

Gegen das Katzenelend

Tierschutzverein Mainz beteiligt sich an landesweiter Kastrationsaktion

REGION (red). Der Landesverband Rheinland-Pfalz des Deutschen Tierschutzbundes und die meisten seiner Mitgliedsvereine führen bis 30. Januar zum wiederholten Mal ein Projekt zu einem Thema durch, das Tierschützern unter den Nägeln brennt: Das Elend frei lebender Katzen. In den Städten und Gemeinden gibt es immer mehr ausgesetzte und herrenlose Katzen, die halb verhungert, geplagt von Katzenstрупfen, Katzenseuche, Leukose, Augenkrankheiten, befallen von Flöhen und Würmern, ihr Dasein

fristen. Für Tierfreunde gibt es nur einen Weg, das Katzenelend einzudämmen: Frei lebende, aber auch von Menschen gehaltene Katzen dürfen sich nicht weiter unkontrolliert vermehren. Bei der Aktion vom Deutschen Tierschutzbund, Landesverband Rheinland-Pfalz, sollen Katzen im Frühjahr kastriert werden, damit sie im Sommer keine Jungen bekommen. Da eine Kastration häufig an den notwendigen finanziellen Mitteln scheitert, bieten Tierschutzvereine in der Aktionszeit Hilfe an. Wer sein Tier während

der beiden Wochen kastrieren lässt und die vom teilnehmenden Tierarzt ausgestellte Bescheinigung bei den Vereinen vorlegt, bekommt einen Zuschuss gezahlt. Finanziert wird die Aktion mittels eines Kastrationsfonds, bestehend aus Spenden der teilnehmenden Tierärzte und der Vereine. Ob ein Tierarzt an der Aktion teilnimmt, erfahren Interessierte bei diesem selbst oder bei den teilnehmenden Tierschutzvereinen.

INFO
www.tierschutz-rlp.de/aktuelles

Fair, bio und global genießen

Neues Kochbuch bietet Rezepte für lokaltypische und internationale Speisen

REGION (nvw). Gekocht wird wieder mehr daheim. Viele Anregungen dafür, auf über 40 Seiten, bietet das Kochbuch „Mainz kocht global“. Allen Interessierten steht es zur Verfügung. Seit Jahren engagiert sich die Landeshauptstadt unter dem Motto „Global denken – lokal handeln – Mainz denkt global“. Nun sollen die Themen der Nachhaltigkeit auch genießbar werden, mit Rezepten für Salate, Suppen, Hauptgerichte und Süßspeisen. Die abwechslungsreichen Gerichte können mit regionalen, saisonalen Produkten sowie bio und fair zubereitet werden. „Essen ist ein Stück Lebensfreude und nachhaltiger Konsum soll und kann Spaß machen“, schreibt Dr. Sabine Gresch, Koordinatorin des Fair Trade Lenkungsreises im Vorwort. „Tun Sie etwas Gutes – mit ausgewogener Ernährung, genussvollem Essen und verantwortungsvollem Konsum“, lädt sie zum Mitmachen ein. Empfehlenswert sind vor allem pflanzliche Lebensmittel und in Maßen auch tierische Produkte.



Zum Genießen daheim gibt es im Buch auch ein Waffelrezept.

Foto: Nicole Weisheit-Zenz

Essen, was Saison hat
Obst und Gemüse sollte man nach Jahreszeit einkaufen und sich bei Produkten aus fernen Ländern für fair gehandelte Ware entscheiden. „Nachhaltig konsumieren heißt auch“, so Sabine Gresch, „auf Verpackungen weitgehend zu verzichten und keine Lebensmittel wegzuerwerfen.“ Ein Beispiel sind reife Bananen, die nach einer weiten Reise nicht selten im Müll landen, weil sie braun geworden sind. Ihnen kann man eine Chance geben, indem man sie schält und mit einer Gabel fein zerdrückt. Dann zwei Eigelb und 20 Gramm Zucker schaumig rühren und das Bananen-Mus daruntermischen. Eiweiß steil schlagen, die gewünschte Menge Kondensmilch

oder Sahne schlagen, alles vermischen und Zitronensaft hinzugeben – fertig ist eine Creme. Eine weitere Möglichkeit sind Bananenwaffeln, für die man vier Bananen zerdrückt und mit weiteren Zutaten zu einem lockeren Teig verrührt: vier Eier, 400 Millilitern Milch, 250 Gramm Margarine, 400 Gramm Dinkelmehl, 80 Gramm Zucker, drei Päckchen Vanillezucker und einem Teelöffel Backpulver. Danach portionsweise im Waffeleisen mit etwas Öl backen. Zu Rheinessen passt Brezel-Salat: Laugenbrezeln in dünne Scheiben schneiden, mit etwas

Olivenöl in der Pfanne knusprig braten und zu gemischtem Salat nach Saison essen, ob Feldsalat, Gurken oder Radieschen. Für das Dressing Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Honig und süßen Senf vermischen.

Nährhaft und vitaminreich

Vitamine liefert auch im Winter ein Salat aus geraspeltem Weißkraut, Möhren und einer Zwiebel, abgeschmeckt mit Essig und Öl, Pfeffer, Salz, Zucker und etwas Mineralwasser. Zum Aufwärmen bei kühlen Temperaturen bietet sich eine Käse-Lauch-Suppe an:

Dafür eine Stange Lauch in Ringe schneiden und mit einem Liter Gemüsebrühe weickochen. Dann zwei Becher Sahne und 400 Gramm Sahne-Schmelzkäse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wer mag, gibt noch Schinkenwürfel hinzu. Oder wie wäre es mit Curry-Gemüse? Dafür je 400 Gramm Möhren und Wirsing schneiden, mit Zwiebelstücken in Öl dünsten. Dann mit etwas Curry, Ingwer und Pfeffer würzen, mit 125 Millilitern Sahne garen und 300 Gramm Erbsen zugeben. Zum „Kartoffelauflauf Peru“, in Milch und mit Käse überbacken, passt ein Dipp aus Keksen, vermischt mit Erdnüssen, Paprika und Peperoni-Schoten plus Öl. Für „Palau“ weicht man 500 Gramm Langkornreis zwei Stunden in Wasser ein. Eine Zwiebel mit 250 Gramm Karottenstreifen in Öl braten, mit 200 Gramm Rosinen und etwas Kreuzkümmel zum Reis geben. Dann den Mix garen, bis das Wasser verdampft ist.

CORRECTIV Faktencheck der Woche

Ist es problematisch, wenn der Biontech-Impfstoff kurz ungekühlt ist?

In Sozialen Netzwerken kursieren Bilder der ersten Covid-19-Impfung in Polen. Bei dem Termin wurde der Impfstoff von Biontech und Pfizer in einer Plastikbox getragen. Facebook-Nutzer meinen nun, dass er so nicht ausreichend gekühlt sein könne. Stimmt das?

Auf Facebook kursieren Bilder von Menschen mit weißen Kitteln und Mundschutz, die Plastikboxen tragen – mutmaßlich mit Aufklebern der Baumarktkette Obi. Es wird behauptet, in den Boxen sei ein Impfstoff gegen Covid-19 transportiert worden, der eigentlich bei minus 70 Grad Celsius gekühlt werden müsse. Die Facebook-Nutzer versehen die Bilder mit ironischen Kommentaren wie: „So Freunde! Der Stoff ist endlich da und wird fachmännisch bei -70°C in der Obi Box geliefen. Jetzt kann ich mit gutem Gewissen in das Bett.“

Es wird also suggeriert, der Impfstoff sei nicht ordnungsgemäß transportiert und gekühlt worden. Hier fehlt jedoch wesentlicher Kontext: Der Impfstoff muss tatsächlich auftauen und Raumtemperatur erreicht haben, bevor er verabreicht werden kann.

Bilder stammen von der ersten Covid-19-Impfung in Polen

Eine Bilder-Rückwärtssuche bei Google führte uns zu zwei Faktenchecks auf polnischen Webseiten: FakeNews.pl und Geekweb.pl. Offenbar kursierten die Behauptungen über die Obi-Boxen zuerst dort in Sozialen Netzwerken und wurden dann in Deutschland übernommen. Dem Artikel von Geekweb ist zu entnehmen, dass die Bilder vom Termin der ersten verabreichten Impfung gegen Covid-19 in Warschau am 27. Dezember 2020 stammen.

Dieselben Personen und die Plastikboxen sind in einem Video der Nachrichtenseite *Wirtualna Polska* vom 27. Dezember auf YouTube zu sehen. Die Frau mit den braunen Haaren ist demnach eine Krankenschwester eines Krankenhauses in Warschau und erhielt als erste Person in Polen die Impfung, begleitet von der Presse. Ein Video des YouTube-Kanals „EU Debates“ vom selben Tag zeigt die gleiche Szene.

Den polnischen Medienberichten zufolge handelte es sich um den Impfstoff der Firmen Pfizer und Biontech („BNT162b2“ oder „Comirnaty“ genannt). Der Biontech-Impfstoff wurde im Dezember 2020 als erster von der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA) geprüft und in der EU zugelassen. Er kommt auch in Deutschland schon zum Einsatz.

Impfstoff muss zwar bei minus 70 Grad gelagert werden – aber vor der Nutzung auf Raumtemperatur gebracht werden

Tatsächlich berichteten verschiedene Medien in den vergangenen Wochen, dass der Impfstoff bei minus 70 Grad Celsius gekühlt gelagert werden müsse. In einem normalen Kühlschrank (bei zwei bis acht Grad) hält er sich fünf Tage – so steht es auch auf der Webseite des Pharmakonzerns Pfizer.

Wie die Faktenchecker aus Polen jedoch bereits recherchiert haben, kann der Impfstoff durchaus kurze Zeit bei höherer Temperatur lagern. Laut Informationen der US-Gesundheitsbehörde FDA müssen die Impfstoffe vor der Nutzung etwa 30 Minuten lang auftauen und Raumtemperatur erreichen, bevor sie verabreicht werden können. Ungelagert können sie maximal zwei Stunden bei bis zu 25 Grad Celsius gelagert werden.

Dieselben Informationen finden sich auch auf der Webseite des Arzneimittel-Verzeichnisses „Gelbe Liste“: Bis zu zwei Stunden darf der Impfstoff von Biontech und Pfizer bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Die maximale Umgebungstemperatur wird mit 25 oder 30 Grad angegeben.

Wie lange der Impfstoff in der Plastikbox aufbewahrt wurde, geht aus dem Video des Impftermins in Polen nicht hervor. Dass eine Plastikbox zum Transport benutzt wurde, ist an sich jedoch unproblematisch. Es bedeutet nicht, dass der Impfstoff zuvor nicht ausreichend gekühlt war.

FAKTEN FÜR DIE DEMOKRATIE

Durch eine Kooperation mit dem Bundesverband Deutscher Anzeigenblätter (BVDA), dem rund 200 Verlage mit einer wöchentlichen Auflage von ca. 60 Mio. Zeitungen angehören, erscheint in den Anzeigenblättern regelmäßig ein Faktencheck des unabhängigen und gemeinnützigen Recherchezentrums CORRECTIV. Die vielfach ausgezeichnete Redaktion deckt systematische Missstände auf und überprüft irreführende Behauptungen. Wie Falschmeldungen unsere Wahrnehmung beeinflussen und wie Sie sich vor gezielten Falschnachrichten schützen können, erfahren Sie unter correctiv.org/faktencheck

„MAINZ KOCHT GLOBAL“

Erfährlich ist das Kochbuch per Telefon- oder E-Mail-Anfrage im Mainzer Umweltladen in der Steingasse und im „Weltladen Unterverg“ in der Christoffstraße. Spenden sind willkommen und werden an Gruppen und Initiativen der Fair Trade Stadt-Kam-

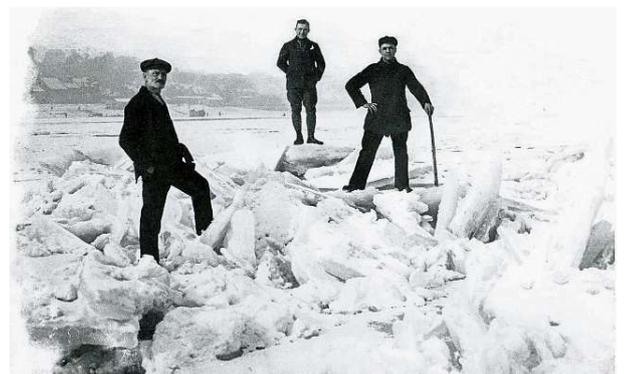
pagne weitergeben. Sie haben Rezepte eingereicht und stellen sich im Buch kurz vor.

Kontakt: Fair Trade Lenkungsreis, Dr. Sabine Gresch
Telefon: 06131-122921
E-Mail: agenda21@stadt.mainz.de

Streifzug durch 300 Jahre Kältegeschichte

Publikation zu den Orten der Eisgewinnung und Kälteproduktion in Mainz und Umgebung

MAINZ (red). Eine neue Publikation der Wissenschaftlichen Stadtbibliothek beleuchtet die Geschichte der Eisgewinnung und Kälteproduktion in Mainz und Umgebung. Autor Ulrich Hellmann schafft in dem Buch eine Übersicht zu einem Themenbereich, der in der Forschung bisher wenig Beachtung gefunden hat. Eisruben, Eiskeller und Eishäuser waren im 18. und 19. Jahrhundert an vielen Orten in der Stadt zu finden. Das ist in der heutigen Zeit, in der (Tief-)Gekühltes eine alltägliche Selbstverständlichkeit darstellt, kaum noch jemandem bewusst. Doch woher kamen diese große Mengen an Eis und wie hielten die Vorräte das ganze Jahr über?



Eisgang auf dem Rhein bei Weisenau 1929.

Repro: Barbara Hol-Barocke

Diesen und weiteren Fragen widmet sich der erste Teil des Buches. Ulrich Hellmann recherchierte unter anderem in Archiven in Mainz, Wiesbaden und Berlin und trägt in dem Band die Ergebnisse seiner Forschungen zusammen. Ihm ist es wichtig, die Bedeutung dieser etwa 300-jährigen Entwicklung von Eisgewinnung und Kälteproduktion für unsere Gegenwart herauszustellen. „Im Verlauf der Jahrhunderte haben wir die Vorzüge der Kälte so sehr schätzen gelernt, dass inzwischen ein Haushalt ohne Kühlschrank kaum noch vorstellbar ist.“

Marianne Grosse, Dezernentin für Bauen, Denkmalpflege und Kultur: „Schon mit der Ausstellung ‚Kaltgestellt – Wie die Kälte in die Küche kam‘ hat Ulrich Hellmann uns mit seiner Begreifung für die Kälteproduktion angestekt. Ich freue mich sehr, dass wir ge-

meinsam mit ihm nun eine Publikation vorstellen können, die sich intensiv mit der Mainzer Stadtgeschichte auseinandersetzt. Vertraute Orte in und um unsere Stadt können wir nun auch unter einem ganz besonderen historischen Blickwinkel betrachten.“

Einsatz in vielen Bereichen

Mit der Entwicklung erster Kältemaschinen im 19. Jahrhundert waren grundlegende Fortschritte in vielen Bereichen möglich, die auf Eis und Kälte angewiesen sind, wie beispielsweise die Nahrungsvorsorgung und die Medizin. Aber auch für Brauereien war eine zuverlässig kalte Temperatur im Produktionsprozess unverzichtbar. Der zweite Teil des Buches behandelt die beginnende

maschinelle Kälteproduktion und zeichnet sie am Beispiel einiger bedeutender Mainzer Unternehmen bis ins 20. Jahrhundert nach. Auch Wiesbaden und Umgebung werden in die Darstellung mit einbezogen.

Die Publikation ist ein Streifzug durch drei Jahrhunderte Kältegeschichte in Mainz, die an einigen Orten noch heute durch Straßennamen zu erkennen oder durch bauliche Überreste sichtbar ist. Historische und aktuelle Fotografien sowie alte Stadt- und Lagepläne erweitern den Text. „Bei der Lektüre erkennt man, wie unverzichtbar ‚künstliche Kälte‘ inzwischen ist – das ist ein bisschen wie bei den Büchern dieser Stadtbibliothek...“, sagt Bibliotheksdirektor Dr. Stephan Fliedner.

„300 Jahre Eis und Kälte“ ist bereits der zweite Band zum Thema: „Geschichte der Kälte“, der in der Reihe Veröffentlichungen der Bibliothek der Stadt Mainz erscheint. 2020 realisierte das Team der Wissenschaftlichen Stadtbibliothek mit Kurator Ulrich Hellmann eine virtuelle Ausstellung mit Begleitkatalog zur Sozialgeschichte des Kühlschranks im beginnenden 20. Jahrhundert.

INFO
300 Jahre Eis und Kälte – Orte der Eisgewinnung und Kälteproduktion in Mainz und Umgebung ist für 12 Euro in der Stadtbibliothek erhältlich. Während der Schließung für den Publikumsverkehr kann die Publikation auch online unter www.bibliothek.mainz.de/bibliothekshop bestellt werden.