

Hannovers Taubenretter

Die Vögel sind bei vielen Menschen unbeliebt. Manche kümmern sich jedoch engagiert um die **OFT HILFSBEDÜRFTIGEN TIERE**

HANNOVER. „Ich würde jedes Tier von der Straße retten“, sagt Gabriele Pfeiffer aus Lehrte. Seit sieben Jahren gehört sie zu den vielen Privatpersonen und Vereinen in ganz Deutschland, die sich besonders für Stadtauben engagieren. Im Reihenhaus der 52-Jährigen ist der Betreuung der Tiere inzwischen ein ganzes Zimmer gewidmet. Um eine Voliere herum stehen kleine Käfige und Boxen, in denen kranke Tiere gesund gepflegt werden.

Stadtauben sind verwilderte Nachkommen von Rasse- und Brieftauben, die entweder entflohen sind oder den Weg in den heimischen Schlag nicht mehr gefunden haben. Die Körnerfresser finden in den Städten oftmals nicht genügend artgerechte Nahrung. Brot und andere Essensreste machen sie krank. Wilde Vögel würden sich unter solchen Umständen nicht vermehren. Stadtauben jedoch brüten



Taubenfütterung in der großen Voliere. Wenn sich zu viel Futter in der Futterstation befindet, verteilen es die Tauben auf dem Boden, von welchem sie es nicht mehr aufpicken würden.

wegen ihres angezüchteten Verhaltens das gesamte Jahr über. Wer für dieses Leid einmal sensibilisiert sei, der könne nicht mehr wegschauen, meint die Taubenretterin. „Ich sehe überall Tauben, die geschwächt sind“. Für dringende Fälle hat sie immer einen Keschel im Auto.

Aktuell hat Gabriele Pfeiffer sieben Vögel in ihrer Obhut und ist damit fast am Limit. Die Pflege der Tiere ist unterschiedlich aufwendig. Manche können selbst fressen und brauchen vor allem Ruhe, um zu genesen. Andere müssen jedoch aufgrund von Viruserkrankungen wie der Paratyphose, kurz PMV, oder akutem Untergewicht mehrmals täglich mit einer Spritze sondiert werden. Hinzu kommt das tägliche Reinigen der Boxen. All das kostet Zeit. Und Geld.

Gabriele Pfeiffer gibt im Monat etwa 50 Euro allein für Futter, Putzutensilien und Medikamente aus. Tierarztbesuche gehen besonders ins Geld: Eine Kotprobenuntersuchung kostet 25 Euro, ein Röntgenbild 60

Euro. Die Kosten trägt sie allein, Tauben sind ein privates Engagement von ihr. Sie ist kein Mitglied in einem entsprechenden Verein.

Die meisten ihrer Pfleglinge dürfen nach der Genesung wieder in die Freiheit. Die sozialen und ortstreuen Tiere werden dann zurück in ihren alten Schwarm gebracht. „Das sind die schönsten Momente“, sagt Gabriele Pfeiffer.

Manche Tauben könnten jedoch trotz Behandlung nicht in Freiheit überleben – etwa weil sie nicht mehr richtig fliegen oder sehen können. Solche Vögel müssen auf Lebenszeit in geschützten Volieren untergebracht werden. Dort werden sie täglich gefüttert, können umherflattern, klettern und mit Artgenossen turteln.

Das Netzwerk Taubenrettung Hannover unterhält drei solcher Volieren. Mit 158 Tauben sind diese voll ausgelastet. Sogar Nistplätze stehen den Vögeln hier zur Verfügung – die gemeinsame Nestpflege gehört bei den oft monogam verpartnerten Tie-

ren zu den Grundbedürfnissen. Vermehren sollen sie sich aber nicht. Der Verein kontrolliert die Nester täglich und tauscht die frischen Eier gegen Attrappen aus Gips.

Nicht nur in den Volieren wird die Taubenpopulation kontrolliert. Der Verein betreut mittlerweile sechs Taubenschläge im Stadtgebiet – unterstützt von der Stadt Hannover. Dort werden wild lebende Schwärme gefüttert und regelmäßig geimpft. So werden die Tauben an feste Orte gebunden, wo sie unter Aufsicht nisten. Das erleichtert den flächendeckenden Eier-tausch. Die Population im Stadtgebiet soll so tierfreundlich und nachhaltig verkleinert werden. „Weniger, aber gesündere Tauben“, fasst Sven Lachmund, Sprecher des Netzwerks Taubenrettung, das gemeinsame Ziel von Verein und Stadt zusammen.

Allein von Januar bis November 2023 konnten Ehrenamtliche des Netzwerks 4064 Eier tauschen. Im selben Zeitraum bearbeitete der Verein 2000 Nistplätze und nahm mithilfe von rund 30 Pflegestellen bis zu 150 Tauben monatlich auf.

Damit ist nun jedoch vorerst Schluss. Denn im Oktober musste ein temporärer Aufnahme-stopp verhängt werden. „Tierschutz muss konstruktiv sein“, sagt Ines Lachmund. Die 35-Jährige ist Hauptbetreuerin der Volieren und hilft zusätzlich in mehreren Schlägen des Vereins.



Ihr ist wichtig, dass nicht mehr Tiere aufgenommen werden, als versorgt werden können. Im Taubenschutz höre man immer wieder, dass sich Privatpersonen mehr zumuteten, als sie finanziell, emotional und zeitlich stemmen könnten. Zum Selbstverständnis des Vereins gehört auch, dass Tauben ohne Aussicht auf ein schmerzfreies Leben von ihrem Leid erlöst werden.

Die Ehrenamtlichen haben das Gefühl, dass das Ansehen ihrer Arbeit in den vergangenen Jahren gestiegen ist. Für den mittlerweile 115 Mitglieder star-

ken Verein ist das besonders wichtig, denn er finanziert sich zu zwei Dritteln aus privaten Spenden. Allein die Kosten für Futter und tierärztliche Behandlungen belaufen sich jährlich auf etwa 47.000 Euro.

Außer Spenden werden auch mehr Ehrenamtliche benötigt, besonders als Pflegestellen. Die Sorge, Tauben könnten Menschen mit Krankheiten anstecken, ist laut Sven Lachmund unbegründet. „Die Bezeichnung ‚Ratten der Lüfte‘ ist hirnrissig. Man sollte Tauben nicht ablecken, das tue ich auch mit meinem Hund nicht. Aber sie über-

Sven Lachmund ist Sprecher und Kassenwart des Netzwerks Taubenrettung Hannover e. V. Fotos: Jonas Dengler

tragen so gut wie keine Krankheiten auf den Menschen“. Für seine Frau und ihn gehören Tauben zum Stadtbild dazu. „Da, wo Menschen sind, sind auch Tauben“.

Aktuell sucht der Verein Netzwerk Taubenrettung Hannover dringend eine zentrale Räumlichkeit, die zur Annahmestation von Notfalltauben umgestaltet werden kann. Benötigt würden ein Strom- und Wasseranschluss. Falls jemand eine Idee hat: der Verein ist unter der E-Mail taubenrettung_hannover@yahoo.de für Vorschläge dankbar.

Ist Ihr Teppich sauber?



Wir bieten Ihnen einen einmaligen Service für Ihre Teppiche. Angefangen beim An- und Verkauf über die Wäsche und Reparatur bis hin zur Inzahlungnahme. Sie meinen Ihr Teppich ist noch sauber? Oberflächen schon, aber was versteckt sich alles im Flor? Milben, Motteneier, Pflanzensporen, Spuren von Tierkot und Urin, aber vor allem feiner Sand. Diese Dinge bringen Sie nämlich – ohne es zu wollen und zu spüren – immer wieder mit nach Hause. Die Lösung: eine professionelle Teppichwäsche.

Sogar der feine Sand, der tief im Flor fest sitzt und im Inneren wie Schleifpapier den Teppich aufarbeitet, wird

restlos entfernt. In einem Zeitraum von 3-5 Jahren können übrigens bis zu 250 Gramm Feinsand pro Quadratmeter zusammenkommen. Wir waschen den Teppich per Hand mit Reinigungsmitteln auf biologischer Basis. Das schont nicht nur den Teppich, sondern auch die Umwelt. Danach wird der Teppich gespannt und getrocknet. Durch „Rückfettung“ erhält das Schmuckstück ein Schutzschild gegen Schmutz und Feuchtigkeit. Also tun sie etwas für Ihren Teppich und lassen Sie ihn im alten Glanz erstrahlen. Zögern Sie nicht lange und rufen Sie uns an. Wir kommen kostenlos vorbei.

PR-Anzeige

Frühjahrsangebot

35% Rabatt

Alle Teppiche sind innerhalb einer Woche fertig.

kostenloser Abhol- und Bringendienst bis 100 km!

Bio-Handwäsche
Wir waschen nach traditioneller Art.

50 €* GUTSCHEIN
*ab heute 5 Tage gültig

Restaurieren von Teppichen aller Art
(Löcher, abgetrennte Stellen, Kanten, Fransen erneuern).
Beseitigung von Wasserschäden

Teppich Klinik
Lange-Feld-Straße 58
30926 Seelze/Letter
Tel.: 0511 - 10 59 28 81

Verlängert bis 31.01.24

Meine Nachrichten. Mein NP-E-Paper. Meine doppelte Tablet-Freude.

Sichern Sie sich ein Tablet und die NP als E-Paper inklusive NP+. Dazu erhalten Sie ein zweites Tablet zum Vorzugspreis oder 100 € geschenkt.



Wissen, was Hannover und die Welt bewegt.



Und so geht's: QR-Code scannen oder online bestellen unter abo.Neuepresse.de/geschenkt23

Zweites Tablet zum Vorzugspreis oder 100 € geschenkt!

Neue Presse NP

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland (rnd)

Grünes Superfood aus Linden-Süd

Eine Farm mitten in Hannover: Felix Neuendorf und Thomas Holzinger züchten mit ihrer Firma „Leevs“ angesagte Microgreens

HANNOVER. Brokkoli. Man denkt an einen kräftigen Strunk, grüne Röschen – ein handfestes Gemüse eben. Thomas Holzinger (39) und Felix Neuendorf (39) verstehen darunter zarte Stile mit winzigen Blättern – denn ihr Brokkoli keimt nur wenige Tage, wird dann mit einer Schere geerntet. Und landet als würzige Beigabe auf Salat, in Currys, auf Rührei oder auf Burgern. „Unser Vorzeigegrün“, sagt Holzinger stolz. „Die Nährstoffkonzentration in den Baby-pflanzen ist 40 Prozent höher als im ausgewachsenen Brokkoli. Außerdem stecken entzündungshemmende Stoffe darin.“

Superfood aus Linden-Süd. „Unsere Microgreens enthalten noch die geballte Ladung essenzieller Nährstoffe aus dem Samen.“ So verkaufen die beiden Freunde ihr Angebot, das in Sachen Nachhaltigkeit die aus fernen Ländern importierten Chiasamen, Acai- oder Gojibeeren aussticht. „Wir produzieren vor Ort. Und liefern zum Teil sogar mit dem Fahrrad aus.“ Bis Ende 2021 wurde an der Plinkestraße in Linden-Süd noch Brot gebacken. Holzinger und Neuendorf, die sich seit der gemeinsamen Schulzeit an der KGS Hemmingen kennen, rissen den Ofen raus, renovierten – und warteten fünf Monate auf die Klimaanlage. „Chips waren damals knapp“, weiß Holzinger über die Verzögerung. Doch das Raumklima ist nun mal entscheidend für den Erfolg der Firma „Leevs“. Die Luftfeuchtigkeit liegt bei 55 Prozent, die Temperatur ist konstant bei 21 Grad, 16 Stunden am Tag spenden Breit-spektrum-LEDs Licht für das Pflanzenwachstum, die Lüftung läuft rund um die Uhr. „Sonst könnte sich Schimmel bilden.“ An der Wand hängen Aussaat-tabellen, in mehrstöckigen Regalen stehen die Minibeete. Ein ausgefeiltes System, an dem das Duo lange gearbeitet hatte. „Testen, testen, testen“ war das Prinzip am Anfang.

Felix Neuendorf, studierter Umweltingenieur, hatte den Anstoß gegeben. Mehr als sechs Jahre hatte er an der Leibniz-Uni wissenschaftlich gearbeitet, sein Thema war die Nachhaltigkeits-

bewertung von landwirtschaftlicher Wassernutzung. „Aber es gab keine Fördermittel für das Nachfolgeprojekt.“ Neuendorf musste sich neu orientieren. Genau wie Thomas Holzinger.

Der hatte anfangs Maschinenbau studiert, war dann auf bio-medizinische Technik umgeschwenkt. „Da geht es um Prothesen und Orthesen, zum Beispiel für den Behindertensport“, erklärt er. Doch mitten in der Doktorarbeit schied sein Professor an der TU Ilmenau aus dem Dienst, die Corona-Pandemie brach aus. „Ich brach die Zelte ab und kehrte nach Hannover zurück.“

Zwei Freunde, die beruflich zu neuen Ufern aufbrechen wollten. „Da habe ich eine NDR-Doku über Microgreens gesehen. In den USA boomt das seit zehn Jahren, aber in Deutschland ist der Trend noch relativ neu.“ Wer mit dem Begriff etwas anfangen kann, denkt an Kresse. Doch das Feld ist groß. Feine Radieschentriebe zum Beispiel „passen prima auf Rührei oder in Wraps“, weiß Holzinger, der leidenschaftlich gerne kocht. Ganz junger Fenchel, bei dem die Samen-kapsel an den Trieben kleben bleibt, „schmeckt ein bisschen nach Ouzo. Das passt super zu Fisch.“ Rettich ist intensiv und scharf, Blutampfer leicht säuerlich („ideal für Desserts oder Gerichte mit roten Beeren“).

Wenn man im Gewächshaus von „Leevs“ in die zarten Stängel verschiedener Sorten beißt, erlebt man eine Geschmacksachterbahn. Der Weg in die Selbstständigkeit verlief für die

Gründer ähnlich. „Wir kommen aus der Wissenschaft, die bürokratischen Hindernisse bei der Gründung eines Unternehmens waren nicht einfach“, erinnert sich Neuendorf. Die Uni-Erfahrungen hätten dafür an anderer Stelle geholfen. „Wir wissen, wie man eine Versuchsreihe aufbaut, dokumentiert und analysiert“, sagt Holzinger, der anfangs nicht wusste, dass man eine Erbse essen kann, die erst vier Tage gekeimt habe.

Also haben sie sich für jede Sorte an das perfekte Rezept aus Wasser, Licht und Keimzeit ange-nähert, sie wissen, in welchem Zeitfenster der Geschmack am besten ist. „Es war ein Findungsprozess. Wir haben mit einem Regal im Wohnzimmer angefangen.“ Heute ist „Leevs“ groß, kann aber noch wachsen. Holzinger und Neuendorf haben einen festen Kundenstamm in der Gastronomie, beliefern zum Beispiel die Fine-Dining-Küche von „Marie“ in der Oststadt, Restaurants wie „Voi“, „Vier Jahreszeiten“ oder „Anno 1911“. Die Microgreens dienen als Deko, würzige Beigabe oder wichtige Geschmacksträger.

2024 will das Duo den Einzelhandel von seinem Angebot überzeugen und möglichst lokale Supermarktketten an Land ziehen. Denn ihre Produkte sind regional, nachhaltig und biologisch – auch wenn sie kein Öko-zertifikat bekommen können. Woran das liegt? „Wir nutzen ausschließlich Biosaatgut und Bioerde, haben ein Mehrweg-system für den Handel mit der

Gastronomie aufgebaut“, erklärt Holzinger. Das Problem ist ein anderes: „Wir ernten unsere Greens.“ Das Biolabel bekämen sie nur, wenn sie die jungen Pflänzchen im Topf ausliefern würden. „Aber dann würden wir für 100 Gramm Greens 200 Gramm Plastik produzieren – das wollen wir nicht.“

Beim Besuch in der „Vertical Farm“ in Linden-Süd führt Holzinger vor, wie er Rettich ansetzt. 30 Gramm Samen misst er ab, aus einem Becher schüttelt er sie mit elegantem Schwung aus dem Handgelenk auf die mit Erde gefüllte Beetschale. Aus dem Wasser-schlauch kommt feiner Nebel, um die Samen zu befeuchten. Mit einer zurechtgeschnittenen Platte presst er Samen und Erde zusammen, setzt ein weiteres Beet obendrauf. „Drei Tage keimen sie nun im Dunkeln.“ Dann wandern sie ins Regal unter die LED-Lampen – nach insgesamt zehn Tagen ist Erntezeit.

Sonnenblume mit den etwas größeren fleischigen Blättern („tolle Basis für Salat“) braucht elf Tage, Rotkohl ebenso, Amaranth und Fenchel können nach 14 Tagen geerntet werden, Brokkoli und Radieschen schon nach zehn Tagen. „Leevs“ produziert für die Gastronomie auf Bestellung, hat aber bei jeder Sorte einen Überschuss von etwa 15 Prozent. „Wer uns kontaktiert, kann also gerne auch eine Probierröße kaufen.“

Außerdem sind die Lindener Microgreens-Züchter immer donnerstags bei den „Marktschwärmern“ auf dem Rewe-Parkplatz an der Heisterbergallee in Ahlem. Von 16.30 bis 18.30 Uhr kann man dort vorbe-stellte Greens abholen. 40 Gramm kosten 3,30 Euro, 80 Gramm 5,50 Euro, im Kühlschrank halten sie mindestens sieben Tage. Welche Art von Kunden zieht das an? „Jung, vegan, vegetarisch“, sagt Holzinger. „Aber auch ältere Damen finden gut, was wir da machen.“

Der 39-Jährige ist selbst immer noch fasziniert von Microgreens. „Bei der Sonnenblume kann man dabei zuschauen, wie ein Blatt aus dem Samen kommt“, erzählt er über das Wunder der Natur. „Im Prinzip bin ich so etwas wie ein Bauer.“



Thomas Holzinger (Foto) und Felix Neuendorf züchten in Linden-Süd unter anderem Kresse, Sonnenblumen, Radieschengrün, Erbsen, Brokkoli, Rotkohl etc., deren zarte Blätter zum sofortigen Verzehr geeignet sind. Foto: Christian Behrens