AKTUELL SONNABEND, 18. JANUAR 2025

Inventur im Zoo

Vom kleinen Insekt bis zur langen Giraffe werden ALLE GEZÄHLT

HANNOVER. Wie viele Kaulquappen tummeln sich im Amphibium, und wie viele Flamingos flattern am Sambesi? Wie schnell wachsen Feuersalamander, wie lang sind die Seelöwen von der Nasenspitze bis zur Schwanzflosse? Fragen wie diese werden zu jedem Jahreswechsel bei der Inventur im Zoo Hannover geklärt.

In tagelanger Zählarbeit hat das Zoo-Team den genauen Tier-Bestand ermittelt, vom Axolotl bis zum Zweifingerfaultier. Das Ergebnis für das Jahr 2024: Im Erlebnis-Zoo leben 1.943 Tiere in 166 Arten.

Während die Elefanten, Giraffen und Nashörner recht einfach zu zählen sind, wird es bei freifliegenden Vögeln in der Afi-Mountain-Voliere, den quirligen Kaulguappen und winzigen Fröschen im neuen Amphibium schon deutlich schwieriger. Phyllium siccifolium wiederum will in seinem begrünten Terrarium erst einmal erkannt werden: Das Wandelnde Blatt ist auf den Blättern bestens getarnt.

Zoo-Kuratoren zusammen und vergleichen ihn mit den täglichen Aufzeichnungen – denn jeden Tag wird schriftlich festge-

schutz sowie an die Gesellschafterin des Zoos, die Region Hannover, und an das Veterinäramt. Auf diese Weise ist jedes Tier im Zoo "aktenkundig" Aber nicht nur die Tiere werden im Erlebnis-Zoo bei der Inventur gezählt – auch die ande-Den Jahresbericht stellen die ren, vielseitigen Fachbereiche des Zoos haben spannende Zah-

> Im vergangenen Jahr versorgten Futtermeister Thomas Severitt und seine Kolleginnen und Kollegen die Zoo-Tiere mit rund 13.500 kg Obst und etwa 33.000 kg Möhren, rund 3.000 Kisten Salat, 124.000 kg Heu, 158.000 kg Gras, 14.400 Eiern sowie 14.300 kg Fleisch und 26.500 kg Fisch.

Über 20.000 Teilnehmende erlebten bei den rund 3.400 Führungen durch den Zoo und hinter die Kulissen besondere Momente. 13.500 Schülerinnen und Schüler aller Altersstufen haben bei über 600 Unterrichtsgängen und Workshops vom Bildungsangebot der Zooschule profitiert. Im Jahr 2024 hat der . der Erlebnis-Zoo an 35 For-



Das wandelnde Blatt wird gemessen.

schungsprojekten auf den Gebieten der Verhaltensbiologie, Tiermedizin, Mikrobiologie, Genetik und KI-basierten Analysen mitgewirkt.

Im Café am Sambesi, der Markthalle in Yukon Bay, im Prunksaal im Dschungelpalast,

in der Festscheune und den Kammerfächern auf Meyers Hof begrüßte das Zoo-Veranstaltungsteam im Jahr 2024 über 18.200 Gäste bei insgesamt 253 Feiern Tagungen, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten, Taufen und Geburtstagen.

TIERISCHE ZAHLENBEISPIELE

2 Spitzmaulnashörner, 90 Flamingos, 2 Giraffen, 3 Eisbären, 19 Impalas, 13 Rosapelikane, 10 Dikidiks, 7 Addax, 3 Pinselohrschweine, 2 Somali-Wildesel, 6 Flachlandgorillas, 5 Gürtelvaris,

10 Drills, 6 Brazza-Meerkatzen, 6 Asiatische Elefanten, 2 Rote Pandas, 39 Klätschertauben, 3 Bunte Bentheimer Landschweine, 3 Thüringer Waldziegen, 6 Sumpfwallabys, 5 Vikunjas, 2 Axolotl, 20 Titicaca-Riesenfrö-

Foto: Erlebnis-Zoo Hannovei

Ein Kuppelsaal für Elefanten

Im Zoo wird gebaut: Tierparkchef will dafür höhere Förderung der Region

HANNOVER. Wer in diesen Tagen den Zoo Hannover besucht, wird die Tiere vor allem in ihren warmen Unterkünften vorfinden – mit Ausnahme der Tiere in der Alaska-Landschaft Yukon Bay, versteht sich. Für Eisbär, Pinguin und auch Wolf etwa ist der Winter quasi Wohlfühlzeit. In den Außenanlagen gibt es sonst aber wenig zu sehen. Was aber nicht bedeutet, dass die logistischen Planungen des Zoos zeitgleich ruhen. In der Schublade von Zoochef Andreas Casdorff liegen Baupläne für die Attraktivitätssteigerung der Anlage, das Meiste beginnt, wenn der Frühling naht – etwa Mitte, Ende

Ganz schön lang: ein kalifornischer Seelöwe.

Dazu gehört der Bau eines Warmhauses, in dem fünf Seychellen-Riesenschildkröten ihre Bleibe finden. Dieses Bauprojekt hat der Zoo schon lange auf der Agenda. Wegen immer weiter gestiegenen Baukosten wurde das Projekt Jahr für Jahr verschoben, weil finanziell neu kalkuliert werden musste. Jetzt aber soll es losgehen, sagt Casdorff. "Im Frühjahr fangen wir an zu bauen, Ende des Jahres sollen die Schildkröten dann einziehen." Das "Reich der Riesen", wie der Zoo intern das Projekt nennt, beläuft sich dann auf rund eine Million Euro. Die gestiegenen Baukosten erklärt der Zoo mit der spezifischen Haltung der Tiere, etwa mit der Bereithaltung der hohen Luftfeuchtigkeit und der Wärme.

Das Warmhaus entsteht am Zoologicum, die Schildkröten kommen Ende des Jahres nach einer Leihe zurück nach Hannover. Im Zuge des Baus von Yukon Bay war 2008 für die Tiere kein Platz mehr, sie wurden an Zoos in Hamburg, Osnabrück und Darmstadt verliehen. In das Warmhaus zieht dann auch die vom Aussterben bedrohte Madagassische Spinnenschildkröte. Auch zwei Zweifingerfaultiere ziehen dann mit ein.

Das zweite Bauprojekt musste der Zoo ebenfalls verschieben und neu planen: Das ist das Elefantenhaus im Zug der Erweiterung des Dschungelpalastes. Sommer 2026 hat der Zoochef als aktuelle Zielmarke für das Elefantenlaufhaus ausgegeben. Anfang 2025 sollte eigentlich Eröffnung sein – doch Ümplanungen, um Kosten zu sparen, machten Baupausen nötig. "In diesem Jahr wird in die Höhe gebaut", kündigt Casdorff an. Dem Zoo steht ein Budget von 27 Millionen Euro zur Verfügung, mit dieser Summe muss das Unternehmen nun auskommen. Mit der Elefantenlaufhalle erweitert der Tierpark den Dschungelpalast, neben den Dickhäutern leben dort dann die Affenarten Orang-Utan, Gibbon und Hulman.

Die beheizte Laufhalle der Elefanten ist Teil des Masterplans 2025+, in dem der Zoo vor knapp zehn Jahren Ideen zur Weiterentwicklung zusammengefasst und beschlossen hat. Zum Neubau gehört noch ein erweiterter Außenbereich für die Tiere, der den Dickhäutern auch



Der Bau des Elefantenhauses verzögert sich.

Foto: Florian Petrow

in den Wintermonaten viel Auslauf ermöglicht. Entworfen hat den Komplex das Büro PASD Feldmeier Wrede Architekten aus Hagen, das sich in einem Wettbewerb durchsetzte. Die Warmhalle der Elefanten hat eine Kuppelkonstruktion, durch die Tageslicht in die Halle flutet. Gleichzeitig bietet sie Sonnenund Wärmeschutz. Die Kuppel hat einen Grundriss von 31 Metern Durchmesser und wird mit ihren 19 Metern Höhe weithin sichtbar sein. Sie ist eine architektonische Anspielung auf das Veranstaltungszentrum HCC in der Nachbarschaft mit seinem charismatischen Kuppelsaal.

Gleich im Eingangsbereich erweitert der Zoo aktuell die Wüstenlandschaft um einen Bereich. der sich "Sambesi Nord" nennt. Wenn alles glattgeht, werden die Besucherinnen und Besucher noch im Sommer 2025 Teile der Landschaft kennenlernen – zurzeit wird an einer neuen Wegeführung durch die Anlage gleich

hinter dem Haupteingang gearbeitet. Mit der Erweiterung bekommen die Nashörner auch mehr Platz, und es gibt neue, kleinere Gehege, etwa für Löffelhunde.

Ebenfalls in diesem Jahr beginnt der Zoo mit den Planungen für das neue Giraffenhaus mit angrenzendem Gehege. Auch dort soll es eine Laufhalle für kalte Tage geben, in die sich die Langhälse zurückziehen, damit Besucher und Besucherinnen dann trotzdem weiterhin einen Blick auf die Tiere haben können. Die Baukosten beziffert Casdorff auf rund 10 Millionen Euro – 2027 soll die Anlage fertig

Diesen Bau will der Zoo ebenfalls aus selbst erwirtschaftetem Geld finanzieren – unter der Maßgabe, dass sich die wirtschaftlichen Rahmendaten für den Zoo zumindest nicht verschlechtern, so Casdorff. Rund eine Million Besucher kamen 2024 in den Zoo, das sind in etwa auch die Zahlen der Vorjahre. Der Tierpark bekommt von der Region Hannover als Trägerin der Anlage einen jährlichen Zuschuss in Höhe von 2,8 Millionen Euro. Aufgrund steigender Personal- und Energiekosten durch höhere Preise sei in naher Zukunft ein Zuschuss von 3,8 Millionen Euro nötig, um die Neubauten in der Zukunft weiter selbst finanzieren zu können. "Mit 3,8 Millionen Euro hätten wir dann in etwa das Förderniveau der Zoos in Köln oder Leipzig", sagt Casdorff.

Gemeinsam kochen, gemeinsam engagieren

Das geht in der Verpflegungsgruppe der Johanniter dank eines großen Teams

Weihnachten liegt noch nicht lange zurück, die Festtage brachten für viele Menschen eine Herausforderung mit sich. Kochen für einen Singlehaushalt oder eine Kleinfamilie ist Alltag, aber wie viele Schüsseln Kartoffelsalat braucht es, wenn die ganze Familie anrückt? Und wie groß muss der Topf mit Chili con Carne für die Silvesterparty mit 20 Gästen sein? Johanniter Michael Jakobson ist Leiter der Verpflegungsgruppe im Ortsverband Hannover-Wasserturm und damit zuständig für die Versorgung von Einsatzkräften, im Notfall zu betreuenden Menschen und den Gästen des Kältehilfebusses, der in den Wintermonaten dreimal pro Woche ausrückt. Solche Fragen beantwortet er ohne groß nachdenken zu müssen. In seiner Küche wird in ganz anderen Kategorien gedacht. "Wir können innerhalb von zwei bis drei Stunden 1200 Menschen versorgen, sagt der gelernte Koch. Unter Volllast mit dem Einsatz von drei Feldküchen und einer Modulküche wären sogar bis zu 3000 Portionen möglich.

Große Mengen zu kochen, das geht nur im Team. Zur Verpflegungsgruppe gehören inklusiv dem Winter-Kältehilfe-Team aktuell etwa 50 Frauen und Männer zwischen 20 und 75 Jahren. Vier ausgebildete Köche sind dabei. Von den anderen haben viele langjährige Kocherfahrung, aber auch Helfer mit wenigen oder gar keinen Kochkenntnissen werden benötigt. Karsten zum Beispiel gehört seit mehr als 30 Jahren zur Truppe und ist für die Technik verantwortlich. Fred, einer der ältesten in der Gruppe, ist seit Jahren regelmäßig dabei, wenn es an die nötigen Hintergrundarbeiten geht, denn geschnibbelt und aufgeräumt werden muss schließlich auch. "Ich bin so stolz auf mein Team", sagt Michael Jakobson. Alle haben ihren Platz, jeder und jede kann sich nach Fähigkeit einbringen. Freude am Ehrenamt, Teamspirit und eine hohe Verlässlichkeit führten zu einer Bilanz für 2024, die sich sehen lassen kann: Rund 6000 Portionen wurden von der Johanniter-Verpflegungsgruppe für die Kältehilfe gekocht, etwa 1000 zusätzliche Portionen für

andere Anlässe und mehr als



Eine tolle Gemeinschaft und ein starkes Team: Die Verpflegungsgruppe der Johanniter.

3500 Teller Suppe waren es für die Versorgung von Menschen während einiger Bombenevaku-

Was gekocht wird, entscheiden längst nicht immer Michael Jakobson oder sein Stellvertreter Michael Linda. "Wir funktionieren total demokratisch", sagen die beiden. Alle im Team bringen Vorschläge ein und können Wünsche äußern. Von Kirsten (72), die die deutsche Hausmannskost beherrscht, kommen Vorschläge wie zum Beispiel Steckrüben mit Kassler. Kita-Koch Olaf mag Gerichte wie Putencurry und Nudeln Bolognese. Seine Koch-Kollegin Daniela hat ein Faible für Sauerkraut- und Grünkohlrezepte. Stadtweit bekannt ist das Team für seine Erbsensuppe. Vegetarisch und vegan kann die Verpflegungsgruppe auch, dementsprechend bunt sieht es in der Großküche im Schrank über den Kochstellen aus. Michael Jakobson: "Wir haben ein umfassendes Sortiment an Gewürzen.'

Kochen ist das eine, zum Engagement in der Verpflegungsgruppe gehört aber noch mehr. "Hygiene und Weiterbildung haben bei mir Priorität", sagt Michael Jakobson. Deshalb treffen sich die Ehrenamtlichen regelmäßig zu Dienstabenden, wo es zum Beispiel um Materialkunde und Einkaufsplanung, Arbeiten in der Feldküche, Probekochen, Funken oder Fahreinweisungen geht. "Logistik ist für uns ganz entscheidend", sagt Michael Jakobson, "denn wenn wir in einen Einsatz gehen, darf nichts vergessen werden." Und dann noch die Hygienemaßnahmen! Das Essen muss beispielsweise regelmäßig auf seine Temperatur überprüft werden. Bei etwa 94 Grad wird abgefüllt und versiegelt, bei unter 65 Grad stoppt die Ausgabe.

Eine Devise gilt in der Verpflegungsgruppe: "Wenn das Essen fertig ist, müssen alle probieren und ihre Meinung abgeben!" Gibt es irgendetwas, das bei dieser Truppe nicht auf den Tisch kommt? Michael Jakobson muss überlegen, dann findet er tatsächlich etwas: "Zucchini ist nicht gerade ein Lieblingsgemüse bei uns. Und Lebensmittel die Allergien auslösen können, werden möglichst nicht verarbeitet und wenn, dann entsprechend gekennzeichnet."

Die Verpflegungsgruppe der Johanniter braucht ehrenamtliche Verstärkung! Gesucht werden das ganze Jahr über motivierte Frauen und Männer für Kocheinsätze, für die Technik und die Fahrzeuge.

Interessierte können sich bei Gruppenführer Michael Jakobson per Mail unter einsatz.hannover@johanniter.de melden.



www.johanniter.de/hannover

Telefon KundenServiceCenter: 0800/0 01 92 14 (kostenfrei)

