



LANDPARTIE

FARBVERLAUF

Warum werden die Blätter bunt? Im Herbst bekommen die Bäume weniger Tageslicht ab. Das führt dazu, dass sie kein grünes Chlorophyll mehr produzieren können und gelbe, orange und rote Farbstoffe sichtbar werden, die im Sommer vom Grün überlagert werden.



BLÄTTERREGEN
Um im Winter Wasser und Nährstoffe zu sparen, trennt sich der Baum im Herbst von seinen Blättern.

Fotos: Pixaby (1), Unsplash (2)



NATÜRLICHER KREISLAUF

Wie viel Laub ein Baum verliert, hängt stark von der Art, von der Größe und vom Alter des Baumes ab. Ein großer, alter Ahorn beispielsweise, wirft im Herbst zwischen 15 und 20 Kilogramm Laub ab. Die Blätter werden dann von Regenwürmern, Pilzen und Bakterien zersetzt und zu Humus umgewandelt. Dieser gibt Nährstoffe an den Boden zurück und hilft den Pflanzen, im nächsten Jahr wieder zu wachsen.

SONNENANBETER

Chrysanthemen zählen zu den schönsten Blühpflanzen, die der Herbst zu bieten hat – hier scheinen sie der Sonne entgegenzuleuchten.

Die schönsten Farben des Herbstes

Der Herbst besticht durch eine warme Farbpalette und üppige Dauerblüher – im Beet lassen nun Gelb, Orange und Bordeaux das Gärtnerherz höher schlagen und sorgen für Wohlfühlatmosphäre an grauen Tagen.

Wenn der Sommer sich langsam verabschiedet und das Wetter rauer wird, bedeutet das nicht das Ende der Blütenpracht. Im Gegenteil: Gerade der Herbst bezaubert mit einer besonders stimmungsvollen, warmen Farbpalette. Während sich das Laub der Bäume in die schönsten Rot- und Goldtöne verfärbt, trumpfen auch klassische Blühpflanzen auf und geben noch einmal alles, um dem Garten neues Leben einzuhauchen – in den wunderbarsten Farbnuancen.

Die warmen Farbtöne des Herbstes wirken dabei besonders einladend, lebendig und harmonisch. Mit einer gekonnten Auswahl an Herbstblühern, Stauden und Gräsern lässt sich in Kombination mit den sich verfärbenden Blättern eine eindrucksvolle Kulisse im Garten zaubern. Kräftiges Rot verleiht Beeten nun Tiefe und Ausdruckskraft, während Goldgelb und warme Orangetöne für Helligkeit und Leuchtkraft sorgen: Akzente, die eine warme Atmosphäre schaffen und den Sommer noch ein bisschen hinauszögern. So kann der Garten noch für viele Wochen zum Lieblingsort und Stimmungsaufheller werden. ■

**FARBSPIEL**

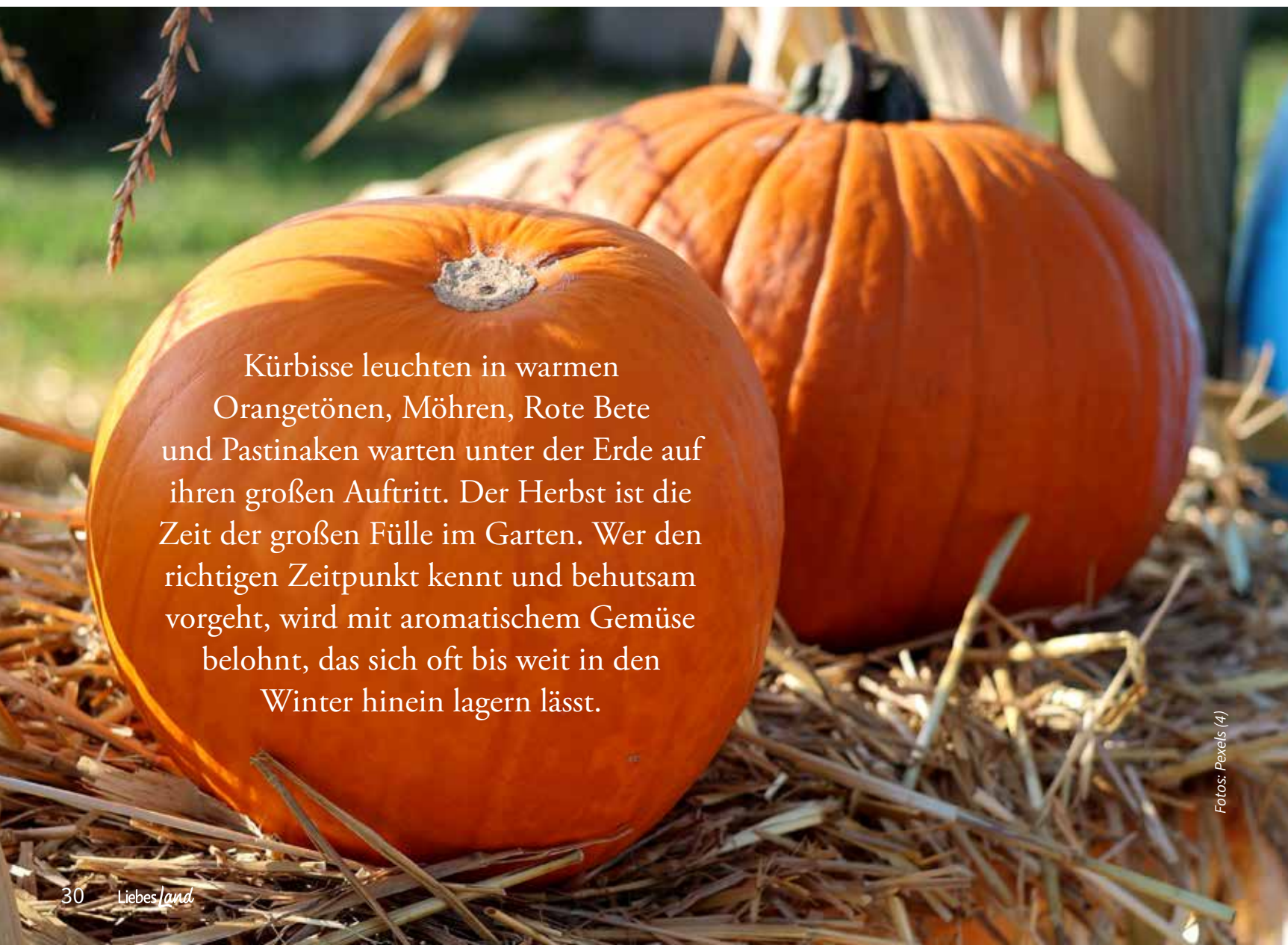
Ob Ton in Ton oder eher kontrastreich wie hier – mit der richtigen Auswahl an Blühpflanzen lässt sich eine stimmungsvolle Atmosphäre schaffen.

Fotos: Pexels (3), Unsplash (1), Magnific (1)

Kürbis-
Extra

Kürbis & Wurzelgemüse

Reiche Ernte aus dem eigenen Garten



Kürbisse leuchten in warmen Orangetönen, Möhren, Rote Bete und Pastinaken warten unter der Erde auf ihren großen Auftritt. Der Herbst ist die Zeit der großen Fülle im Garten. Wer den richtigen Zeitpunkt kennt und behutsam vorgeht, wird mit aromatischem Gemüse belohnt, das sich oft bis weit in den Winter hinein lagern lässt.

Fotos: Pexels (4)



Nach Monaten des Säens, Pflanzens, Gießens und Pflegens ist nun der Augenblick gekommen, die Früchte der eigenen Arbeit zu genießen.

Leuchtende Kürbisse liegen zwischen welkendem Laub, während unter der Erde Möhren, Rote Bete, Pastinaken, Sellerie, Schwarzwurzel, Rüben, Rettich und Co. darauf warten, ans Licht geholt zu werden. Jeder Griff in die lockere Erde bringt einen kleinen Schatz hervor – frisch, aromatisch und voller Geschmack.

Körbe füllen sich mit buntem Gemüse, das nicht nur die Küche bereichert, sondern auch Vorratskeller und Speisekammer für die kalte Jahreszeit füllt.

Doch so großzügig der Garten jetzt auch ist – der richtige Zeitpunkt spielt eine entscheidende Rolle. Während Kürbisse vor dem ersten stärkeren Frost aus dem Beet geholt werden sollten, entwickeln manche Wurzelgemüse nach den ersten kühlen Nächten sogar ein noch feineres Aroma. Ebenso wichtig ist ein behutsames Vorgehen beim Ernten, denn schon kleine Verletzungen können die Haltbarkeit deutlich verkürzen.

Wer einige einfache Regeln beachtet, wird mit Gemüse belohnt, das seinen vollen Geschmack entfaltet und sich oft bis weit in den Winter hinein lagern lässt. Wann Kürbis und Wurzelgemüse ihre optimale Reife erreicht haben und wie sie schonend aus dem Beet kommen, erfahrt Ihr auf den folgenden Seiten.

Handwerkliche Kreationen aus Naturmaterialien

Aus Zweigen, Blättern, Früchten und weiteren Naturmaterialien entstehen mit etwas handwerklichem Geschick individuelle Gestaltungen mit Charakter. Die stimmungsvollen Dekorationen fügen sich harmonisch in ihre Umgebung ein und spiegeln den Herbst in seiner ganzen Schönheit wider.

BLÄTTER-KRANZ

Etwas Handarbeit ist bei diesem Projekt gefragt. Denn zunächst werden die Blätter mit den Stielen nach außen auf Draht gefädelt und dann zu einem Kranz geschlossen. Richtet Euch für die Länge nach der Größe des Kürbisses, den Ihr damit einrahmen wollt. Ob auf der Terrasse oder dem gedeckten Tisch – diese Dekoration versprüht Herbststimmung!

LAUB-SCHALE

Die Pappmaché-Schale ist mit bunten Tulpenbaumblättern betackert. Die Stiele sind dabei alle nach oben ausgerichtet. Eingepflanzte Alpenveilchen und Heide werden von ein paar Quittenzweigen, Äpfeln und Lampionblumen umringt. So wirkt die Schale wie ein buntes Herbst-Potpourri.

Info

Laub

Es ist bunt, raschelt und fällt bei einem Spaziergang durch die Natur sofort ins Auge – Laub steht wie kaum etwas anderes für den Herbst. Wind und Sturm lösen nun eine Vielzahl unterschiedlicher Blätter von den Zweigen und wirbeln sie über Wiesen, Straßen und Wege. Das Grün ist aus ihnen gewichen und hat Schattierungen von Gelb und Rot bis hin zum Braun des trockenen Laubs Platz gemacht. Mit dieser Farbenpracht sowie den vielfältigen Formen und Strukturen lässt sich eindrucksvoll gestalten. Dabei spielt es keine Rolle, von welcher Baumart die Blätter stammen – verwendet werden kann, was gefällt. Ist das Laub nach einem Regenschauer noch feucht, wird es am besten auf Zeitungspapier oder einem alten Handtuch ausgebreitet und vor der Verarbeitung etwas getrocknet. Wer lieber mit gepresstem Material arbeitet, legt die Blätter – am besten einzeln und ohne Überlappungen – zwischen Zeitungspapier in dicke, schwere Bücher. Nach etwa zwei bis drei Wochen sind sie gepresst, getrocknet und behalten dennoch ihre Farbintensität. Das erfordert zwar etwas Geduld, doch das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Willkommen zum *Herbstfest*

Zusammen mit herbstlichem Allerlei aus dem Wald schmücken aufsehenerregende Blüher unseren Tisch beim stimmungsvollen Gartenfest. Das Zusammenspiel sorgt für pure Freude und macht Lust auf den Spätsommer im Freien – wir präsentieren Euch zwei verschiedene Varianten.

GROSSARTIGES TISCHFRIES

Für diesen üppigen Hingucker Holzkisten mit weißem und violetter Heidekraut bepflanzen und auf dem Tisch verteilen. Zwischen die Kästen wassergefüllte Flaschen stellen und mit Dahlien sowie Waldreben füllen. Um die Übergänge und Lücken zu kaschieren, werden Buchenblätter auf Draht aufgezogen und wie eine Kette um das Kisten-Flaschen-Konstrukt gelegt. Kastanien, Bucheckern und Äpfel drumherum und zwischen die Heidepflanzen legen – schon entsteht ein Tischschmuck zum Bewundern.



Bezaubernde Besenheide

Der Deko-Liebling
im Garten



NATÜRLICHER WILLKOMMENSGRUSS

Auch an der Tür zieht ein Heidekranz die Blicke auf sich. Hier wurden die Farben nicht wild gemischt, sondern sauber in einzelne Abschnitte gegliedert. Für die grüne Note sorgen Kiefernadeln und Eukalyptus. Spitzenband dient zur Aufhängung und wirkt besonders romantisch.

SCHMUCK FÜR DIE GARTENPFORTE

Wild und verspielt ragen die einzelnen auf einen Draht ring gebundenen Heidebüschel in Farben von Pink über Weiß bis Frischgrün aus diesem kunstvoll gebundenen Kranz heraus (linke Seite). Hagebutten setzen zusätzlich rote Farbtupfer.



Info

Knospenheide

(*Calluna vulgaris*) ist eine spezielle Zuchtform der Besenheide, bei der sich die Blütenknospen nicht vollständig öffnen. Dadurch bleiben sie lange geschlossen, sind besonders wetterfest und behalten ihre intensive Farbe über viele Wochen.

Die immergrünen Zwergsträucher gehören zu den Heidekrautgewächsen (*Ericaceae*) und erreichen meist eine Höhe von 20 bis 40 cm. Ihre Farbpalette reicht von Weiß über Rosa und Purpur bis hin zu dunklem Violett, häufig auch in Kombination mit attraktiv gefärbtem Laub. Knospenheiden bevorzugen einen sonnigen bis halbschattigen Standort und benötigen humusreiche, durchlässige sowie leicht saure Pflanz-erde. Sie sind pflegeleicht, relativ frosthart und eignen sich ideal für herbstliche Pflanzungen in Gefäßen, Balkonkästen oder im Gartenbeet.

Foto: Gardengirls® (2), KI



Ob als Kranz an der Haustür oder Gartenpforte, als wilder Strauß auf dem Tisch oder dekorative Bepflanzung in ländlichen Körben – Besenheide begeistert mit ihrer Farbenvielfalt und robusten Schönheit. Sie bringt herbstliche Wärme in den Garten und lässt sich vielseitig zu stimmungsvollen Arrangements verarbeiten.

Info

Kürbis

Der Kürbis (*Cucurbita*) ist eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt, stammt aus Amerika und wird dort seit mehr als 8.000 Jahren angebaut. Viele Kürbissorten sind essbar, haben einen hohen Wassergehalt, sind sehr kalorienarm und enthalten wertvolle Nähr- (Beta-Carotin) sowie Mineralstoffe (Kalium, Magnesium, Zink). Die Frage, ob Kürbisse ein Obst oder Gemüse sind, ist gar nicht so einfach zu beantworten, da sie Eigenschaften beider Gruppen besitzen. Botanisch gesehen zählen sie zu den Beerenfrüchten (Panzerbeere) aus der Familie der Kürbisgewächse. Sie sind verwandt mit Gurke, Zucchini und Melone. Speise- und Zierkürbisse unterscheiden sich grundsätzlich – unabhängig davon, ob sie die ungenießbaren Bitterstoffe „Cucurbitacine“ enthalten oder nicht. Kulinarisch werden Kürbisse oft als Fruchtgemüse bezeichnet. Ihr Einsatzgebiet in der Küche ist vielfältig und umfasst sowohl deftige Speisen als auch süße Kuchenrezepte. Die Erntezeit dieser einjährigen Pflanze reicht von Ende August bis in den Spätherbst.

Kürbis-Extra

Köstliche Kürbisrezepte für den Herbst

Ursprünglich stammt die Riesenbeere aus Nord- und Mittelamerika. Seefahrer haben ihre Samen nach Europa gebracht. In den letzten Jahren hat sich der Kürbis mit seiner Vielzahl an Sorten und Geschmäckern zu einem echten Trendgemüse entwickelt, das im Herbst in keiner Küche fehlen darf. Wir haben für jeden Geschmack etwas herausgesucht.



Fotos und Rezept: Dr. Oetker (1), Pexels (1)

Kürbisspalten aus dem Backofen

ZUTATEN:

Für das Backblech: etwa 1½ kg Hokkaido-Kürbisse, 6 EL Speiseöl (z. B. Rapsöl), 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer, ½ gestr. TL gemahlener Zimt, 2 Zweige Rosmarin, 1 EL Sesamsamen

Für die vegane Mayonnaise: 150 g vegane Crème fraîche (z. B. Creme VEGA von Dr. Oetker), 2 TL Senf, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Agavendicksaft, 125 ml Speiseöl (z. B. Rapsöl), Salz, Pfeffer, 2 Zweige Estragon

ZUBEREITUNG: Backofen mit dem Backblech vorheizen (Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C). Kürbis waschen, halbieren, in etwa 2,5 cm dicke Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Öl mit Salz, Pfeffer und Zimt verrühren, mit den Kürbisspalten vermengen, auf das vorgeheizte Backblech legen und auf der mittleren Einschubleiste 25–30 Minuten backen. Inzwischen den Rosmarin hacken. Vor Ende der Garzeit den gehackten Rosmarin und den Sesam über die Kürbisspalten verteilen und 10 Minuten weitergaren.

Lecker Hack

Die beliebtesten Hackgerichte vereinen traditionelle Hausmannskost mit internationalen Einflüssen. Wir haben ein paar neue Hack-Rezepte für Euch herausgesucht – von herzhaften Klassikern wie Köttbullar, Lasagne oder Bolognese über Möhren-Hack-Quiche bis hin zu Auberginen-Röllchen. Viel Spaß beim Nachkochen!



Info

Hackfleisch

Zunächst einmal ist Hackfleisch eine hervorragende Proteinquelle, die den Körper zusätzlich mit wichtigem Eisen und B-Vitaminen versorgt. Ausgewogener Fleischkonsum hängt stark von dessen Menge, der Zubereitung und dem Fettgehalt ab. Achtet also auf möglichst mageres Fleisch sowie die Keimbelastung, denn Hackfleisch ist durch die große Oberfläche sehr anfällig für Bakterien und sollte deshalb schnell verarbeitet werden. Esst Hackfleisch niemals roh und bratet es immer gut durch. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, nicht mehr als 300 Gramm Fleisch (inkl. Aufschnitt) pro Woche zu sich zu nehmen. Insbesondere Wurstwaren sollten nur in Maßen konsumiert werden.

Auberginen-Hack-Röllchen mit Grana Padano

ZUTATEN:

4 längliche Auberginen, 300 g Hackfleisch, 100 g Bratwurst, 2 Eier, 500 ml passierte Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Basilikum, 150 g Hartkäse (z. B. Grana Padano Riserva), natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Die Auberginen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten grillen. Hackfleisch zusammen mit den Eiern, der Bratwurst und der Hälfte des geriebenen Grana Padano in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die einzelnen gegrillten Auberginenscheiben mit etwas Hackfleischmasse belegen, Röllchen formen und mit einem Zahnstocher schließen. In einer beschichteten Pfanne eine Knoblauchzehe anbraten, die passierten Tomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit Öl einfetten und 2–3 EL Tomatensauce am Boden verteilen. Die Auberginenröllchen darauflegen und die restliche Tomatensauce sowie den geriebenen Hartkäse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 25–30 Minuten überbacken. Die noch heißen Röllchen mit frischen Basilikumblättern garniert servieren.

Fotos und Rezepte: GRANA PADANO (1), Butaris (1)



Glutenfreie Möhren-Quiche mit Hackfleisch

ZUTATEN:

Für den Teig: 150 g Kokosmehl, 150 g Mandelmehl, 100 g kaltes Butterschmalz (z. B. von Butaris), 1 Eigelb (Größe M), 2 EL Wasser, Trockenerbsen zum Blindbacken, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 500 g bunte Möhren (orange, gelb, lila), 600 g Rinderhackfleisch, 6 Eier (Größe M), 100 g Schlagsahne, 5 Stiele Basilikum, 4 EL Butterschmalz (z. B. von Butaris), 1 Prise gemahlene Muskatnuss, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Für den Teig Kokosmehl, Mandelmehl, Butterschmalz, Salz, Eigelb und Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen. Für die Füllung Möhren waschen, putzen und schälen, dabei etwas Grün stehen lassen. Je nach Dicke längs halbieren. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Den Teig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. In eine gefettete Tarteform geben, andrücken und überstehende Ränder abschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, Backpapier einlegen und mit Hülsenfrüchten belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 25 Minuten blindbacken. Basilikumblättchen und Möhrengrün hacken, etwas zum Garnieren zurücklegen. Eier, Sahne, Basilikum und Möhrengrün verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das restliche Butterschmalz erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten, würzen. Den Quicheboden aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Eiersahne einfüllen, Möhren und Hack darauf verteilen. Bei gleicher Temperatur ca. 30 Minuten backen. Mit Möhrengrün und Basilikum garnieren.

Backglück

mit Apfel und Birne

Die Erntezeit ist in der Küche die Zeit für die Backform. Wir zeigen Euch, wie aus Äpfeln und Birnen die leckersten Kuchen und Tartes werden. Ein Stück Herbst zum Genießen.

Glutenfreie Birnen-Tarte-Tatin

ZUTATEN:

Für den Teig: 175 g flüssiger Honig, 75 g Zucker, 30 g Butterschmalz (z. B. von Butaris), 300 g Mandelmehl, 2 TL Backpulver, 1 Ei (Größe M)

Für die Füllung: 1 kg Birnen, 115 g Puderzucker, 4 EL Wasser, 80 g Butterschmalz (z. B. von Butaris)

ZUBEREITUNG: Für den Teig Honig, Zucker und Butterschmalz in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat (dabei nicht kochen lassen!). Die Honigmasse dann auf ca. 40 °C abkühlen lassen. Für die Füllung Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Birnenviertel längs halbieren. Vom Puderzucker 1 EL beiseitestellen. Restlichen Puderzucker und Wasser in einer ofenfesten Form (Ø 24 cm, 4–5 cm hoch) goldbraun karamellisieren. Butterschmalz und Birnen zufügen, unter gelegentlichem Wenden 8–10 Minuten dünsten und anschließend abkühlen lassen. Mandelmehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Ei und Honigmischung zufügen und mit der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen und auf die Birnen in der Tarteform legen. Überstehende Teigränder vorsichtig nach unten in die Form drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft

auf der zweiten Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Die Birnen-Tarte-Tatin aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Tarte aus der Form direkt auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit dem beiseitgestellten Puderzucker bestäuben.

Info

Birne

Die Birne (*Pyrus*) ist eng mit dem Apfel verwandt, gehört zur Familie der Rosengewächse und ist auch ein Kernobst. Sie hat einen geringen Säuregehalt, was sie besonders mild und bekömmlich macht. Birnen sind reich an Vitaminen (A, B, C) und Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium und Calcium. Außerdem wirken ihre Gerbstoffe in der Schale entzündungshemmend, weshalb man die Birne idealerweise immer mit Schale essen sollte.

Foto und Rezept: Butaris (1)

Leuchttfeuer der Natur

Kränze mit Lampionblumen

Sie sind wie gemacht für herbstliche Kränze: Ihre festen, papierartigen Hüllen behalten auch beim Trocknen ihre leuchtende Farbe und Form, sodass sie lange dekorativ bleiben. Gleichzeitig sind Lampionblumen leicht zu verarbeiten und harmonieren mit vielen Naturmaterialien wie Flechten, Blüten, Ranken oder Hagebutten.

Info

Die Lampionblume

(*Physalis alkekengi*) besticht mit ihren auffälligen, leuchtend orangefarbenen Fruchthüllen, die wie kleine Laternen wirken und ihr den charakteristischen Namen verleihen. Die ausdauernde Staude bevorzugt sonnige bis halbschattige Standorte und durchlässige Pflanzeerde, wobei sie sich im Garten häufig stark ausbreitet. Besonders im Spätsommer und Herbst entfaltet sie ihre dekorative Wirkung, wenn sich die papierartigen Hüllen färben und später filigran eintrocknen.

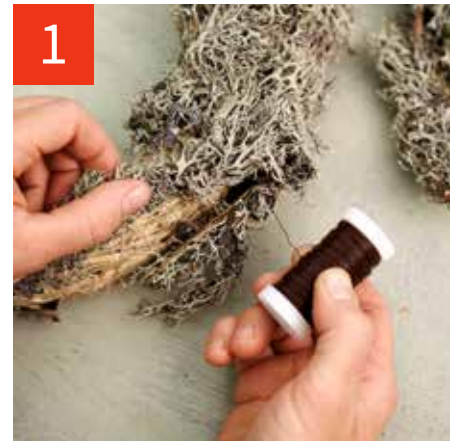


Foto: Unsplash (1)



VON BLÜTEN UND FRÜCHTEN

MATERIAL: Strohrohmer, Flachsband, Wickel- und Steckdraht, Zange sowie Floralien wie Flechten, Lampionblumen, Hortensien und Buchenzweig

ANLEITUNG: Den Strohrohmer rundherum mit Flechten bewickeln. Dazu die Flechtenstücke an den Kranz anlegen und mit Wickeldraht fixieren (1). Danach etwa zwei Drittel des Türkranzes mit angedrahteten Lampionblumen und Hortensienblüten bestecken. Einen Buchenzweig an einer Seite mit Flachsband umwickeln und mithilfe von gebogenem Steckdraht in der Kranzbasis befestigen (2). Zum Schluss ein Band als Aufhängung anbringen.

Herrliche Hagebutte

Klein, aber oho: Die Früchte der Rosen sind typische Herbstboten und in der Natur eine wichtige Nahrungsquelle für Vögel und Co. Doch sie leisten nicht nur einen Beitrag zur Biodiversität im Garten, sondern lassen sich dank ihrer leuchtenden Farben auch wunderbar für natürliche Kränze und andere herbstliche Dekorationen verwenden.

Foto: KI (1)

Tipp

Handschuhe tragen!

Da es sich bei Hagebutten um die sogenannten Sammelnussfrüchte verschiedener Rosenarten handelt, sollte man bei ihrer Verarbeitung unbedingt Handschuhe tragen. Wie bei allen Stachel- und Dornengewächsen läuft man ansonsten Gefahr, sich zu verletzen. Außerdem enthalten Hagebutten im Inneren viele feine, mit Härchen bedeckte und mit winzigen Widerhaken versehene Nüsschen, die bei Hautkontakt Juckreiz verursachen.



BLÜHENDER MITTELPUNKT

Eine imposante Dekoration für den Tisch entsteht, indem die Fruchtzweige zu einer groben Kreisform gelegt werden. Dann die Stiele zum Kranz winden und untereinander verhaken, notfalls unauffälligen Draht zur Hilfe nehmen. Kleine Gläser oder Vasen mit Wasser und herbstlichen Blüten füllen. Diese in der Mitte des Hagebuttenrundes platzieren.



COMEBACK SEINER MAJESTÄT

Einst fast ausgerottet, brütet der Seeadler, der größte und beeindruckendste Adler Deutschlands, heute wieder erfolgreich bei uns.



Foto: NABU/Klemens Karkow

Greifvögel–

die Herrscher der Lüfte

Sie kreisen lautlos über Äcker und Wälder, stoßen wie ein Pfeil aus dem Himmel herab oder harren stundenlang auf demselben Zaunpfahl aus. Manche, wie der Mäusebussard, gehören zum vertrauten Bild einer Landstraßenfahrt. Andere, wie der beeindruckende Seeadler, kehren erst nach Jahrzehnten der Verfolgung und des Rückgangs langsam wieder zurück. Ein Streifzug durch die Welt dieser faszinierenden Jäger.

Es gibt weltweit rund 300 Greifvögel-Arten, sie sind außer in der Antarktis fast überall zu Hause. In Deutschland brüten zusammen mit den Falken 16 bis 18 Arten, insgesamt werden sie auf wieder über 300.000 Vögel geschätzt. Die Bezeichnung Greifvögel kommt von ihrer beeindruckenden Jagdtechnik: Adler, Bussarde, Milane und Habichte ergreifen und töten ihre Beute mit ihren scharfen Krallen, den sogenannten „Greiftöttern“. Falken dagegen sind sogenannte „Bisstöter“, sie erlegen ihre Beute mit einem Schnabelbiss in den Halswirbel. Erst vor wenigen Jahren wurde erkannt, dass Falken enger mit Papageien und Sperlingsvögeln verwandt sind als mit Adlern oder Bussarden. Doch in ihrem Aussehen, ihrer Lebensweise und ökologischen Funktion gleichen sie den Greifvögeln stark.

SYMBOL DER MACHT

In der frühen Menschheitsgeschichte waren Steinadler heilige Tiere. Später zierten sie viele Wappen und sind eines der ältesten staatlichen Symbole. Auch das der Bundesrepublik zeigt einen Adler, den sogenannten Bundesadler.

Die Beizjagd mit abgerichteten Adlern, Habichten oder Falken gibt es seit Jahrtausenden. Sie kam um 500 n. Chr. aus dem arabischen Raum nach Europa und wurde zum ultimativen Statussymbol für Könige und Fürsten.

Greifvögel wurden früher auch Raubvögel genannt, weil sie als Schädlinge und Nahrungskonkurrenten galten und deshalb intensiv bejagt wurden. Noch in den 1970er und 1980er Jahren waren die meisten Greifvogelarten in Deutschland akut vom Aussterben bedroht. Durch strikte Jagdverbote und das Verbot von Umweltgiften wie DDT haben sich die Bestände einiger Arten seither teilweise erfreulich erholt. Bedrohungen für Greifvögel existieren aber weiterhin. Sie haben sich jedoch gewandelt und technisiert. Heute sind Kollisionen mit Windkraftanlagen, Stromleitungen oder dem immer dichter werdenden Straßen- und Schienenverkehr die größten Gefahren. Auch illegale Vergiftungen und Abschlüsse kommen leider nach wie vor vor. Zudem macht die zunehmend intensive Landwirtschaft und der fortschreitende Verlust von naturnahem Lebensraum es für Greifvögel in vielen Regionen Deutschlands schwer, ausreichend Nahrung zu finden und geeignete Brutplätze zu sichern.