



### Wohin mit dem Weihnachtsbaum...?

Weihnachten glänzen u. glitzern die Weihnachtsbäume in der festlich geschmückten Stube. Doch irgendwann muss sich auch der größte Liebhaber des echten Weihnachtsbaums von dem guten Stück trennen. Eine interessante und nützliche Art den echten Weihnachtsbaum zu „entsorgen“ ist diesen dem Elbe-Tier-Park zu spenden, denn sein nadeliges Laub ist eine willkommene Abwechslung u. Vitaminbombe zugleich. Der Baum kann entweder am Tierparkeingang neben die Futterspendenbox gestellt werden oder man verbindet die Spende gleich mit einem Tierparkbesuch und packt Kind, Enkel und Kegel mit samt Baum ins Auto! Wichtig ist dabei aber, dass die Zweige restlos von Lametta und Kunstschnee befreit sind und es sich ausschließlich um eine Kiefer, Blautanne oder Fichte handelt. Große u. kleine Gäste können in Absprache mit dem fachkundigen Tierbetreuer den Baum auf Wunsch auch selbst gern verfüttern. Die Absprache kann über die Nummer 0177-5752018 oder [naether.tierparkhebelei@web.de](mailto:naether.tierparkhebelei@web.de) erfolgen. Ansonsten ist das Füttern von mitgebrachten Futter im Tierpark verboten u. nur mit an der Kasse erhältlichen Futterpellets gestattet! Sonstige Futterspenden können in die Futterspendenbox am Eingang gelegt werden. Durch den heißen Sommer u. gestiegene Unterhaltskosten konnte der Tierpark nur wenige Einnahmen erzielen. Zur Zeit sucht der Tierpark wieder dringend Heuspenden oder Geldspenden um Heu zu kaufen. Diese können unter [Elbepark Hebelei-IBAN:DE04 8505 5000 3100 0050 65-Verwendungszweck: Futter für die Tiere](https://www.elbepark-hebelei.de) - gespendet werden! Aber auch getrocknetes Brot, Obst u. Gemüse, Katzen- und Hundetrockenfutter oder Dosen, Getreide, Sonnenblumenkerne, Hirse, Haferflocken, Nüsse usw. helfen dem beliebten Tierpark durch den Winter. Auch der Besuch der Tiere in der kalten Jahreszeit ist eine Möglichkeit den Tierpark zu unterstützen, denn es gibt auch schöne Wintertage an denen es sich lohnt Freunde und Familie hinterm Ofen vor zu locken!

### TIERPARKBEWOHNER VORGESTELLT:

#### DIE CRÖLLWITZER PUTE

Puten stammen ursprünglich aus Nord- und Mittelamerika. Sie gehören zur Familie der Fasane (Phasianidae / Ordnung Hühnervogel (Galliformes)). Der bodenbewohnende Vogel ist schwerfällig und versucht deshalb auf der Flucht eher zu laufen als zu fliegen. Einmal in der Luft kann er jedoch bis zu 100 km/h erreichen. Die Urform (Stammform) der Hauspute ist die Wildpute. Diese hat ein dunkelbraunschwarzes Gefieder und ist in ihrer Heimat inzwischen Kulturfolger, d.h. die Tiere kommen bis in Parks der Vorstädte. Dies war nicht immer so, wilde Puten waren durch Wilderei bereits selten geworden u. konnten sich nur durch intensive Schutzmaßnahmen erholen. Bereits die Indianer hielten Truthühner vor 500 bis 700 Jahren als Haus- u. Nutztiere, um Fleisch, Federn und Knochen zu nutzen. Die Puten gelangten 1524 über Spanien nach England u. 1533 nach Deutschland. Der Direktor u. Begründer der ersten staatlichen Lehr- u. Versuchsanstalt für Geflügelzucht – HALLE-CRÖLLWITZ, A. Beck gilt als Herausgeber der Cröllwitzer Pute (1910). Die Farbe ist schwarz-weiß gescheckt. Truthähne erreichen ein Gewicht von 6 bis 8 kg u. die Hennen werden 4 bis 5 kg schwer. Die Brutdauer beträgt ca. 28 Tage. Die Pute legt creme-farbene Eier mit braunen Pünktchen. Das Höchstalter kann bis zu 10 Jahren betragen. Cröllwitzer Puten sind eine vom Aussterben bedrohte Haustierrasse. Auch Haustiere können, wenn sie nicht mehr genutzt werden aussterben. Jede Woche verschwindet eine Haus- und Nutztierart unwiederbringlich von der Erde. Cröllwitzer Puten haben den Status gefährdet. 2007 gab es noch 900 Tiere in Deutschland. Im Elbe-Tier-Park Hebelei konnten mehrfach Puten erfolgreich nach gezüchtet werden.



# BAUERNMÄRKTE IM ELBE-TIER-PARK HEBELEI

DIREKTVERMARKTER AUS DER REGION

BIETEN IHRE PRODUKTE AN!

Termine 03.10. | 01.11. | 06.12.2015 und  
6.3. | 3.4. | 8.5. | 5.6.2016  
10:00 – 16:00 Uhr



In Zusammenarbeit mit der  
Direktvermarktung in Sachsen e.V.



DIE NATUR HAT TÄGLICH AB 9 UHR GEÖFFNET!

Herausgeber/Redaktion: Elbe-Tier-Park Hebelei  
Tel/Fax.: 035247 / 51220  
Marktleitung: Sven Näther / 0177 57 52 01 8  
Marktzeit: 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
[naether.tierparkhebelei@web.de](mailto:naether.tierparkhebelei@web.de)

Eintrittspreise:  
Erwachsene: 4,50 € / ermäßigt: 4,00 €  
Kinder: 3,00 €  
Familienkarte: 14,00 €

Öffnungszeiten: Sonderöffnungszeiten möglich  
Sommer: 9:00 – 18:00 Uhr  
Winter: 9:00 bis Einbruch der Dunkelheit

[www.tierpark-hebelei.de](http://www.tierpark-hebelei.de)



Am 01.11.2015 findet der Bauernmarkt  
>>Tag des Waldes!<<statt.

Rund 11 Millionen Hektar Wald gibt es in Deutschland, das sind rund 32% der Gesamtfläche Deutschlands - Tendenz steigend. Wichtigste Baumarten sind Fichte, Rotbuche, Kiefer und Eiche. Baum des Jahres 2015 ist der Feldahorn. Umso mehr verschiedene Bäume und Pflanzen ein Wald besitzt, umso artenreicher ist auch die Tierwelt. So können in einem Buchenwald bis 6700 verschiedene Tierarten vorkommen. Viele verschiedene Kräuter und Pilze gedeihen hier. Der Wald ist Sauerstoffproduzent und somit die grüne Lunge unserer Erde. Er schützt den Boden vor Erosion und speichert Wasser. Der Wald ist außerdem eine wichtige Bienenweide. Honig erhalten Sie bei unseren **Imkerinnen Iris Grabein aus Pülswerda** und **Sigrid Leubold aus Priestewitz**, Schwein am Spieß erhalten sie bei der **Erzgebirgischen Wildbretveredelung Silvio Auerbach**, Haselnussöl bei der **Ölmühle Stöbzig aus Freiberg** und Kräuter bei **Kräuter-Seifert aus Dresden!**



Am 6.Dezember 2015 lädt der Bauernmarkt in der Hebelelei „Mit Festtagsleckereien, Märchen und Glühwein...!“ zum Verweilen ein ! Der Nikolaustag ist der Feiertag für den bekannten Heiligen Nikolaus von Myra, der im lykischen Kleinasien in der heutigen Türkei wirkte. In einem deutschen Kinderlied heißt es „Lasst uns froh und munter sein und uns recht von Herzen freuen – lustig, lustig trallalalala, bald ist Nikolausabend da...!“ Am Vorabend des Nikolaustages wird ein Teller, geputzte Schuhe aufgestellt oder eine Socke aufgehängt, die der Nikolaus über Nacht mit Süßigkeiten füllt. Wer dies verpasst haben sollte, kann für seine Lieben auf dem Bauernmarkt in der Hebelelei fündig werden oder für die Festtage etwas kaufen. Zum Beispiel Honigprodukte von unseren **Imkerinnen Frau Grabein und Frau Leupold**, Festtagsleckereien bei **Fleischerei Simon aus Wallengrün** oder findet ein kleines Mitbringsel bei **Haushaltswaren Löbus aus Röderland**.

**DAS HEBELEITEAM WÜNSCHT ALLEN GÄSTEN EIN FROHES FEST UND EINEN GUTEN START IN DAS NEUE JAHR 2016!**



Am 3.Oktober heißt es “Von Trauben und Wein...!

Weltweit gibt es 16 000 Rebsorten. Ob getrocknet, frisch vom Rebstock, als leckere Frucht oder zu Wein vergoren hat Vitis vinifera, wie der Rebstock lateinisch heißt viele Freunde. Der Ort Hebelelei befindet sich mitten im nördlichsten Weinanbaugebiet Deutschlands. Aufgrund des milden Klimas und des Lößbodens gedeihen die Weinreben im Elbtal besonders gut.

Eine Besonderheit ist das fast nur hier in Sachsen die Weinsorte Goldriesling angebaut wird, die ihren Ursprung im Elsass hat, wo sie bereits 1883 gezüchtet wurde. Weil die Sorte im Frühjahr spät austreibt aber trotzdem früh geerntet werden kann eignet sie sich für den Anbau in Sachsen besonders gut. Der späte Frost im Frühjahr kann der Rebe so wenig an-haben.

Federweisser und Sächsische Weine erhalten sie bei den „**Freunden des Weines Zehren**“ bei **Frau Schicke**, beim **Bauernhof Ulrich Friede aus Gröbern / Niederau** der sogar einen kleinen eigenen Weinberg hat, leckere Trauben erhalten sie beim **Gemüsehof Serka aus Nerchau** und Frucht-weine erhalten sie bei **Sachsenobst aus Ablaß-Sornzig**.

**Besuchen Sie auch die Federweissermeile vom 3.Oktober bis 4.Oktober 2015 auf der anderen Elbseite!** Die Fähre dort hin befindet sich nur 5-8 Gehminuten vom Elbe-Tier-Park Hebelelei entfernt. Hier erfahren sie auf einer Exkursion und Weinwanderung noch vieles mehr rund um das sächsische Weinanbaugebiet. Genießen Sie die einmalige Atmosphäre des Elbtals und besuchen sie die Winzer in Diesbar-Seußlitz. Am Sonntagabend findet das große Höhenfeuerwerk zum Abschluss des Weinfestes statt!



## PAPRIKA UND CHILI – GEMÜSE DES JAHRES 2015

Die Paprika u. Chili stammen ursprünglich aus Mittel- u. Südamerika u. haben es, wie die Pute u. viele andere Nutzpflanzen u. -tiere Christoph Kolumbus zu verdanken, dass sie 1492 nach Europa gekommen sind. Inzwischen gibt es Paprika in allen Teilen der Welt in über 300 Sorten! Paprika gehören zu den Nachtschattengewächsen u. sind in ihrer ursprünglichen tropischen Heimat mehrjährig. In gemäßigten Breiten werden sie aufgrund des Frosts meist nur ein einziges Jahr. Paprikasorten können von 20 cm bis 3m hoch werden. Die Blüte hat eine Sternchenform mit weißen, gelben oder violetten Blüten-blättern. Der älteste Nachweis der Nutzung ist auf 5000 bis 7000 v.Ch. datiert. Das heißt also die Pflanze war schon vor der Ankunft Kolumbus kultiviert u. so brachte er Chilipflanzen an-stelle des gesuchten Pfeffers mit nach Spanien,weshalb man auch Spanischer Pfeffer zur Chilipflanze sagt. Von dort ist das Gemüse nach Deutschland und 1569 ins Paprikaland Ungarn gelangt. Aus Ungarn stammt auch die bei uns benutzte Bezeichnung „Paprika“.

Die Frucht enthält sehr viel Vitamine C u. wird auch wegen der Schärfe als Gewürz überall auf der Welt geliebt. Der Verdünnungsfaktor, der notwendig ist um die Schärfe vollständig zu neutralisieren heißt Scoville. Der normale Gemüsepaprika hat 0-10 Scoville. Jalapenosschoten haben 8000 Scoville und Habaneros bis zu 500 000 Scoville. Wer denkt schärfer gehts nicht wird staunen, den die Sorte „Caroline Reaper“ macht mit 2,2 Millionen Scoville den Rekord.



Viele Säugetiere u. wir Menschen können süß, sauer, salzig und bitter wahrnehmen. Schärfe ist aber keine Geschmacksempfindung sondern eine Schmerzempfindung und wird durch den in Chilischoten befindlichen Stoff Capsaicin ausgelöst. Dieser wiederum soll die Pflanze eigentlich davor schützen, dass sie von Säugetieren gefressen wird, weil Säugetiere beim Kauen die Samen zerstören würden. Vögel hingegen schlucken die Samen und können sie über weite Strecken verteilen, weshalb die Chili-pflanze sich wiederum so angepasst hat, dass das Capsaicin nicht an den Schmerzrezeptoren von Vögeln andockt und somit sie nicht davon abhält, dass die Schoten gefressen werden.

Nur ein Säugetier namens Mensch lässt sich nicht vom scharfen Capsaicin abschrecken und trug die Pflanze in viele Teile der Welt. Bereits die Indianer nutzten Chili bei Zahnschmerzen und gegen Arthrose, sie regeln den Appetit, regen den Stoffwechsel an und sind gut gegen Muskelverspannungen. Bei falscher Anwendung können Chilis jedoch auch Magenkrämpfe verursachen und zu Kreislaufproblemen führen.

Paprika erhalten sie beim **Gemüsehof Serka aus Nerchau** und dem **Gemüsehandel Hering aus Coswig**. Paradoxerweise können Paprika, Tomaten, Gurken und Kohl aber aussterben. Warum kann man in den **Herbstferien am 18.Oktober 2015 – 11:00 Uhr, 14:00 Uhr und 16:00 Uhr auf einer Tierparkführung mit Tierfütterung** oder ständig an den Infotafeln des Elbe-Tier-Park erfahren.

Weitere Infos erhalten Sie des weiteren unter [www.nutzpflanzenvielfalt.de](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de). Dies ist die Homepage des Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. !

