

Die Natur hat täglich ab 9 geöffnet

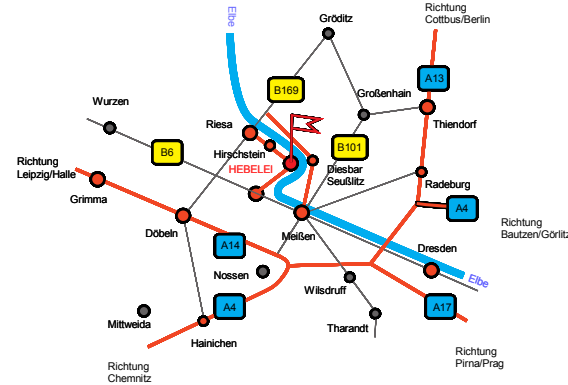
31.10. Halloweenfest
mit Lampionumszug,
Kinderfeuerwerk

Jedes Kind im
Kostüm bekommt
ein Freigeränk

Elbe-Tier-Park Hebelei
www.tierpark-hebelei.de

Bildnachweis: Hecht in ZOO Pize/Wikipedia/ Jik jik- Muskellunge (Esox masquinongy)/ Engbretson, Eric / U.S. Fish and Wildlife Service/Wikipedia- Bild: Glühweinverkauf in Schweden .sv:Emil Norlander (1865-1935), Swedish journalist, songwriter and writer and producer of revues; seen here bying his "glogg" (traditional Swedish em-mulled wine) for the Christmas of 1916./Wikipedia/ Quelle: Vecko-Journalen no. 52, 1916./ Distribution map of northern pike (Esox lucius)/Wikipedia/ Foto: Clowns Dudellumpi/www.dudel-lumpi.de

Author:Andrew69./Bilder vom Paprika und Lockengänse im Schnee/Urheber:Elbe-Tier-Park
Quelle: Hecht: Wikipedia, http://www.pivi.de/hecht/ ,www.dafv.de-Presemittlung -Fisch_des_„Jahres-2016-Hecht, Glühwein: www.gesundheit.de, Wikipedia, Paprika:Wikipedia, www.nutzpflanzenvielfalt.de/



Mit dem Auto: Wir empfehlen von Dresden aus die Abfahrt Wilsdruff - Meissen zu nehmen und in Meissen der B6 in Richtung Lommatzsch/Riesa zu folgen. In Zehren ist ein brauner Wegweiser >>Elbepark<< diesem bitte folgen.

Für Gäste aus Richtung Riesa besteht die Möglichkeit schon in Wölkisch von der B6 ab zu biegen. Für Gäste aus Richtung Döbeln empfehlen wir nach Lommatzsch zu fahren und dort in Richtung Meissen/Zehren zu folgen. Hinter Lommatzsch kommt der Ort Piskowitz dort links abbiegen und bis Obermuschütz fahren. Dort die B6 überqueren und dem Schild >>Elbepark<< folgen.

Mit dem Bus: Linie 446 Meissen - Riesa (über Hirschstein) Hst.: Niederlommatzsch oder Linie 407 Meissen - Riesa (über Seußlitz) Hst.: Schloss Seußlitz, dann mit der Fähre übersetzen.

Mit der Bahn: Von Dresden mit der S1 bis Meissen, von dort fährt im Einstundentakt (in den Ferien aller 2h) die Bus-Linie 446 Meissen - Riesa (über Hirschstein) bis zur Haltestelle Niederlommatzsch. Des weiteren gibt es die Bus-Linie 407 Meissen - Riesa (über Seußlitz). An der Haltestelle Schloss Seußlitz aussteigen und mit der Personenfähre nach Niederlommatzsch übersetzen.

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

Alle Angaben des Flyers sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten!

Naturerlebniszentrum Elbe-Tier-Park Hebelei
Betreiber: Sven Näther
OT Hebelei 16 | 01665 Diera-Zehren
Landkreis Meißen



Wir haben auch im Winter täglich ab 9:00 Uhr geöffnet

Das Marktblatt Ausgabe 04 / 16



Hecht (Esox lucius)

BAUERNMÄRKTE IM ELBE-TIER-PARK HEBELEI

DIREKTVERMARKTER AUS DER REGION

BIETEN IHRE PRODUKTE AN!

Termine 3.10. | 6.11. und 4.12.2016
5.3. | 2.4. | 7.5. | 11.6. | 2.7. | 30.7. | 3.9. |
3.10. | 5.11. und 3.12.2017
10:00 – 16:00 Uhr



In Zusammenarbeit mit der
Direktvermarktung in Sachsen e.V.



DIE NATUR HAT TÄGLICH AB 9 UHR GEÖFFNET!



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

www.tierpark-hebelei.de



Viele Säugetiere und 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**. Paradoxerweise können Paprika, Tomaten, Gurken und Kohl aber aussterben. Warum kann man an den Infotafeln des Elbe-Tier-Park erfahren.

Weitere Infos erhalten Sie des weiteren unter www.nutzpflanzenvielfalt.de. Dies ist die Homepage des Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. !

Am **6.11.2016** heißt es **Bauernmarkt im Elbe-Tier-Park** unter dem Motto „**Tag des Fisches**“. **Fisch des Jahres 2016 ist der Hecht (*Esox lucius*)**.

Der Hecht wurde vom **Deutsche Angelfischerverband e.V. (DAFV)** zum „Fisch des Jahres 2016“ gewählt und ist eine der größten und bekanntesten heimischen Fischarten, die eine Durchschnittslänge von 50 cm bis 100 cm erreichen kann. Besonders prächtige weibliche Exemplare können sogar bis zu 150 cm lang werden und 20 kg schwer. Der „Fisch des Jahres“ wird bereits seit 1984 gekürt. Mit dem Hecht wurde eine Art gewählt, durch die die Zusammenhänge zwischen Natur- und Artenschutz sowie nachhaltiger, verantwortungsvoller Naturnutzung verdeutlicht werden können. Wenn Ufer und Auen



Muskellunge (*Esox masquinongy*)

renaturiert oder in einem naturnahen Zustand erhalten werden, dienen sie dem Hecht als Rückzugsraum und Laichplatz. Damit wird einerseits der Bestand dieses von vielen Anglerinnen und Anglern geschätzten Speisefisches gesichert und gleichzeitig Lebensraum vieler weiterer Tier- und Pflanzenarten verbessert. Er besiedelt als Einzelgänger stehende Gewässer vom kleinen Tümpel bis zum großen See, aber auch Fließgewässer vom Oberlauf bis hinab in die küstennahe Brackwasserregion (= halb Salz und halb Süßwasser) mit vielen Deckungsmöglichkeiten und Schilfrändern. Der Hecht ist ein standorttreuer Raubfisch. Er lauert gerne in Ufernähe regungslos auf seine Beute, die er im blitzschnellen Vorstoß ergreift.

Der Hecht kann mit seinen zahlreichen spitzen, nach hinten gebogenen Zähnen hervorragend Beute packen, wie Frösche, gelegentlich auch kleine Wasservögel z.B.: Teichrallen, Säugetiere wie Mäuse oder Bisamratten stehen auf dem Speiseplan, sowie Fische aller Art. Auch eigene Artgenossen. Weibchen haben deshalb während der Paarung eine Maulsperrde damit sie die oft kleineren Männchen nicht auffressen. Die Laichzeit ist von März bis April. Sie können bis zu 215000 Eier auf Überflutungsflächen und in der dichten Ufervegetation legen. Die Larven schlüpfen je nach Wassertemperatur schon nach 10-15 Tagen. So lange sie noch von ihrem Dottersack zehren, haften sie mit ihren am Kopf sitzenden Klebdrüsen an Wasserpflanzen. Die Jungfische ernähren sich von Wasserflöhen und später von Fischbrut und können bei einem ausreichenden Nahrungsangebot im ersten Lebensjahr eine Größe von bis zu 35 cm erreichen. Hechte können im Aquarium bis zu 30 Jahre alt werden.

Hechte lassen sich wegen ihres aggressiven Verhaltens untereinander nur schwer kultivieren. Aus diesem Grund züchtete man eine unfruchtbare Kreuzung aus den beiden Hechtarten Muskellunge (*Esox masquinongy*) aus dem östlichen Nordamerika und dem Europäischen Hecht (*Esox lucius*) dessen Verbreitungsgebiet in Europa, Asien und ebenfalls in Nordamerika liegt. Dieser *Tigerhecht* genannte Hybrid ist friedlich und lässt sich in größerer Besetzungsdichte in Becken halten als andere Hechtarten.

Hechte gelten nicht als gefährdet jedoch sind die Bestände durch Lebensraumzerstörung und schlechten Laichplätzen in einigen Gewässern rückläufig.

Fisch erhalten Sie bei **Forellenaufzucht und Forellentrücherei Mario Weber aus Burkhardtsdorf** und am **Verkaufsstand des Elbe-Tier-Park** gibt es leckeren Dosenfisch aus Nachhaltigem Fischfang zu kaufen deren Erlös dem Elbe-Tier-Park zu Gute kommt.

Am **4.Dezember 2016** heißt das **Motto des Bauernmarktes im Elbe-Tier-Park** „**Geschenkmart, Tee-und Glühweinmarkt!**“ **Glühwein** ist ein alkoholhaltiges Heißgetränk, das in Mitteleuropa traditionell in der Adventszeit, häufig auf Weihnachtsmärkten, getrunken wird. Daneben ist abgefüllter Glühwein

unterschiedlicher Qualität für Privathaushalte in der Vorweihnachtszeit auf Märkten und im Handel erhältlich. Ähnliche Getränke sind schwedischer Glögg, Grog, Punsch und Feuerzangenbowle.

Der Vorläufer des Glühweins ist ein römischer Würzwein aus Wein, Honig und Gewürzen aus der Antike. Im Mittelalter waren kalt getrunkene Würzweine beliebt, in den Gewürzzutaten und im Geschmack dem heutigen Glühwein vermutlich ähnlich waren.

Glühwein im heutigen Sinne gibt es seit Winter 1956, als Rudolf Kunzmann in einer kleinen Ein-Mann-Weinkellerei in Augsburg-Pfersee mit Zucker und Gewürzen versetzten Wein erstmals in Flaschen füllte und als Glühwein verkaufte. Da damals Zucker als Zutat noch verboten war, verhängte das Marktamt der Stadt Augsburg einen Bußgeldbescheid wegen Verstoßes gegen das Weinrecht. Dieser Bußgeldbescheid ist Beleg für den ersten in Flaschen abgefüllten Glühwein in Deutschland. Später wurde das Weinrecht geändert und Glühwein somit legalisiert.

Zur Herstellung von Glühwein, von dem jährlich bis zu 50 Millionen Liter in Deutschland ausgeschenkt werden, wird roter oder weißer Wein mit verschiedenen Gewürzen erhitzt und nach verschiedenen Geschmack gesüßt. Bei der Zubereitung sollte der Glühwein keinesfalls über 80 °C erhitzt werden, da der im Glühwein enthaltene Alkohol ab 78 °C verdampft und die Gewürze ihren Geschmack nachteilig verändern. Gewürze sind üblicherweise Zimt, Gewürznelken, Zitronen- und Orangenschale, sowie Sternanis. Aber auch Ingwer, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss, Safran, Dattelmehle und Mastix (Harz von Pistazienbäumen) werden in einigen Rezepturen und Kulturkreisen verwendet. Zimt ist ein unverzichtbares Glühweingewürz und regt den Körper dazu an Verdauungssäfte zu produzieren. Er ist ein gutes Mittel gegen Völlegefühl und soll sogar aphrodisierend wirken. Der griechische Philosoph Theophrastos lobte um 350 vor Christus den Zimt als köstliches Gewürz, besonders zum Wein. Der beste Zimt stammt übrigens aus Ceylon vom Echten Zimtbaum und ist sehr hell. Kardamom dagegen wird eine appetitanregende Wirkung nachgesagt. Er hilft auch gegen Blähungen. Nelken duften vor allem gut, wirken antibakteriell und verdauungsfördernd. Schon im alten China und in Ägypten kannte man Nelken und ihre heilsamen Wirkungen. Arabische Händler brachten sie zur Römerzeit nach Europa.

Der Mindestalkoholgehalt des Glühweins ist gesetzlich auf 7% Vol. festgelegt. Im Durchschnitt liegt er aber zwischen neun und zehn Prozent, nur wenn er kocht verdunstet er auch wieder. Das wird sogar überprüft, Glühweinkontrollen fanden in Köln, Aachen oder Düsseldorf statt bisher ohne nennenswerte Probleme.

Bei den brantweinhaltigen Varianten mit Rum, Weinbrand oder Likören wie Amaretto handelt es sich genau genommen nicht um Glühwein, sondern um Punsch.

Glühwein erhalten Sie bei **Sachsenobst aus Sorzig-Ablaß**, am **Bauerncafe des Elbe-Tier-Park** und am **Imbiss „Zum Elbradler“ des Elbe-Tier-Park** deren Erlös dem **Elbe-Tier-Park zu Gute kommt**.

