

Stemwarder Aktionsgemeinschaft für Naturschutz und Landschaftspflege e.V.

Tatkräftig aus dem Knick kommen

Tiere und Pflanzen brauchen Lebensräume – und wir Menschen ihre Artenvielfalt. Dafür setzt sich beispielsweise ein Verein im Barsbüttler Ortsteil Stemwarde ein.



Landwirte, Jäger, Umweltschützer und Bürger jeden Alters – sie alle unterstützen aktiv die Stemwarder Aktionsgemeinschaft für Naturschutz und Landschaftspflege. Und das eigentlich schon vor ihrer Gründung im Jahre 1989, denn das Ganze ging aus einer „Knickinitiative“ hervor. Deren Aktivisten hatten kahle Knicks in der Stemwarder Feldmark neu gepflanzt und gegen Wildverbiss eingezäunt – mit tatkräftiger Mithilfe der Landwirte vor Ort.

Das Vereinsmotto lautet von jeher: Nicht reden, sondern handeln! Nur so werden wertvolle Biotope für Storche, Schmetterlinge, Bachkrebse, Buschwindröschen und Waldanemomen erhalten oder erst einmal wieder zurückgewonnen. Dafür ist meist viel Überzeugungsarbeit nötig und dann jede Menge schweißtreibender Arbeitseinsatz.

Zurzeit betreut die Aktionsgemeinschaft unter anderem den Hainholz Naturwald

mit weitgehend natürlichem Bachlauf, die Hainholz Feuchtwiesen, ein Trockenrasenbiotop und Buschwald am Rehberg, das Storchennest in der Bachstraße, die Fischtreppe am Spielplatz mit dem angrenzenden Erlenbruchwald und nach wie vor viele Knicks in der Stemwarder Feldmark.



Artenvielfalt als Ziel

Die Vereinsgründung selbst hatte damals praktische Gründe: Durch die Anerkennung der Gemeinnützigkeit wurde es leichter möglich, eine bessere ideelle und finanzielle Unterstützung zu bekommen. Außerdem konnte die Aktionsgemeinschaft erst als Verein Flächen aufkaufen, um sie für den Naturschutz zu sichern oder im Tausch dann als Feuchtwiese zu nutzen.

Gemäß der Vereinssatzung, „die Sicherung, Verbesserung und Erweiterung der natürlichen Lebensräume für wildlebende Pflanzen und Tiere“ zu erreichen, leisten die aktuell 28 Mitglieder ganz praktischen Naturschutz. Sie sorgen mit ihrem Einsatz dafür, dass bereits verschwundene Blumenarten wieder blühen und Insekten oder Vögel neue Lebensräume finden. Von dieser Vielfalt an Leben profitieren nicht zuletzt wir Menschen in großem Maße. //

Angepackt: Groß und Klein sorgen vereint dafür, dass sich Flora und Fauna entfalten können.

Tipp: Mit Naturstrom Sachsenwald vom e-werk fördern Sie den Ausbau erneuerbarer Energien. Gleichzeitig unterstützen Sie die Stemwarder Aktionsgemeinschaft für Naturschutz und Landschaftspflege e. V. und damit den Erhalt und die Entwicklung von Naturschutzräumen in Barsbüttel. Ein wichtiger Beitrag zur CO₂ Reduzierung in unserer Region!

Naturstrom Sachsenwald – zu 100 Prozent aus erneuerbaren Energiequellen
Preis im Stromnetzgebiet des e-werks

Grundpreis 9,50 Euro/Monat
Arbeitspreis 24,05 Cent/Kilowattstunde

Von Beginn an war es den Mitgliedern wichtig, dass alle willkommen sind und mitmachen können. Wer also Interesse hat, wendet sich einfach an:

Stemwarder Aktionsgemeinschaft für Naturschutz und Landschaftspflege e.V.

Uwe Soltau

Kronshorster Weg 10

22885 Barsbüttel/Stemwarde

Tel. (0 40) 7 11 01 45

info@stemwarder-aktionsgemeinschaft.de

www.stemwarder-aktionsgemeinschaft.de



Freiheit für den Bach: Auch für die Stenwarder Bek wurde jede Hand gebraucht, um sie für Fische, Frösche und Krebse wieder lebenswert zu machen.



Leckeres aus 1001 Nacht

Orientalischer Gaumenschmaus

Diese Spezialität aus Dilek's Kochschule in Wentorf zählt zu den Klassikern der türkischen Küche.

Auberginen mit Hackfleisch gefüllt

Zutaten für 6 Personen:

- / 300 g Rinderhack
- / 150 g geriebener Schafskäse
- / 6 mittelgroße Auberginen
- / 2 mittelgroße Zwiebeln
- / 3 mittelgroße Tomaten
- / 2 Knoblauchzehen
- / 6 frische Peperoni
- / ½ Bund Petersilie
- / 4 EL kaltgepresstes Olivenöl
- / 1 EL Tomatenmark
- / ½ EL Paprikamark
- / 2 TL Salz
- / 1 TL Pfeffer
- / ¼ TL Chili
- / 1 TL Garam Masala

Zubereitung:

Die Auberginen, Peperoni und Tomaten zunächst waschen und trocknen. Auberginen aufschlitzen und 45 Minuten lang im Backofen grillen, bis sie weich sind.

Währenddessen die Zwiebeln sehr fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und 15 Minuten schmoren, ab

und zu umrühren.

Zwei Peperoni in Ringe schneiden und dazugeben.

Tomate sehr klein schneiden und mit Tomatenmark, Paprikamark, Salz und Gewürzen in die Pfanne geben und alles weitere fünf Minuten schmoren.

Die Petersilie waschen, fein hacken und mit der Mischung in der Pfanne gut vermengen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Die gegrillten Auberginen so auf eine Auflaufform legen, dass die Schlitze nach oben zeigen. Die Schlitze mit einer Gabel nun soweit öffnen, dass mit einem Esslöffel die Hackfleischmasse eingefüllt werden kann. Darüber den Schafskäse verteilen. Die Auflaufform in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und die Auberginen dort ca. 10 bis 15 Minuten überbacken.

Gericht mit Reis oder Bulgur Pilaw sowie Cacik-Knoblauchjoghurt und Gurken-Dipp servieren.

Afiyet olsun! – Guten Appetit!



**Orientalisch
KOCHEN**
CATERING • KURSE • KOCHEVENTS

Kurzporträt Dilek's Kochschule – Orientalisch kochen!

Dilek Ergün und ihr Team lieben orientalische Gerichte und bieten Kochkurse sowie Catering für alle gewerblichen und privaten Anlässe an. Ob Live-Cooking, Sonntagsbrunch, 1001-Märchenstunde, Geburtstagsfeier, Kinderpartie oder Firmenevent – in den schönen und modernen Räumlichkeiten werden Gäste mit auf eine kulinarische Reise in den Orient genommen.

Dilek's Kochschule

Hauptstraße 3 / 21465 Wentorf

Tel.: (0 40) 65 99 46 76 / Mobil: 0177 4949 177

www.orientalischkochen.de