Bodens und des Gesteins auf, durch das sie sickern. Nicht ohne Grund wirbt einer der bekanntesten Mineralwasserhersteller Deutschlands mit dem Slogan (Spruch): Gutes Wasser muss durch einen tiefen Stein! Auf dem Weg durch den "tiefen Stein" wird aus einfachem Regenwasser Mineralwasser. Die Reise der Tröpfchen in die Tiefen der Erde ist nicht unbegrenzt. Stoßen die Tröpfchen tief in der Erde auf eine wasserundurchlässige Schicht, bilden sich dort Grundwasserseen. Deren überlaufendes Wasser strömt in Wasseradern durch den Untergrund. Hie und da gelingt es einer Wasserader, den Weg ans Tageslicht zu finden. Eine Quelle entsteht. Ist das Wasser der Quelle dann noch reich an Mineralien, so sprechen wir von einer Mineralquelle, einer Heilquelle.

Über die Beobachtung der Tiere sind die Menschen schon früh auf die Wirkung von Mineralwasser aufmerksam geworden. Tiere spüren sehr genau, was ihnen fehlt. So suchen sie ganz gezielt Plätze auf, an denen Wasser und Nahrung die Mineralstoffe enthalten, die ihr Körper besonders benötigt. Über ihre Herdentiere haben die Menschen die Heilwirkung bestimmter Quellen entdeckt. Schnell sprach sich die heilende Wirkung einzelner Quellen herum. Schon bald entstanden rund um diese Mineralquellen kleine Siedlungen. An einer der bekanntesten Heilquellen, dem Kochbrunnen, errichteten die Römer schon vor über 2000 Jahren ein Heilbad: Wiesbaden.

Weil immer mehr Menschen mineralhaltiges Wasser trinken wollten, bohrt man heute die Grundwasserseen in der Nähe der Mineralquellen an. Über lange Rohre pumpt man das mineralhaltige Wasser an die Erdoberfläche und

füllt es in Flaschen ab. In sorgfältigen chemischen Analysen (Untersuchungen auf die Bestandteile) ermitteln Chemiker den Mineralgehalt des Wassers. In der Folge ist es sogar möglich, dem Wasser einzelne Stoffe zu entziehen und andere enthaltene Mineralien anzureichern. Je nach Wunsch und Verträglichkeit, können wir uns heute mit stillem oder mit sprudelndem Mineralwasser erfrischen.

Zum Thema Saft:

Zu meiner Kinderzeit konnte man Säfte nur gelegentlich für teures Geld in Apotheken kaufen. Saft wurde zu dieser Zeit fast ausschließlich zu Hause hergestellt. Dazu wurden die Früchte zerkleinert und in fusselfreie Tücher gepackt. In kleinen Fruchtpressen wurde dann der Saft bis auf den letzten Tropfen aus dem Fruchtfleisch gepresst. Besonders gut schmeckte der frische Saft. Weil der aber nur kurze Zeit haltbar war, erhitze und entkeimte meine Großmutter den frischen Saft und füllte ihn dann in Flaschen ab, die zu dieser Zeit noch mit einem Gummistopfen verschlossen wurden.

Nach diesem Prinzip wird der Saft auch noch heute gewonnen. Auch in Fabriken. In unserer Gemeinde gibt es einen bekannten Hersteller von Apfelsaft. Jedes Jahr im Herbst werden hier viele Tonnen Äpfel angeliefert. Für die Gewinnung von Apfelsaft werden die Äpfel gründlich gewaschen und dann zerkleinert. Aus der zerkleinerten Fruchtmasse wird dann der Apfelsaft gepresst. Der frische Most ist nicht lange haltbar. Er gärt schon nach wenigen Tagen. Deshalb muss er durch Erhitzen sterilisiert (entkeimt) werden.

Weil nicht jeder Fruchtsafthersteller aller Saftsorten selbst herstellen kann, arbeiten die Hersteller zusammen. Der eine stellt den Apfelsaft her, der andere den Traubensaft. Zur einfacheren Verarbeitung wird dazu der Saft oder Saftextrakte* in großen Tankwagen ausgetauscht. Nur so ist es möglich, dass ein Safthersteller viele verschiedene Obstsäfte unter eigener Marke mit eigenem Etikett anbieten kann.

Extrakt = Auszug. Zur Herstellung von Extrakten wird ein großer Teil des enthaltenen Wassers verdampft. Das erspart Transportkosten. Beim Abfüllbetrieb wird dann wieder Wasser zugesetzt. Logisch, dass dazu nur bestes Trinkwasser verwendet werden darf.

23. Woche - Schokolade, Marzipan und Kaugummi

Ohne die Beharrlichkeit von Christoph Kolumbus hätten die Menschen noch lange auf Kakao und Schokolade verzichten müssen. Der Kakaobaum ist eine südamerikanische Pflanze. Schon die Azteken schätzten und kultivierten (anbauen, veredeln) diesen Baum. Die Azteken verwendeten die Kakaobohnen als Nahrungsmittel und auch als Zahlungsmittel.

Die melonenähnlichen Früchte des Kakaobaums enthalten 30 bis 60 bitter schmeckende Samen, die Kakaobohnen. Die Kakaobohnen werden getrocknet, geröstet, geschält und dann zerrieben. Das gemahlene Kakaopulver wird mit Zucker und Gewürzen zu Schokolade geschmolzen. Die flüssige Schokoladenmasse kann dann in alle möglichen Formen gefüllt werden: In rechteckige oder quadratische Schokoladentafeln, in Schokoladenhasen oder Schokoladen-Nikoläuse.

Marzipan hat seinen Ursprung in Arabien. Dort wurde diese Köstlichkeit aus geriebenen Mandeln, Puderzucker und Rosenwasser entdeckt. Marzipan kann man leicht selbst herstellen. Dazu muss man Mandeln abziehen (häuten), fein mahlen, mit Puderzucker und Rosenwasser mischen und im Topf auf dem Herd so lange rühren, bis sich die Marzipanmasse vom Boden löst. Dann kann man sie zu allen nur denkbaren Figuren formen. Wer will, kann den Maikäfer aus Marzipan noch mit geschmolzener Schokolade überziehen.

Wenn wir uns eine Lakritzstange schmecken lassen, denken wir nicht daran, dass Lakritze auch ein geschätztes Heilmittel ist. Lakritze wird aus dem eingedickten Saft von Süßholz gewonnen. Wahrscheinlich ist dabei auch das geflügelte Wort "Süßholz raspeln" erfunden worden. Der Süßholzsafte wird auch als Heilmittel gegen Husten und Bronchitis und gegen Magen- und Darmgeschwüre eingesetzt. Mit diesem Wissen habt ihr gute Argumente, wenn euch jemand Lakritze verbieten will.

Kaugummikauen macht klug. Die Kaubewegung beim Kaugummikauen regt die Gehirntätigkeit an. Das haben Wissenschaftler bei Untersuchungen herausgefunden. Daran haben die Entdecker des Kaugummis wohl kaum gedacht, als sie aus lauter Langeweile auf dem eingedickten Milchsaft des Chicle-Baumes herumkauten. Wegen seiner Herkunft heißt Kaugumi gelegentlich auch noch Chicle-Gum. Den faden Geschmack des Chicle-Gums bessern wir heute mit Pfefferminzöl, Vanillin und anderen Gewürzen auf.

24. Woche - Beim Förster im Wald

Fragt man Kinder, was sie sich unter einem Förster vorstellen, entsteht das Bild des Försters, wie wir ihn von alten Bildern und Zeichnungen kennen. Förster tragen grüne Uniformen, breitkrepelige Hüte mit Tierhaaren, hohe Stiefel und auf dem Rücken ein Gewehr. Meist haben sie einen langen Bart und rauchen Pfeife. Zusammen mit seinem Dackel streift der Förster durch den Wald, beobachtet und schießt auch dann und wann einmal ein Tier.

Die verbreiteten Vorstellungen stimmen mit dem Berufsbild des Försters nicht mehr überein. Förster kommt von dem Wort Forst. Forst ist ein bewirtschafteter Wald, also kein Urwald. Im Forst pflanzen und ernten die Menschen Holz. Holz zum Bauen, Holz zum Heizen und Holz als Grundstoff für Chemie und die Papierherstellung. Chef aller Förster ist der Minister für Landwirtschaft und Forsten. Er legt fest, was Förster können müssen und was sie zu tun haben.

Weil der Minister diese Aufgaben nicht alle selbst erledigen kann, beauftragt er damit den Landesforstdirektor. Aber auch der kann nicht überall sein. Deshalb gibt es überall dort, wo es Wald gibt Forstämter. Das Forstamt ist die Dienststelle der Förster. Die Chefs der einzelnen Forstämter weisen jedem Förster ein Revier zu. Das Revier eines Försters umfasst etwa 1000 Hektar (1 ha = 100m x 100m) Wald. Das sind etwa 10 Quadratkilometer. Für diese Waldfläche ist der Förster zuständig und verantwortlich.

An dieser Stelle muss ich mich korrigieren. Auch bei den Förstern hat die Gleichberechtigung Einzug gehalten. Viele Forstdienststellen werden heute von Försterinnen betreut. Die Aufgaben von Förster und Försterin sind aber gleich. Sie sorgen dafür, dass Bäume und Wald wachsen können, sie suchen und markieren die Bäume, die reif für den Einschlag sind und sie sorgen dafür, dass mindestens so viel Wald nachgepflanzt wird, wie eingeschlagen wird.

Das war noch vor 200 Jahren ganz anders. Damals betrieben die Menschen Raubbau am Wald. Sie rodeten ganze Wälder, um Brennholz und Holz für die Gewinnung von Holzkohle zu gewinnen. Weil immer mehr Wald den Sägen und Äxten der Menschen zum Opfer fiel, erließen die damaligen Landesherren strenge Gesetze zum Schutz und Wiederaufbau der Wälder. Um die Einhaltung der Forstgesetze zu sichern, stellten sie Förster ein. Förster haben aus dieser Zeit auch die Aufgabe einer Waldpolizei.

Begleiten wir doch einmal einen Förster hinaus in den Wald. Anstelle (Man kann auch schreiben: An Stelle von Fernglas und Gewehr hängt der Förster heute seinen Laptop um. Im Wald angekommen gibt er dort die Baumarten seines Reviers, die Anzahl und die Größe der Bäume ein. Mit Farbspray

markiert er die Bäume, die gefällt werden sollen. Dann sucht der die Forstarbeiter (Forstwirte) auf, und spricht mit ihnen ab, wann die Bäume gefällt werden.

Der Förster muss aber auch dafür sorgen, dass dort, wo Bäume gefällt werden, keine Lücken entstehen. Deshalb bestellt er zum Frühjahr oder Herbst in der Forstbaumschule Setzlinge, mit denen die Kulturen aufgeforstet werden. Noch besser und preiswerter ist es jedoch, die Natur als Helfer bei der Aufforstung einzuspannen. Deshalb sorgen die Förster heute dafür, dass genügend Samen tragende Bäume erhalten bleiben. Deren Samen ermöglichen die natürliche Verjüngung der Wälder.

25. Woche - Tiere des Waldes

Bei der natürlichen Verjüngung des Waldes gerät der Förster immer wieder in Konflikt mit einigen Tierarten, die im Wald leben. Insbesondere Hirsche und Rehe machen vielfach die Arbeit des Försters zunichte. Sie äsen - in der Jägersprache heißt fressen äsen - bevorzugt die Spitzen junger aufwachsender Bäumchen. Dort, wo viel Wild im Wald steht, sehen die jungen und Eichen aus wie kleine Bonsai-Bäumchen. (Bonsai-Bäumchen sind durch Schnitt künstlich klein gehaltene Bäumchen. Die Japaner sind Meister im "Kleinhalten" von Bäumchen.)

Zum Schutz der kleinen Bäumchen greifen Förster und Jäger zum Gewehr. Mit Pulver und Blei reduzieren sie den Wildbestand im Wald. Sie schießen dann so viele Hirsche und Rehe, bis Wild und Wald wieder im Gleichgewicht stehen. Das Gleichgewicht von Wild und Wald ist dann erreicht, wenn ausreichend junge Bäume nachwachsen können, ohne durch Wildverbiss geschädigt zu werden.

Niemand muss nun fürchten, dass die Wildtiere ausgerottet werden. Ihr Bestand wird nur verringert, wird den Bedürfnissen des Waldes angepasst. Es werden nur so viele Tiere geschossen, wie jährlich nachgeboren werden. Im Urwald regelt das die Natur. In unserer Kulturlandschaft geben wir den natürlichen Feinden des Wildes keinen Lebensraum. Deshalb übernehmen Förster und Jäger deren Aufgabe und passen die Wildbestände dem jeweiligen Lebensraum an.

Neben Hirschen und Rehen leben im Wald auch Wildschweine, Hasen, Füchse und Dachse. Abgesehen vom Rehwild leben die anderen Wildarten sehr heimlich. Man bekommt sie nur zufällig zu Gesicht. An Spuren und Fährten kann man aber ablesen, wer sich so alles im Wald herumtreibt. Insbesondere die scheuen Schwarzkittel hinterlassen überall im Wald ihre Zeichen. Der Förster freut sich über ihre Anwesenheit.

Mit ihren kräftigen Rüsseln graben die Wildschweine nach schädlichen Insektenlarven und bereiten dabei gleichzeitig das Saatbett für Eicheln und Bucheckern. Von Bauern sind die Schwarzkittel nicht gern gesehen, richten sie doch im Feld immense Schäden an. Gerät eine Rote Wildschweine in einen Mais- oder Weizenacker, lassen sie oft nur noch Halme und Stängel zurück.

Förster und Jäger unterscheiden Wild in Hochwild und Niederwild, in Haarwild und Federwild. Schalenwild hinterlässt Fährten. Hase, Fuchs, Dachs, Wiesel, Marder und andere Pfortiere hinterlassen Spuren. Wild darf nicht einfach gejagt werden. Im Jagdgesetz ist geregelt, welche Tiere gejagt werden dürfen und zu welcher Jahreszeit sie gejagt werden dürfen. Die Zeit,

in der Tiere nicht gejagt werden dürfen, heißt Schonzeit. Das Jagdgesetz bestimmt auch, dass die Tiere des Waldes nur von besonders ausgebildeten Personen - das sind Förster und Jäger - gejagt werden dürfen. Wer ohne Ausbildung und Lizenz (Lizenz = Erlaubnisschein = Jagdschein) jagt, wird als Wilderer angesehen und bestraft.

26. Woche - Tiere am Wasser, auf dem Wasser, im Wasser

Wasser wirkt auf Tiere wie ein Magnet auf Eisen. Am deutlichsten zeigt sich das in Afrika. Dort versammeln sich in der Trockenzeit die Tiere der ganzen Gegend um die einzige verbliebene Wasserstelle. Das ist hier bei uns in Deutschland anders. Tiere gehen nur selten zum Bach oder zum Fluss, um dort zu trinken. Meist reicht ihnen die Flüssigkeit, die sie beim Äsen aufnehmen. Deshalb finden wir an Bächen, Flüssen, an Seen, Teichen und Tümpeln nur die Tiere, die hier ihren Wohnort haben.

Doch schauen wir einfach einmal näher hin. Mein Heimatdorf ist nach einem kleinen Flüsschen benannt. Die Weil fließt vom Feldberg im Taunus nach Norden zur Lahn hin. Ihre Ufer sind von Erlen und Weiden und allerlei Kräutern gesäumt. Seit der Einrichtung von Kläranlagen ist die Weil ein sauberes Flüsschen. So sauber, dass in einem groß angelegten Projekt an mehreren Stellen der Weil junge Lachse ausgesetzt wurden.

Forellen gab es hier schon immer, auch die verschiedenen Weißfische. Karpfen bevorzugen stehende oder langsam fließende tiefere Gewässer mit schlammigem Grund. Sie kommen nur im Unterlauf der Weil vor, dort, wo sie in die Lahn mündet. Fröschen und Kröten begegnet man auf Schritt und Tritt. Ihr Leben ist jedoch gefährlich. Überall lauern Feinde. Im Wasser stellen ihnen Forellen und Lachse nach, am Ufer werden sie Beute von Ringelnatter und Fuchs.

Frösche dürfen keinen einzigen Moment unaufmerksam sein. Die kleinste Unaufmerksamkeit kann sie ihr Leben kosten. Auf hohen staksigen Beinen lauert der Reiher im Niedrigwasser. Schon bei der kleinsten Bewegung sticht sein spitzer Schnabel ins Wasser und packt den vorwitzigen Frosch. Hat der Reiher seine Beute erst einmal gepackt, gibt es nur selten ein Entrinnen.

Da ist das Leben für die Enten schon viel angenehmer. Sie haben kaum Feinde. Die Farbe ihres Gefieders macht sie fast unsichtbar. An die Menschen haben sich die Enten vielfach gewöhnt. Nur wenn man ihnen allzu dicht auf die Pelle rückt, schlagen sie mit den Flügeln und brausen davon. Wer ein wenig Geduld hat, kann beobachten, wie sie nur wenige Minuten später wieder auf der Weil einfallen.

27. Woche - Große und kleine Haustiere

Haustiere sind die Tiere, die im Gegensatz zu den Tieren im Stall und den Tieren in Wald und Feld das Vorrecht genießen, mit ihren Frauchen und Herrchen zusammen im Haus leben zu dürfen. Dank dieser Vorrangstellung müssen sich Haustiere keine Gedanken um ihr Futter und kaum Gedanken um ihre Sicherheit machen. Auch für die Gesundheit der Haustiere ist bestens gesorgt. Wenn sie einmal erkranken, sorgt der Tierarzt dafür, dass sie bald wieder gesund werden. Für das alles sorgen ihre zweibeinigen Mitbewohner.

Dennoch ist Haustier nicht gleich Haustier. Nur wenige Haustiere sind echte Haustiere. Echte Haustiere sind Tiere, die freiwillig und ohne eingesperrt und angebunden zu sein mit den Menschen leben. Hielte man einen Hamster nicht im Käfig, würde er bei nächstbesten Gelegenheit verschwinden. Das gilt auch für die Vögel, die wir im Haus halten. Eigentlich haben sich nur die Hunde für ein Leben zusammen mit den Menschen entschieden.

Hunde sind Rudeltiere. Das haben sie von den Wölfen geerbt. Wölfe leben in Familienrudeln, in denen jedes Mitglied eine klare Aufgabe und eine klare Position hat. Dank dieses Erbes fügten sich gefangene Jungwölfe in der Steinzeit in den Familienverbund der Steinzeithorden ein. Wichtig war dabei, dass die Prägung auf den Menschen so früh wie möglich nach der Geburt erfolgte. Diese alte Weisheit befolgen die Hundezüchter noch heute. Sie geben ihre jungen Hunde noch vor der Prägungsphase an die neuen Besitzer ab.

Der bekannte Verhaltensforscher Konrad Lorenz hat die Richtigkeit dieser Erkenntnis auch bei anderen Tieren nachgewiesen. Gänse, die im Brutkasten ausgebrütet wurden, sehen die Lebewesen als Eltern an, die sie auf den ersten Schritten ins Leben begleiten. Theoretisch könnte man Gänse sogar auf Roboter prägen. Seine Gänsekinder begleiteten Lorenz auf all seinen Wegen. Vor wenigen Monaten kam ein Film ins Kino, in dem junge Gänse dem Leichtflugzeug ihre menschlichen Pflegeeltern auf dem Flug nach Süden in die Überwinterungsgebiete folgten.

Trotz aller Anhänglichkeiten hat noch kein anderes Tier den Anpassungsgrad der Hunde erreicht. Nur Hunde setzen alles daran, stets in der Gesellschaft ihres Rudels zu leben. Alle anderen Tiere, das gilt auch für die Katzen, leben allenfalls in lockerer Bindung mit den Menschen. Wenn Schweine nicht solche Schweine wären, hätten sie durchaus das Zeug zu guten Haustieren. Schweine sind kluge Tiere und leben in Rotten mit festen Familienstrukturen.

Neben den traditionellen Haustieren werden heute in Deutschland Tiere aus aller Welt als Haustiere gehalten. Aber fragt euch doch einmal selbst: Ist es nicht Tierquälerei, ein kleines Nilkrokodil in einer Badewanne zu halten. eine

Schlange im Terrarium, einen Fisch im kleinen Aquarium ? Da lobe ich mir schon die Bewohner im hessischen Schlangenbad. Seit der Römerzeit leben dort die Äskulap*-Schlangen als Haustiere. Allerdings nicht gefangen im Haus, sondern frei um das Haus herum.

* Äskulap war der Gott der Heilkünste. Aus diesem Grund führen Ärzte und Apotheker noch heute die Äskulapschlange als Standeszeichen.