

Verlagsbeilage | November 2024

Ein Produkt von
oberpfalz
medien

KÜMMERSBRUCK

**EBERMANNS-
DORF**

ENSDORF

RIEDEN

NATUR
Wo leben
die Ameisen?

ENGAGEMENT
Hilfe für
kleine Igel

THEATER
Was ist los
im Kleiderschrank?

#VILSTAL ERLEBEN

**SCHMID-
MÜHLEN**

Wenn alles immer nur grau und trist erscheint

Mit diesen Strategien kommen wir
besser durch die dunkle Jahreszeit

Von Michaela Süß

November. Grau. Regnerisch. Kalt. Dunkel ... Vorbei die warmen Spätsommertage und noch lange keine Aussicht auf Besserung. Ich hasse es – und damit bin ich nicht alleine. Wenn sich aber der Winterblues einstellt, gibt es zum Glück Strategien, um diese schwierige Zeit besser zu überstehen.

Ein wesentlicher Faktor für den Winterblues ist der Mangel an Tageslicht. Unser Körper braucht Licht, um das Wohlfühl-Hormon Serotonin zu produzieren. Deshalb ist es wichtig, trotz der Kälte (die ich auch nicht mag) möglichst viel Zeit im Freien zu verbringen. Eine kleine Runde im den Block in der Mittagspause etwa hilft schon, den Lichtmangel auszugleichen. Und auch wenn wir drinbleiben müssen (schließlich arbeiten die meisten von uns ja „indoor“): Tageslichtlampen können tagsüber eingesetzt werden, um den Mangel an natürlichem Licht auszugleichen.

Bewegung spielt ebenfalls eine wichtige Rolle bei der Bekämpfung von Winterdepressionen. Sie hilft, aktiv zu bleiben und den Stoffwechsel anzukurbeln. Dabei muss es auch nicht immer intensives Training sein. Schon ein täglicher Spaziergang kann sich positiv auswirken. Und für Spaziergänge gibt es im Vilstal ja wirklich reichlich gute Möglichkeiten.

Wichtig ist auch eine ausgewogene Ernährung. Vor allem Vitamin D, das unser Körper durch Sonnenlicht bildet, ist in den Wintermonaten oft Mangelware. Deshalb sollten wir vermehrt zu Vitamin-D-reichen Lebensmitteln wie Fisch, Eiern oder Pilzen greifen. Auch ballaststoff- und vitaminreiche Lebensmittel sowie reichlich Obst und Gemüse können helfen, dem Winterblues vorzubeugen. Nicht zuletzt ist auch ein gesunder Schlaf wichtig. Er sorgt dafür, dass sich Körper und Geist erholen können. Ein regelmäßiger Schlafrhythmus und eine ruhige Schlafumgebung können dazu beitragen.

Wichtig ist es, auf die eigenen Bedürfnisse zu achten und sich nicht zu überfordern. So können wir die dunkle Jahreszeit gut meistern und uns schon auf ein wunderbares Frühjahr 2025 im schönen Vilstal freuen.

Viel Spaß!

Impressum

Redaktion
Sabine Fuchs (verantwortlich)
Michaela Süß
Gestaltung
Corinna Schärfl

Titelbild
Anna_stock.adobe.com
Anzeigen
Ivana Zang (verantwortlich)
Herstellung/Druck
Oberpfalz Medien GmbH, Weiden

 **GARCIA**
Insektenschutzsysteme

**IHR LOKALER ANSPRECHPARTNER
FÜR INDIVIDUELLE LÖSUNGEN**

**FÜR FENSTER,
TÜREN & KELLERSCHÄCHTE**

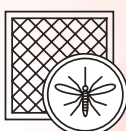
**ALLES AUS
EINER HAND
BERATUNG BIS
ENDMONTAGE**

Winterpreise

 Am Fischweg 26
92256 Hahnbach

 09621/2 39 37
0175 240 76 82

Fliegengitter



aus eigener

Fertigung

www.garcia-insektenschutzsysteme.de

DEN WALDAMEISEN AUF DER SPUR



Von Evi Wagner

Ameisen übernehmen wichtige Funktionen im Naturhaushalt. Als natürliche „Putzkolonne“ entfernen sie schnell Aas und tote Insekten, beim Bau ihres Nestes bringen sie große Mengen Biomasse in den Boden ein, in ihrer Gesamtheit setzen sie mehr Bodenmaterial um als Regenwürmer. Doch das ist längst noch nicht alles.

Als Räuber halten sie die Populationen zahlreicher Spinnen- und Insektenarten klein, die uns Menschen mitunter lästig sind. Als Hirten hegen und beschützen sie Blatt- und Rindenläuse. Deren süße Ausscheidung – der Honigtau – ist bei Ameisen sehr beliebt und dient Bienen zur Produktion von Waldhonig. Und schließlich sorgen sie als Sammler für die Verbreitung vieler Wildpflanzen.

Wo gibt's Nester?

„Die Ameisen sind eine unvorstellbare kleine Macht in unseren Wäldern. Ihre Organisation und der Zusammenhalt als einziger Organismus durch einzelne Individuen faszinieren mich immer wieder“, sagt Markus Raum. Seit 2018 ist der Amberger zertifizierter Ameisenheger. Regelmäßig ist er im Naturpark Hirschwald unterwegs, um Ameisennester zu kartieren. Das bedeutet: Gefundene Nester werden nach der Art bestimmt und vermessen.

Wichtig dabei sind Durchmesser, Höhe und Geodaten. „Weiterhin suche ich schon kartierte Nester auf, um nachzuschauen wie sie sich entwickeln“, so der Ameisenexperte. „Eine große Rolle spielt die Frage, ob es einen Rückgang der Arten gibt. Denn wenn die Waldameisen fehlen, dann fehlt nicht einfach irgend etwas Unwichtiges, sondern ein großer Teil vom Ökosystem eines Waldes.“



Über 400 Ameisennester hat Markus Raum schon im Naturpark Hirschwald kartiert.

Bild: Markus Raum

Alle Waldameisen stehen unter Naturschutz. Die Arten, die im Naturpark Hirschwald vorkommen, sind die Rote Waldameise, die Kahlrückige Waldameise, die Wiesenwaldameise und die Blutrote Raubameise.

Weit über 400 Waldameisennester im Naturpark wurden in den letzten Jahren bereits kartiert. Das Gebiet erstreckt sich über rund 280 Quadratkilometer zwischen der Stadt Amberg und der südlichen Landkreisgrenze. Anteil an der Fläche haben die Stadt Amberg, Kümmersbruck, Ensding, Rieden, Schmidmühlen, Hohenburg, Kastl und Ursensollen.

„Ich bin regelmäßig im Hirschwald anzutreffen“, erzählt Markus Raum. „Selbst beim Wandern oder Fotografieren halte ich nach Ameisen Ausschau. Im Projektzeitraum zwischen Ende Februar/Anfang März bis Ende August investiere ich mehrmals die Woche einige Stunden, ich mache mir Pläne und wandere die Gebiete nach System ab.“

Wer will gerne Ameisenbeobachter werden?

Unterstützung bekommt Ameisenheger Markus Raum von sogenannten Ameisenbeobach-

tern. Dabei handelt es sich um Wanderer oder Spaziergänger, die einen Standort eines Ameisennestes an den Naturpark Hirschwald melden. Die gute Nachricht ist: Jeder kann Ameisenbeobachter werden und beim

Aufbau einer wissenschaftlichen Datenbank mithelfen. Wichtig ist es nur, im Wald die Augen offen zu halten und die Beobachtungen mitzuteilen. Mehr Informationen dazu gibt es auf www.naturparkhirschwald.de.

i

Interessantes über die nützlichen Krabbeltiere

Ameisen sind Insekten und leben in großen Staaten, in denen eine strenge Arbeitsteilung herrscht. Die Königinnen sind nur für die Produktion von Nachkommen zuständig. Arbeiterinnen bauen das Nest, versorgen die Brut und die Königin, suchen Nahrung und verteidigen die Kolonie. Männchen werden in den Sommermonaten nur zu einem Zweck hervorgebracht: Sie sollen potenzielle Königinnen begatten. Nach dem Hochzeitsflug sterben die Männchen.

Die meisten Ameisen bauen ihre Nester im Boden oder an der Bodenoberfläche. Alle Veränderungen in der Natur, die auch die klimatischen Bedingungen in Bodennähe beeinflussen, tragen zur Gefährdung unserer heimischen Ameisen bei – zum Beispiel Aufforstung, Aufgabe der Beweidung und Intensivierung der Nutzung.

In Bayern sind 87 Ameisenarten bekannt, die im Freiland vorkommen. Davon werden bereits 59 Arten in der „Roten Liste gefährdeter Ameisen Bayerns“ geführt.

(Quelle: Infoschrift „Ameisen“ des Bayerischen Landesamts für Umwelt)

Im Dornröschenschlaf





Wer bei einem Herbstspaziergang durch Leidersdorf von der anderen Seite der Vils zum alten Hammerschloss hinüberschaut, fühlt sich schnell ein bisschen an Dornröschen erinnert. Ganz so zugewachsen wie im gleichnamigen Märchen ist das imposante Gebäude zwar noch nicht, aber bereits seit einem halben Jahrhundert liegt es im Dornröschenschlaf. Einst war das Schloss ein Hammerwerk, das von der Wasserkraft der Vils betrieben wurde. Nachdem dieses stillgelegt worden war, entstand hier eine Mühle mit Sägewerk. Bis 1974 war das schicke Anwesen noch bewohnt. Heute ist es verlassen und wartet darauf, aus seinem Dornröschenschlaf geweckt zu werden. (ewa) Bild: Evi Wagner

EINEN ABEND LANG MAL JEMAND GANZ ANDERER SEIN



Die Theatergruppe „D'Goaslandler“ mit ihrem ganzen Team des 2022er Stückes „Bodschamperlspuk“. Bild: Theatergruppe D Goaslandler/Schnabel Gerhard

Von Michael Rabenhofer

Fleißig wird geübt bei der Theatergruppe „D'Goaslandler“ in ihrem Riedener Proberaum. Hier sind viele Utensilien aufbewahrt und die Gruppe der Schauspieler, die für das diesjährige Stück eine Rolle bekamen, treffen sich ab Mitte September zweimal die Woche in ihrem Zuhause.

An einer Zwischenwand hängen die Plakate der Theaterstücke der vergangenen Jahre und zeugen von viel Ideenreichtum und Engagement der Riedener Schauspielgruppe. Kisten und Schränke voller Requisiten lassen in eine spannende und abwechslungsreiche Theaterhistorie blicken. An diesem Donnerstagabend will Regisseur Gerhard Schnabel mit der versammelten Runde der Schauspieler den dritten Akt des neuen Stückes einproben.

Jetzt wird's ernst

„Ruhe bitte!“ ruft der Spielleiter den Männern und Frauen zu, die gerade im Nebenraum auf ihren Einsatz warten. Jeder hat sein Manuskript dabei und nimmt es auch bei den eigenen Szenen mit, um immer mehr mit der Rolle zu verschmelzen und das richtige Wort im richtigen Moment zu bringen. Der Klang macht natürlich die Musik - und so sind Szenen mit viel Witz, aber auch Dramatik dabei.

Im Probenraum ist das Set für ein Stück aufgebaut, das Theater-Interessierte in Rieden und Umgebung bereits sehnsüchtig erwarten: Das Lustspiel in diesem Jahr trägt den Titel „Im Schrank ist der Teufel los“. Die Aufführungstage sind beginnend ab dem 27. Dezember bis zum 5. Januar.

Entdeckt hatte es Regisseur Gerhard Schnabel. „Für die Auswahl an Theaterstücken gibt es verschiedene Verlage, die solche Bühnenprogramme durch Autoren erstellen lassen und uns als Theatergruppe anbieten“, erklärt der Spielleiter. Ihm besonders angetan haben es der Wilhelm-Köhler-Verlag und der Rieder-Verlag, beide aus Bayern. Aber auch Riedens Theater-Urgestein Albert Kräuter, Vilshofener Ortsheimatpfleger und selbst Autor, hat Stücke geschrieben.

Etwas „Rieden“ ist immer dabei

Die Riedener „Goaslandler“ hatten von ihm vier Bühnenprogramme gespielt, unter anderem „Isidor der Bauernschreck“ im Jahr 2003. Die Aufführungen werden natürlich auf Riedener Verhältnisse



eingefärbt, so dass die eine oder andere Spitze auf die lokale Prominenz durchaus dabei ist.

Im Interview erklärt der erfahrene Regisseur, dass er seine Leute teilweise schon über Jahrzehnte kennt und ein gutes Gespür dafür entwickelt hat, wem welche Rolle liegt. Da gibt es Personen in der Theatersparte des Riedener Heimatvereins, die sich perfekt für bestimmte Charaktere eignen. Auch auf ganz „junge Wilde“ kann der künstlerische Leiter zurückgreifen, welche in den vergangenen Jahren durch Top-Leistungen auf sich aufmerksam gemacht haben.

Die Zusammenarbeit zwischen Regisseur und Schauspieler formuliert Schnabel so: „Wenn ich das Gefühl habe, der Akteur müsste etwas anders die Darbietung zeigen, sage ich es auf die lockere Art. Entscheiden, wie

man spielt, wird jedoch letztlich der Spieler selbst.“

Immer wieder dabei

Am häufigsten mitgespielt hat Gerhard Schnabel selbst (17 Mal), gefolgt von Regina Schnabel und Hans Hofrichter (je 15 Mal). Insgesamt kamen seit der Gründung im Jahr 2002 stattliche 33 unterschiedliche Schauspieler in einer Rolle vor. Ein persönliches Lieblingsstück hat Gerhard Schnabel nicht. „Letztlich hat jedes Stück seinen eigenen, besonderen Charme“, erklärt er.

Die Geschichte des Theaterspiels hat in Rieden ihre Anfänge um das Jahr 1866. Ein im Archiv des katholischen Pfarramtes Rieden gefundenes Theaterplakat aus der damaligen Zeit beleuchtet die Anfänge des Theaters in Rieden. Die Ortsheimatpfleger Hubert Haas und Andreas Reindl brachten das Schriftstück zu Tage.

Damals wurde von einem gegründeten Gesellenverein das Stück „Die Soldaten im Winterquartier“ aufgeführt. Ab dem Jahr 1947 schloss sich bereits wieder ein Kreis zu einer neuen Riedener Theatergruppe zusammen. Aufführungsorte waren in den folgenden Jahrzehnten unter anderem der Stelzer-Keller (später Kongo Bar), das Gasthaus Mehringer, der Löwenwirts-Saal oder auch der Bärenwirts-Saal.

Veranstaltet wurden die Aufführungen von verschiedenen Organisationen, etwa dem damaligen Burschenverein oder der katholischen Landjugend. Im Jahr 1977 startete das Riedener Bauerntheater vom Heimat- und Verkehrsverein unter der Regie von Josef Fleischmann neu durch. Auf Anregen von Werner Meiler gründete sich im Jahr 2002 schließlich die bis heute aktive Theatergruppe „D’Goaslander“. Sie ist eine Sparte des

Heimatvereins „Unteres Vilstal“ Rieden.

Worum geht’s heuer?

Doch nun wieder zurück zum aktuellen Stück. Das kommende Schauspiel „Im Schrank ist der Teufel los“ handelt von einem eingebildeten Kranken, der seinen Augen kaum traut, als er feststellt, was und wer da so alles im Schrank verschwindet oder wieder auftaucht. Es grenzt schon an Hexerei, was im Schrank so alles passiert. Das macht dem Wirt, dem hypochondrisch veranlagten Werner (Hans Hofrichter), ganz schön zu schaffen.

Auch sein guter Freund Robert (Gerhard Fleischmann) leidet mit ihm. Gut, dass die Ehefrauen Karin (Claudia Fröhlich) und Berta (Birgitt Foschum) ihre Männer mit reichlich Kamillentee pflegen. Überraschungen und stimmungsvolle Momente sind in diesem Stück garantiert.



Im neuen Stück, für das „D’Goaslander“ fleißig proben, geht es um kuriose Begebenheiten rund um einen Schrank: Hier kommt Gerhard Schnabel in seiner Rolle als Opa Richard aus dem Schrank, sehr zum Erstaunen von Nachbar Robert (Gerhard Fleischmann).

Bild: Michael Rabenhofer



Regisseur Gerhard Schnabel sieht sich beim Proben die Szene der Schauspielerinnen Johanna Weiß, Andrea Klinger, Birgitt Foschum und Claudia Fröhlich (von links) im Wirtshaus mit dem verzauberten Schrank an.

Bild: Michael Rabenhofer

Im Probekeller hängen die Stücke der vergangenen Spielzeiten als Erinnerungen an einer Zwischenwand, davor Regisseur Gerhard Schnabel.

Bild: Michael Rabenhofer

Mitte November ging es für die Theaterleute um Gerhard Schnabel nach Trausnitz im Landkreis Schwandorf. Dort, in der Herberge der Burg, wurde ein Wochenende lang intensiv geprobt. „Wir bekamen dort einen Raum zugewiesen, bauten uns anschließend eine provisorische Bühne. Samstag wurden alle drei Akte des Schauspiels vorgetragen, sowohl vormittags als auch nachmittags, ebenso am Sonntag. Das Gesellige darf natürlich nicht fehlen“, freut sich Schnabel.

Was sagt der Nachwuchs?

Ganz jung und noch recht kurz in der Riedener Theaterszene ist der 16-jährige Tim Götz aus Vilsbiburg. Heuer ist er zum zweiten Mal bei den Erwachsenen da-

bei, im vergangenen Jahr durfte er seine Premiere feiern als „Lausbub“. In diesem Jahr ist er als Charly einer der drei jungen Stammgäste beim Wirt Werner – zusammen mit Harald (Benedikt Hofrichter) und Gustav (Marcel Malotta).

Claudia Fröhlich ist seit 2004 Teil des Riedener Theaterensembles. Ihr gefällt sehr, dass man sich in eine Rolle hineinversetzen kann, die man im wirklichen Leben nicht ist. „Je mehr man in die Rolle reingewachsen ist, desto schöner wurde es“, erklärt sie. Nach einer Theatersaison dauert die Ruhephase gar nicht so lange bei Claudia. „Wenn man dann im Mai zur Jahreshauptversammlung vom Gerhard hört, dass er wieder ein neues Stück auf dem Schirm hat, kommt Vorfreude auf“.

Ein schöner Aspekt des Theaterspiels in Rieden ist für sie auch, dass die unterschiedlich-

sten Menschen aus verschiedenen Altersgruppen mitwirken und jeder seine Fähigkeiten und den ureigenen Charakter mit ins Boot bringt.

Einfach „ein Traum“

Theatermensch von Beginn an ist Peter Röhliger. Gerne erinnert er sich an seine Paraderolle im Stück „Ein Rindvieh kommt selten allein“ aus dem Jahr 2003, als er den Bürgermeister darstellte. „Ich habe mich so mit der Rolle identifiziert, dass ich gemeint hab, ich bin es“, schmunzelt er. Am meisten gefällt ihm die Gemeinschaft der Theaterfreunde. „Das ist alles mit der Zeit gewachsen, die Schauspieler haben sich sowas von entwickelt. Es ist ein Traum, den Leuten zuzusehen.“, bekräftigt er.

Auch abseits der Bühne sind die Goaslandler um ihre Vorsitzende Franziska Haas-Würz stolz auf das gemeinsam Erreichte. Alle packen an: bei den Vorbereitungen, dem Bühnenaufbau, der Organisation des Probenwochenendes auf der Burg Trausnitz aber auch beim Stemmen des Sommerfestes.

Viel umjubelt war das von Hubert Haas selbstgeschriebene Stück zu den 700-Jahr-Fierlichkeiten des Marktes Rieden Ende Juli, das die „Goaslandler“ unter der Regie von Gerhard Schnabel aufführten. Sozial engagiert zeigt sich die Riedener Theatergruppe obendrauf. So wird immer ein Teil des Erlöses aus den Theateraufführungen für gemeinnützige und soziale Zwecke gespendet.

i

Wer sich jetzt das Stück „Im Schrank ist der Teufel los“ zwischen 27. Dezember und 5. Januar anschauen möchte, kann eine der begehrten Karten im nächsten Vorverkauf am Riedener Adventsmarkt (Samstag, 30. November, von 17 bis 18 Uhr) am Marktplatz oder am Sonntag, 1. Dezember, von 10 bis 12 Uhr im katholischen Pfarrheim St. Josef erwerben.

Herzhaft genießen

Rezepttipp: So gelingen knusprige und saftige Schnitzel

Außen knusprig mit feinem, buttrigem Aroma, innen zart und saftig. Schnitzel zählen zu den Leibgerichten der Menschen in Deutschland. Laut einer Statista-Umfrage bezeichnen 73 Prozent die herzhaften, panierten Stücke als ihre Lieblingspeise - deutlich vor Rouladen, Braten oder einer Currywurst. Doch Schnitzel ist nicht gleich Schnitzel. Damit es gelingt, kommt es auf ausgewählte Zutaten, eine hochwertige Pfanne und die richtigen Kniffe bei der Zubereitung an.

Mit Butterschmalz besser braten

Zwar soll die Panade nach frischer Butter schmecken und

duften - allerdings ist diese zum Braten bei hohen Temperaturen nur bedingt geeignet. Eine bessere Wahl ist Butterschmalz: Dabei handelt es sich um geklärte Butter, die in der Pfanne weniger spitzt und hoch erhitzbar ist.

Mit einer Pfanne, die über eine Antihaft-Beschichtung verfügt, gelingen Schnitzel ganz einfach - egal ob klassisch vom Kalb oder Schwein, vom Rind oder vegetarisch. Ein Tipp für die richtige Brattemperatur: einen Kochlöffel in das erhitzte Butterschmalz stecken. Bilden sich kleine Blasen, kann das Bratgut zugegeben werden.

Schnitzel mal anders: Rindfleisch mit Ziegenkäse und Preiselbeeren wird zu einem herzhaften Genuss.

Bild: djd/Butaris



Schnitzel zählen für viele zu den Leibgerichten. Bild: djd/Butaris



Schnitzelburger mit Ziegenkäse und Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

8 Rindersteaks
4 Eier
400 g Semmelbrösel
3 EL schwarzer Sesam
Salz und Pfeffer
4 EL Butterschmalz
50 g Mehl
1 Ziegenkäserolle
4 EL Preiselbeermarmelade
200 g Rucola
1 Tomate
1 rote Zwiebel
1/4 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Gurke in dünne Streifen schneiden. Rote Zwiebel schälen, in dünne Streifen schneiden und in Balsamicoessig einlegen. Schnittlauch fein hacken.

Ziegenkäserolle in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Backpapier für fünf bis sieben Minuten in den Ofen geben.

Eier aufschlagen und verquirlen. Semmelbrösel mit Sesam mischen, auf einen flachen Teller geben. Schnitzel nacheinander in einem Gefrierbeutel etwa fünf Millimeter dünn plattieren. Rundum leicht salzen. Im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

Pfanne erhitzen, Butterschmalz darin schmelzen. Schnitzel auf jeder Seite etwa drei Minuten goldbraun anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Zwischen je zwei Schnitzel den Ziegenkäse, Preiselbeermarmelade, Rucola, Tomate und Schnittlauch legen. (djd)

Reiß & Schreyer GmbH



Ebnather Straße 13
95682 BRAND

Fon: 09236/63 52
Fax: 09236/96 85 68
Mail: r-s-bohrtechnik@t-online.de
www.betonbohren-gmbh.de

- Bohren und Sägen in Mauerwerk und Stahlbeton
- Fugenschneiden
- Seilsägen
- Betonsprengen

NOTFALL-STATION FÜR IGEL

Wo die kleinen „Stachelritter“ eine zweite Chance bekommen

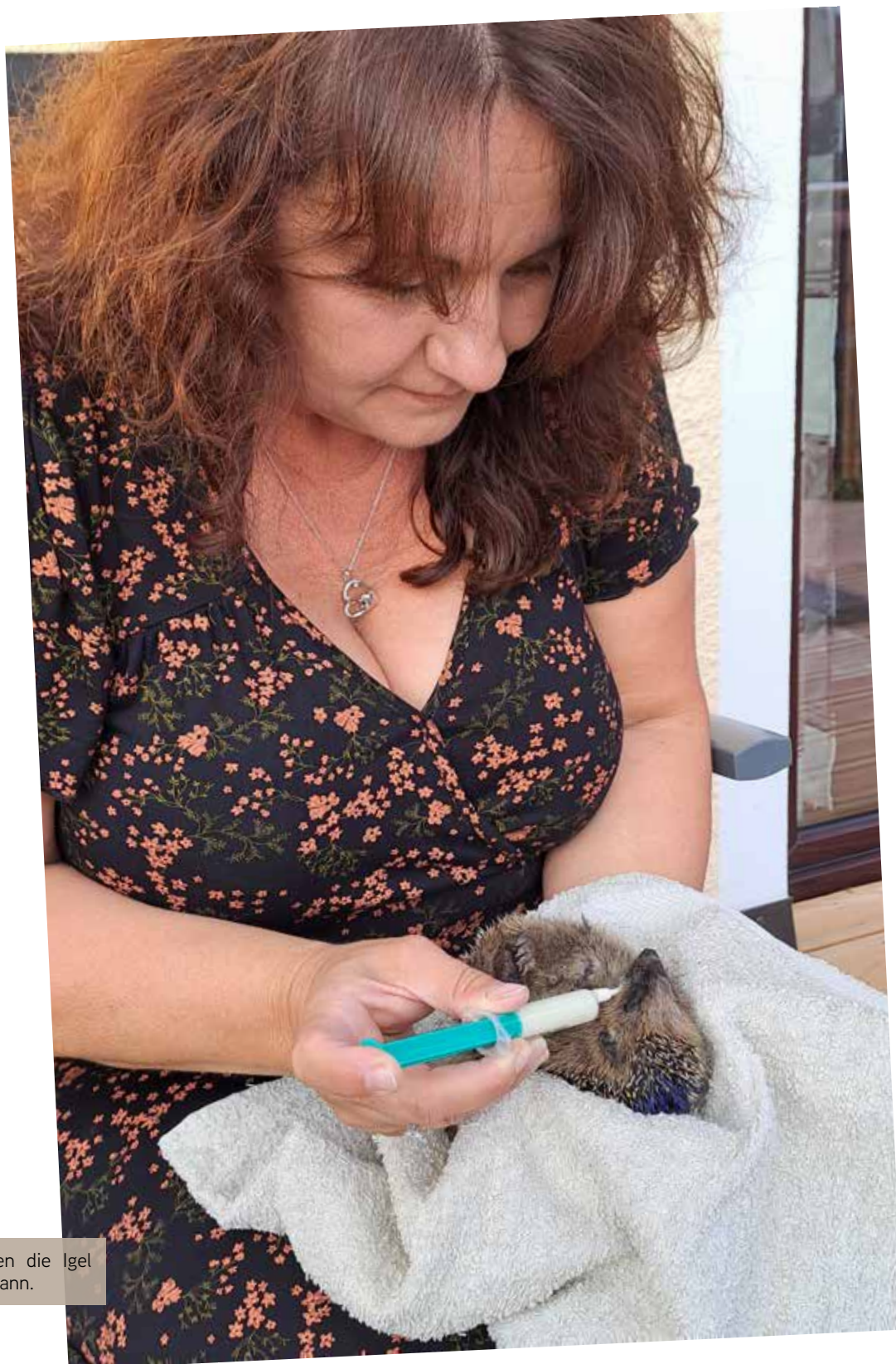
Von Josef Popp

Er ist das Symbol für Wehrhaftigkeit und auch für verschmitzte Klugheit: der Igel. Kaum einem anderen Tier in unseren Breiten schlagen so viele Sympathien entgegen wie dem stachelbewehrten Säuger. Schon im Märchen „Der Hase und der Igel“ wird von seiner Schlaueit berichtet und davon, wie er sich zu wehren weiß. Aber das ist halt im Märchen. Mehr denn je ist aber im wirklichen Leben der kleine „Stachelritter“ auf Hilfe angewiesen – und auf fachkundige Helfer so wie auf Elke Fleischmann aus Schmidmühlen.

Igelkinder so spät im Jahr?

Der Igel ist bedroht und steht sogar auf der „Roten Liste“. Derzeit ist die Igel-Auffangstation von Elke Fleischmann gut ausgelastet. Insbesondere betreut sie derzeit Jungigel. Das ist für Laien doch etwas außergewöhnlich – denn normalerweise bringen ja Tiere (seien es Säugetiere, Vögel oder Fische) ihre Jungen im Frühjahr zur Welt. Bei Igeln ist dies allerdings etwas anders. Igelkinder werden zwischen Juli und Anfang September geboren, manche sogar erst Anfang Oktober – die schaffen es dann aber vom Gewicht her nicht in den Winterschlaf.

Paarungszeit für Igel ist ab Mitte Mai bis August. Eine Igelin trägt etwa 35 Tage und bekommt zwischen vier und sieben Igelwelpen. Nach etwa vier Wochen unternehmen die Igelkinder erste Ausflüge mit der Mutter, damit sie lernen, wo es etwas zu fressen gibt, wo Unterschlupfmöglichkeiten sind oder Gefahren lauern. Ab etwa sechs Wochen nach der Geburt entfernt sich



Viel Pflege brauchen die Igel durch Elke Fleischmann.



Jungigel in der Pflegestation. Um die Kleinen zu versorgen, ist auch viel finanzieller Aufwand von Nöten.

die Mutter und lässt die kleinen Igel teilweise alleine, bleibt aber noch in der Nähe. Zu diesem Zeitpunkt wiegen die Kleinen 200 bis 250 Gramm.

Nach etwa acht Wochen werden die Igel eigenständig – nun bringen sie etwa 300 bis 350 Gramm auf die Waage. Sie werden in eine für sie gefährliche Welt entlassen, gerade die unerfahrenen Jungigel. Doch wann wird es kritisch für die kleinen Igel?

Auf Alarmsignale achten!

Ein Alarmsignal ist, wenn die nachtaktiven Igel tagsüber unterwegs sind. Das entspricht nicht ihrem normalen Tagesrhythmus. Man sollte dann, sagt Elke Fleischmann, etwa 1,5 bis 2 Stunden warten, ob eine Mutter die kleinen Igelbabys abholt. Ein sofortiges Eingreifen ist nötig, wenn Fliegen die kleinen Igelbabys umschwirren, beziehungsweise, wenn bereits Fliegeneier auf ihnen zu sehen sind. Ebenso brauchen die Nachwuchs-Igel sofortige Unterstützung, wenn

die Kleinen kalt oder geschwächt sind (dehydriert, schwanken, nicht mehr laufen können etc.). Die Mutter ist dann schon längere Zeit nicht mehr bei den kleinen Igeln und diese sollten umgehend in eine Pflegestation gebracht werden. Vor dem ersten Frost sollten die Igel nicht unter 600 Gramm auf die Waage bringen (Stichtag 1. November – je nach Wetterlage).

Neben vielen Gefahren, die schon lange existieren (wie offene Kellerschächte, Pools oder Kinderplanschbecken, Netze für Salat, Gifte oder vor allem auch der Straßenverkehr), kommt seit einigen Jahren eine neue Gefahr hinzu: Mähroboter. Neue Forschungen zu Schnittverletzungen bei Igeln durch Mähroboter zeigen: Die Geräte stellen ein erhebliches, aber lösbares Tier- und Artenschutzproblem dar, wie das Leibniz-Institut für Zoo- und Wildtierforschung (izw-berlin.de) erforscht hat.

Auch wenn die Hersteller garantieren, dass der Roboter stoppt, ist dies leider nicht der Fall.

Hier gibt es ganz viele Tests mit Äpfeln etc. (Quelle: / https://fb.watch/uuqXf0j_fv/). Insbesondere trifft es hier die kleinen Igel um die 100 bis 150 Gramm Körpergewicht. Sie – und damit ihre Gefährdung – können die Geräte nicht korrekt erkennen.

Verstümmelungen an Beinchen, Nase, Ohren oder Schnittverletzungen sind die Folge. Die offene Wunde lockt die Fliegen an und diese setzen ihre Eier in das Fleisch. Später schlüpfen die Maden und der Igel wird regelrecht aufgefressen. Meist bemerkt der Igel anfangs gar nicht, dass er verletzt wurde und setzt seinen Weg fort (er steht unter Schock). Er flüchtet ins Gebüsch – und erst dort beginnen für ihn die Schmerzen.

Hier, so sagt Elke Fleischmann, kann man ohne großen Aufwand Igelerschutz betreiben: Wer bereits einen Mähroboter hat, soll ihn nur tagsüber laufen lassen (zum Beispiel zwischen 10 und 14 Uhr), und das nach Möglichkeit nicht unbeaufsichtigt. Auch bei der Gartenarbeit sollte man

i

Was fressen Igel?

Igel sind reiner Insektenfresser.

Alternativ Fleisch wie Katzenfutter mit hohem Fleischanteil (Nass- oder Trockenfutter), Rinderhack, Rührei, getrocknete Soldatenfliegenlarven sowie Wasser anbieten.

Was fressen Sie nicht?

Obst / Gemüse / Nüsse / Haferflocken / Beeren / Pilze / Milch und Milchprodukte / Getreide / Zucker

Eine Zufütterung das ganze Jahr über sollte heutzutage gewährleistet sein, denn bei einem Insekten-Rückgang von 75 Prozent in den letzten Jahren schrumpft das Nahrungsangebot für die Igel dramatisch.

Unterstützen kann man Igel mit einem Futterhaus – eine Bauanleitung gibt es auf der Homepage des LBV www.lbv.de (Stichwortsuche Futterhaus Igel). Auch naturnahe Gärten helfen Igeln, weil sich hier die Insektenvielfalt ausbreiten kann und die Gärten somit Nahrung für die Wildtiere bieten (z.B. für Amphibien, Vögel, Igel, Eidechsen etc.).



Immer wieder ist Elke Fleischmann unterwegs, um auf den Igel aufmerksam zu machen.
Bilder: Josef Popp (3)

i

Kosten

Bei den Helfern in den Igel-Pflegestellen handelt es sich um ehrenamtlich Tätige: Jede Pflegestelle bezahlt die Kosten aus eigener Tasche oder finanziert dies über Spendengelder. Die Betreuung eines Igels kostet ca. 50 bis 100 Euro, je nach Verletzung oder Krankheit des Igels. Daher sind die Igel-Pflegestellen auf Spenden angewiesen. Sie werden nicht vom Staat oder Organisationen wie „Pro Igel“ gefördert.

Pflege

Grundsätzlich ist es verboten, Wildtiere einfach bei sich zu Hause in Gefangenschaft zu halten. Elke Fleischmann meldete sich beim Veterinäramt in Amberg an und legte hier die entsprechenden Prüfungen nach Paragraph 11 Tierschutzgesetz ab. Seitdem hat sie eine Genehmigung und darf sich „private Pflegestelle für Igel“ nennen. Die Igel-Pflegestelle ist bei einigen Tierärzten und Tierheimen sowie bei „Pro Igel“ als Pflegestelle hinterlegt.

Kontakte

* Über „Pro Igel“ und Pflegestellen
* Elke Fleischmann ist über ihren Facebook-Account erreichbar oder telefonisch unter 0176-61241335.

gut aufpassen, besonders unter Sträuchern, Hecken und Büschen. Bevor der Grasschnitt (über 20 cm) erfolgt, vorher den Bereich absuchen, da Igel natürlich auch im hohen Gras schlafen können.

Viele Igel auf Station

Bei unserem Besuch hatte Elke Fleischmann zehn Igel auf Station (fünf Igelbabys und fünf ausgewachsene Igel). Gründe für die Betreuung der „Großen“ waren Hautpilz (Igel Basti), Innenparasiten (Igel Benny und Igel Herbert) sowie Gartengeräteverletzung (Igelweibchen Andrina) und ein Verkehrsunfall (Igel Zoe). Bei den fünf Igelbabys Willibald, Klara, William, Lara und Susi kam jeweils die Mutter nicht zurück.

Im Jahr pappelt die erfahrene Igel-Expertin mittlerweile zwischen 80 und 100 Igel auf, inklusive Überwinterung. Heuer wa-

ren es beim Besuch auch bereits 52 Igel.

Seit letztem Jahr versucht Elke Fleischmann auch, Pflegestellen aufzubauen: Sobald die Igel gesund sind, werden sie bei einer Pflegestelle bis zum Auswilderungsgewicht hochgefüttert. Gegebenenfalls werden die Tiere auch über den Winter bis ins Frühjahr zur Auswilderung bei den Pflegestellen im „überwachten Winterschlaf“ gefüttert und betreut.

Ein Igel kostet für eine Betreuung je nach Krankheit zwischen 50 und 100 Euro (Futter, Medikamente wie Wurmkuren, Kotuntersuchungen, Unterbringung etc.). Wenn das Tier zum Tierarzt muss, wird der Betrag dementsprechend noch höher. Die Igel werden zwischen drei und acht Wochen betreut, natürlich ehrenamtlich.



EDEKA
Wiesmeth

Wir 
Lebensmittel.

Neueröffnung Lauterhofen

Barteläcker 13
92283 Lauterhofen

WIR FREUEN
UNS AUF SIE!



Am Dienstag,
den 10.12.2024,
um 7.00 Uhr

WENN DIESER TURM ERZÄHLEN KÖNNTE

Auf dem alten Friedhof in Ensdorf ist ein ganz besonderes Baudenkmal zu finden:
der Stephansturm

Von Evi Wagner

Ensdorf ist vor allem wegen seiner ehemaligen Benediktinerabtei bekannt. Dabei handelt es sich um eines der ältesten Klöster der Oberpfalz. Es ist eine Gründung des Grafen Friedrich von Burglengenfeld-Hopfenlohe-Pettendorf, seines Schwiegersohnes Pfalzgraf Otto von Wittelsbach und des Bischofs Otto von Bamberg.

Im Jahr 1121 zogen hier Mönche aus St. Blasien ein, um im Vilstal einen wirtschaftlichen und religiös-kulturellen Mittelpunkt zu schaffen. Besucher lassen sich heute vor allem gerne von der barocken Klosterkirche begeistern.

Fast archaische Wucht

Doch in Ensdorf befindet sich noch ein weiteres ganz besonderes Baudenkmal. Nicht weit entfernt vom Kloster liegt der historische Friedhof, dort steht der 21 Meter hohe Stephansturm und prägt mit einer fast schon archaischen Wucht das Ortsbild. Der Turm ist sogar noch um einiges älter als das Kloster. Dank dendrochronologischer Untersuchungen (das bedeutet: Untersuchungen von Jahresringen) an den im Turm noch befindlichen hölzernen Resten des Bauinneren weiß man heute, dass der Stephansturm um das Jahr 1075 erbaut wurde. Damit ist er einer der ältesten freistehenden Kirchtürme Bayerns.

„Beeindruckend ist, dass wir an diesem fast tausendjährigen Bauwerk noch genau ablesen können, wie die Handwerker damals gearbeitet haben“, sagt Isabell Lautenschlager, Geschäftsführerin des Naturparks Hirschwald, die sich intensiv mit der Geschichte des Stephansturms beschäftigt hat. „Zum Beispiel beim Mauern der Rundbögen im Innern des

Turms. Im Außenputz ist an einer Stelle auch noch der Daumenabdruck eines Maurers von damals zu finden. Diese Botschaft aus vergangener Zeit, ob absichtlich oder nicht, macht uns die große Leistung der Erbauer bewusst.“

Kirchenbauten im Laufe der Jahrhunderte

Einst gehörte der Turm zur Pfarrkirche St. Stephan. Archäologische Untersuchungen in den letzten Jahren haben ergeben, dass es drei zeitlich aufeinander folgende Kirchenbauten gegeben haben muss. Der erste Bau fällt ins 10. Jahrhundert, der Stephansturm wurde freistehend daneben gesetzt. Weitere Kirchenbauten konnten für das 12. und dann 14. Jahrhundert nachgewiesen werden. All dies hatte bis zur Säkularisation Bestand, als 1805 die Pfarrkirche St. Stephan mit ihrem Turm an den bayerischen Staat fiel.

Im Jahr 1805 wurde der Kirchenbau dann abgebrochen, die Klosterkirche St. Jakob wurde zur Pfarrkirche. Davon zeugt noch ein Eintrag im Kataster der Steuergemeinde Ensdorf von 1806, dass die politische Gemeinde die „alte Pfarrkirche dermal demoliert“ von der vorigen Landesregierung um 104 Gulden ersteigert hat.

Etwas später dann, im Jahr 1843, beschloss dann die Gemeindeversammlung, „dass der Schutt der alten eingegangenen Kirche weggeräumt und der Kirchhof aufgeschüttet und eingeebnet werden muss“. 1845 wurden diese Maßnahmen umgesetzt, der Turm blieb Gott sei Dank stehen – und fiel zunächst einmal für lange Zeit in eine Art Dornröschenschlaf.

Einer Gruppe von Ensdorfern, „Freunde des Stephansturms“ genannt, ist es zu verdanken, dass das einzigartige Baudenkmal der

Gemeinde in den Jahren 2009 und 2010 vollständig restauriert wurde. Mit Ausnahme der Dachform – ursprünglich deckte ein Pyramidendach den Turm – und des Giebels präsentiert sich der Stephansturm nun wieder in der Form, in der er 1075 von seinen Erbauern konzipiert worden war. Er ist somit ein „fast tausend Jahre altes Zeugnis christlichen Lebens in der mittleren Oberpfalz“, wie es der Archäologe Mathias Hensch wunderbar auf den Punkt bringt.



Bild: Evi Wagner

i

Zum Bau

Der Turm im alten Friedhof in der Dorfmitte ist 21 Meter hoch, allerdings liegt das ursprüngliche Fußbodenniveau 1,80 Meter unter dem heutigen. Nachweislich wurde der Turm inklusive der Glockenstube in einem Zug erbaut. Der Treppengiebel stammt allerdings aus späterer Zeit. Ursprünglich deckte ein Pyramidendach den Turm.

Der übrige Turm ist mit Ausnahme von später durchgeführten Umbaumaßnahmen mit einem einheitlichen Steingefüge errichtet. Die verwendeten Materialien weisen auf eine ausgereifte Bautechnik und damit auf besonders sachkundige Baumeister hin. Die für die Abmauerung der Fensterbögen benötigten Schalhölzer wurden durch gespaltene und halbrund gebogene Weiden- oder Haselruten gehalten, die sich teilweise bis heute erhalten haben.

Der Turm wurde ebenfalls in der Erbauerzeit in der Pietra-Rassa-Technik überschlämmt. Dies war vom ersten Tag an notwendig, da der verwendete Kalkstein nicht frosthart ist. Dieser stammte wohl aus einem Steinbruch, der vilsauwärts abgebaut wurde. So konnte das Baumaterial dann auf dem Wasserweg zur Baustelle gebracht werden.

MARKTPLATZ 10
IN AMBERG

KLUG DENKEN UND HANDELN

FACHVORTRÄGE

IM ENERGIE KOMPETENZ- ZENTRUM

Sich austauschen, informieren, weiterbilden und somit neue Sichtweisen rund um das vielseitige Thema, „**ENERGIE**“ kennenlernen.

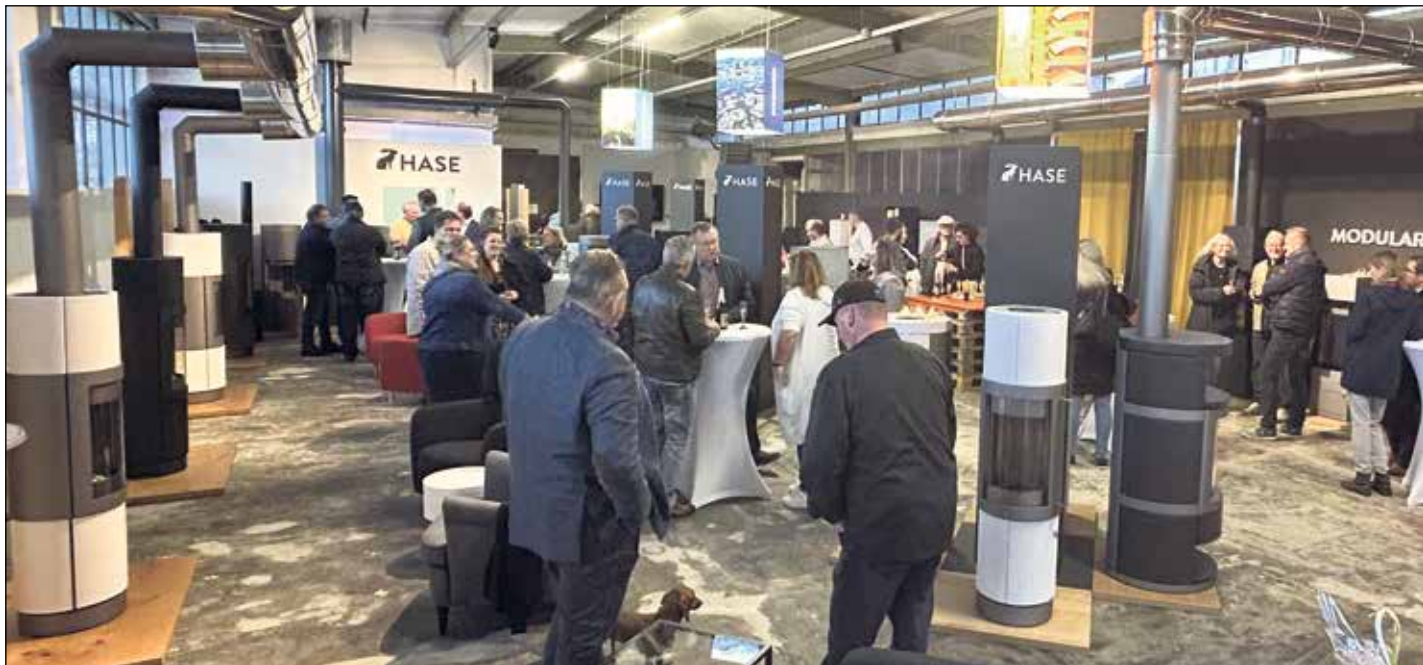


**STADTWERKE
AMBERG**

und das Leben ist schön.

MEHR DAZU:





WIR
MACHEN
FEUER
ZUM
ERLEBNIS.



Wärme 
WERKSTATT

Kümmersbrucker Str. 16
92224 Amberg
Tel. 09621 9155670
www.waerme-werkstatt.de