



### Schimpansenmutter ist bald 50-jährig

tw. In der Nacht auf den 16. Juli ist im Walter Zoo in Gossau SG ein weiteres Schimpansenbaby auf die Welt gekommen. Mutter ist die 1958 als Wildfang in die Schweiz eingeführte Blacky. Sie ist damit die nachweislich älteste Schimpansenmutter der Welt. Blacky ist mit 10 Jahren in den Walter Zoo gekommen. Im Jahr 2000 hat sie, im damals bereits stattlichen Alter von 42, ihr erstes Baby zur Welt gebracht. Obwohl sie immer in einer Gruppe mit mehreren Männchen lebte, war ihr früher das Mutterglück vergönnt. Mutter und Sohn sind wohl auf, Blacky kümmert sich liebevoll um ihren Nachwuchs, beschützt von Vater Digit und Alpha-Männchen Cess. Auch Elisha und Malik, der am 14. Mai auf die Welt gekommen ist, erfreuen sich guter Gesundheit.

Bild: Walter Zoo

### Bündner Alpen haben eine Zukunft

lid. Die Alpwirtschaft in den Bündner Bergen hat trotz schwieriger Rahmenbedingungen durchaus Zukunft. Das ist das Fazit einer Untersuchung des Landwirtschaftlichen Bildungszentrums Plantahof in Landquart und des Bündner Amtes für Landwirtschaft. Die Alpwirtschaft hat in Graubünden eine wichtige wirtschaftliche Funktion. Der Bericht zeigt auf, wie die Bestossung in den nächsten 15 Jahren gesichert werden kann. Heute sind die Alpen zu 92 Prozent ausgelastet, wobei der Rückgang weniger schnell verläuft als in anderen Schweizer Berggebieten. Von 2001 bis 2005 nahm der Viehbestand auf den Sommerweiden nur um 1,4 Prozent ab.

### Vielfalt im Wald weiter vorantreiben

lid. Für die dritte Etappe des Naturschutzprogramms Wald will der Aargauer Regierungsrat in den Jahren 2008 bis 2013 insgesamt 7,5 Millionen Franken aufwenden. Bis in fünf Jahren sollen ein Grossreservat von 500 Hektaren sowie weitere Naturwaldreservate verwirklicht werden. Zur Sicherung und Förderung der Artenvielfalt sei die Ausscheidung von grossflächigen Waldreservaten unerlässlich. Mit der dritten Etappe will der Regierungsrat drei Viertel der insgesamt 3400 Hektaren Naturwaldreservate und die Hälfte der geplanten 1470 Hektaren Spezialreservate erreichen. Drei Viertel der total 2500 Hektaren Eichenwälder werden speziell geschützt.

### Auf dem Ballenberg glühts

tw. Vom 9. bis 12. August wird der Kalkofen auf dem Ballenberg eingeleitet. Den gebrannten und gelöschten Kalk verwendet das Freilichtmuseum für Bau- und Unterhaltsarbeiten an den eigenen Häusern, aber auch für externe Projekte wie zum Beispiel die Renovation des Schlosses Thun. Um die 20 Tonnen Kalksteine haben im Ofen Platz. Die Steine werden während drei Tagen bei einer Temperatur von 1000 °C gebrannt und danach «gelöscht», das heisst mit Wasser übergossen. Der Kalkteig wird in der Grube eingesumpft und unter einer dünnen Wasserschicht über Jahre gelagert.

Schweiz. Freilichtmuseum Ballenberg, 3855 Brienz, Telefon 033 952 10 30

### Sauberes Wasser – und dies dank Ultraschall

tw. Krankheitserreger, Keime und Algen verursachen in der Industrie, in Warmwasseranlagen, bei Gewächshäusern, Brauereien, Bootschiffsrümpfen und anderen Bereichen, in denen mit Wasser gearbeitet wird, enorm hohe Kosten. Algen machen Teiche und Pools zu hässlichen und oft sogar stinkenden, unappetitlichen Tümpeln.

Der Belgier Hilaire Thomas erfand 1999 die Ultraschalltechnologie gegen Krankheitserreger, Keime und Algen. Dank der enormen Wirksamkeit der Ultraschallgeräte und dem geringen Stromverbrauch sind die Geräte wartungsfrei, umweltfreundlich, und der Einsatz von Giften, Chemikalien entfällt.

Für alle, die keine Lust haben, dauernd Algen aus dem Teich abzufischen oder Chemikalien ins Wasser zu geben, ist die Beschallung mit dem Aqua-Plus- oder Aquanet-Ultraschall zur Algenbekämpfung die optimale Lösung. Bei Algen im Swimmingpool oder im Badeteich geht es nicht nur um ein ästhetisches Problem; es geht auch um eine gesundheitliche Gefährdung (pathogene Mikroorganismen).

Informationen: [www.algenfrei.com](http://www.algenfrei.com) sowie Telefon 041 371 20 93

### Marktrundschau

### Edelschwarz und delikat: die Brombeere

lid. Die Brombeere ist in den hiesigen Wäldern häufig anzutreffen. In ihrer kultivierten Form ist sie noch etwas grösser und süsser. Brombeeren sind direkt ab Strauch eine Delikatesse, sie können aber auch für Kuchen, Marmelade, Gelee oder Kompott verwendet werden. Sie passen auch zu Wildgerichten oder Salaten, und aus ihnen lassen sich Wein und Schnaps herstellen. Die Brombeeren gehören zu den nichtklimakterischen Früchten; sie reifen nach der Ernte nicht nach. Sie werden deshalb reif geerntet und müssen relativ rasch gegessen werden. Ganz so heikel wie die Himbeeren sind sie allerdings nicht.

Brombeeren enthalten viel Vitamin C und Provitamin A. Sie sind ferner reich an Kalium, Kupfer, Magnesium und Mangan. Magnesium ist wichtig für den Stoffwechsel und die Knochen, Mangan ist für die Bildung von Bindegewebe und Harnstoff notwendig.

Die Brombeere ist eine der ältesten Heilpflanzen. Dank den Gerbstoffen in den Blättern können diese als Mittel gegen Durchfall verwendet werden. Die Blätter enthalten aber auch Flavonoide, blaue Farbstoffe, die das Immunsystem stärken und ätherische Öle. Brombeertee hat eine blutreinigende Wirkung.

Die Beeren helfen gegen Zahnfleischentzündungen, fördern die Blutbildung und helfen bei Fieber.

### Küchentipp

### Brombeeren mit Rotwein-Sabayon

Für 4 Personen.

250 g reife Brombeeren.

Rotwein-Sabayon: 2 dl kräftiger Rotwein, z.B. Merlot, 4 EL Rohzucker, wenig Zitronensaft, 4 Eigelb, 3 EL Vollrahm, evtl. Brombeerblüten zum Garnieren.

Beeren in Gläser verteilen.

Für das Sabayon alle Zutaten in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen im warmen (nicht kochenden!) Wasserbad schaumig und warm schlagen. Sofort über die Beeren giessen. Wenn vorhanden, mit Brombeerblüten garnieren und servieren.

Die Brombeeren nach Belieben mit Grand Marnier oder Cassislikör marinieren. Statt Rotwein Portwein verwenden. Nach Belieben Sabayon mit wenig Zimt-, Nelken- oder Anispulver aromatisieren.

Quelle: [www.swissmilk.ch/rezpte](http://www.swissmilk.ch/rezpte)

