

Ekeligen Hundekot auf den Balkon geworfen

Am Südring: Zwei Anwohnerinnen ärgern sich über Stinkbomben. Die Polizei rät, Anzeige zu erstatten

Von Celina Allard

■ **Bünde.** Seit einiger Zeit erleben Sabine Schäfer und ihre Nachbarin Marie Luise Danauer am Südring regelmäßig eine unerfreuliche Überraschung, wenn sie morgens die Jalousien hochziehen. Im Garten und auf der Terrasse finden sie immer wieder Hundekotbeutel mitsamt Inhalt, die ein Passant über die hohe Mauer in den Garten geworfen haben muss. Und das ist mehr als ein Ärgernis.

„Vor ein paar Tagen ist ein Beutel aufgerissen und hat die Gartenmöbel beschmutzt“, sagt Schäfer. Sie wohne in der Wohnung über Danauer. Entweder die Beutel landen bei ihrer Nachbarin im Garten oder auf ihrem Balkon. Beobachtet habe sie die Tat aber noch nie.

Schäfer könne sich gar nicht erklären, wer das getan haben könnte. Sie liege ja auch mit niemandem im Streit. „Ich hatte selbst mal einen Hund und weiß, dass man immer Beutel mitnehmen muss. Und hier

stehen doch wohl genug Müll-eimer herum. Das ist doch kein Aufwand, den gerade zu entsorgen“, sagt sie.

Jetzt ist sie am Überlegen, zur Polizei zu gehen und Anzeige zu erstatten. Aber kann die Polizei da helfen und lohnt sich das überhaupt? Für die Polizei ist Sache eindeutig: Auf jeden Fall, meint Polizeisprecherin Simone Lah-Schnier. „Verunreinigung und wildes Müllabladen sind Ordnungswidrigkeiten. Und wenn die Person mal erwischt wird, kann sie belangt werden.“ Und: Die Beamten des Bezirksdienstes in Bünde kennen vielleicht auch schon ein paar mögliche Täter, die in der Gegend schon einmal die Gärten beschmutzt haben.

Schäfer wird noch einmal mit ihrer Vermieterin sprechen und dann überlegen, das Ganze der Polizei zu melden. „Es wäre vielleicht auch ganz gut zu wissen, ob noch andere betroffen sind“, sagt sie. Sie hofft nun, bald frei von stinkenden Überraschungen zu sein.

Grüne wollen kostenfreie Radstation

Antrag für den Verkehrsausschuss: Vandalismus und Diebstähle sollen so bekämpft werden

■ **Bünde (bo).** Wenn Autos kostenfrei am Bahnhof abgestellt werden können, warum sollen Radfahrer dann für die Nutzung der Radstation bezahlen? Geht es nach den Grünen in Bünde, können Zweiräder hier demnächst abgestellt werden, ohne das ihre Besitzer zur Kasse gebeten werden.

Einen entsprechenden Antrag hat die Partei für die nächste Sitzung des Verkehrsausschusses gestellt. Das Gremium tagt am kommenden Mittwoch, 15. Mai, ab 19 Uhr

im Rathaus. Damit in der Station kein Unfug getrieben wird und nur solche Leute Zugang bekommen, die auch ein Rad hier abstellen wollen, sollen die Dauernutzer ein Pfand für die Nutzung eines entsprechenden Chips hinterlegen. Bisher kostet die Nutzung 70 Euro im Jahr. Und auch für Auswärtige, die die Station nicht regelmäßig nutzen, sondern die vielleicht nur einmalig mit dem Rad nach Bünde kommen, soll eine möglichst unkomplizierte Regelung gefunden werden.

Ihr Draht zur Neuen Westfälischen

Abo-service: (0521) 555-888 **Fax Anzeigen:** (05221) 591 40
Anzeigenservice: (0521) 555-333 **Lokalredaktion:** (05221) 591 50
Kartenvorverkauf: (0521) 555-444 **Fax Redaktion:** (05221) 591 65
Medienberater: (05221) 591 30

E-Mail: herford@nw.de

Sekretariat: Barbara Kuhn	591-50	Walter Dollendorf (wad)	591-53
Christina Römer (röm)	591 51	Natalie Gottwald (lina)	591-56
Corina Lass (cla)	591 57		
Jobst Lüdeking (jwl)	591 52	Lokalsport	
Eike J. Horstmann (he)	591 55	Dirk Kröger (dik)	-60
Peter Steinert (PeSt)	591-58	Markus Voss (mav)	-61
Frank-Michael		Fax:	-65
Kiel-Steinkamp (FM)	591 66	E-Mail:	sport.herford@nw.de

Neue Westfälische

Herausgeber: Klaus Schrotthofer

Chefredakteur: Thomas Seim
Stellv. Chefredakteur: Carsten Heil
Newsroom: Leitung Jörg Rinne, Mitglied der Chefredaktion

Politik, Nachrichten: Dirk Müller; Zwischen Weser und Rhein: Martin Fröhlich, Sigrun Müller-Gerbes; Wirtschaft: Stefan Schelp; Kultur/Medien: Stefan Brams; Sport: Torsten Ziegler; Reporter: Matthias Bungeoro, Jobst Lüdeking

Büro Düsseldorf: Lothar Schmalen (Ltg.), Florian Pfitzner

Lokales: Christina Römer
Redaktionstechnik: Stefan Weber

Veröffentlichungen in Print- oder elektronischen Medien sowie Vervielfältigungen, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für Rücksendung unaufrichtig eingereicherter Manuskripte, Bücher, Zeitschriften und Bilder übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.

Verantwortlicher Anzeigenleiter: Michael-Joachim Appelt
Zurzeit gilt Anzeigenpreislise Nr. 54 vom 1. Januar 2019.

Monatlicher Bezugspreis bei Trägerzustellung 37,50 EUR, bei Postzustellung 42,10 EUR je-weils inkl. 7% MwSt.; ePaper 25,90 EUR inkl.

Anschrift für Redaktion und Verlag: Zeitungsverlag NEUE WESTFÄLISCHE GmbH & Co. KG, 33602 Bielefeld, Niederstraße 21-27, Postfach 10 02 25, 33502 Bielefeld, Telefon (05 21) 5 55-0, Telefax 5 55-3 48 und -3 49; **Lokalredaktion und Geschäftsstelle:** 32052 Herford, Lübbestraße 15-17, Telefon (0 52 21) 5 91-0 (Geschäftsstelle).

19% MwSt.
Bei Abonnement-Unterbrechung erfolgt eine Rückvergütung des Bezugspreises ab dem 7. Tag der Unterbrechung. Das Abonnement kann mit einer Frist von einem Monat zum Quartalsende gekündigt werden (Datum des Poststempels). Abbestellungen sind schriftlich an den Verlag zu richten. Zusteller nehmen Abbestellungen nicht entgegen. Bei Nichtbelieferung ohne Verschulden des Verlages, bei Arbeitskämpfen oder in Fällen höherer Gewalt kein Entschädigungsanspruch. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist, soweit das Gesetz zwingend nichts anderes vorsieht, der Sitz des Verlages.
In der Zeitung NEUE WESTFÄLISCHE erscheinen regelmäßig das Veranstaltungsmagazin ERWIN an jedem Donnerstag sowie an jedem Dienstag die Beilage „sprima – Wochenmagazin zur Zeitung“.
Sofern Sie Artikel dieser Zeitung in Ihre internen elektronischen Pressespiegel übernehmen wollen, erhalten Sie erforderliche Rechte unter www.presse-monitor.de oder unter Telefon (030) 28 49 30, Pressemittonor GmbH.

Geschäftsführung: Klaus Schrotthofer
Herstellung: J. D. Küster Nachf. + Presse-Druck GmbH & Co. KG, Bielefeld. Geprüfter Qualitätsbetrieb, zertifiziert nach ISO 12647-3.
Mitglied der „Arbeitsgemeinschaft Ost-westfälisch-Lippischer Zeitungsverlage“.

Internet: www.nw.de
E-Mail: herford@nw.de



In den Kräutern: Katharina Hinze (r.) weiß zu jedem Kraut, das am Wegesrand wächst, etwas zu erzählen.

FOTOS: MARTINA CHUDZICKI

Unterwegs mit der Kräuterfrau

VHS-Exkursion in Spenge: Katharina Hinze kennt sich aus mit allem, was am Wegesrand wächst. Viele Wildkräuter können in der Küche und der Heilkunde eingesetzt werden

Von Martina Chudzicki

■ **Spenge.** Wer schon immer mal wissen wollte, was eigentlich das „Wald- und Wiesenpflaster“ ist oder ob man Bärlauch auch noch essen darf, wenn er schon blüht, der war am späten Freitagnachmittag richtig bei einem Spaziergang der besonderen Art in Spenge. Die Kräuterexpertin Katharina Hinze nahm ein gutes Dutzend Neugierige mit auf einen zweistündigen Spaziergang am Spenger Stadtrand.

Vom Parkplatz am Waldbad ging es auf einem schmalen Wanderweg vorbei an der Werburg und an Schloss Mühlentburg und schließlich im großen Bogen zurück zum Ausgangspunkt. Der Blick der Wanderer war dabei fast immer auf den Boden gerichtet, denn alle wollten wissen: „Was wächst denn da am Wegesrand?“

Den Speiseplan mit Wildkräutern aufpeppen

Die Erwartungen an die von der VHS angebotene Exkursion waren dabei unterschiedlich. Während die einen vor allem interessiert waren, wie sie ihren Speiseplan mit Wildkräutern aufpeppen können, wollten die anderen mehr über die Heilkräfte von Kräutern erfahren.

Katharina Hinze wusste auf alle Fragen eine Antwort, machte aber gleich zu Beginn klar: „Ich werde nicht mehr als etwa 15 Wildkräuter ausführlich vorstellen – mehr können Sie sich ohnehin heute nicht merken!“

Dass gerade jetzt im Frühjahr die „Hochzeit“ der Kräuter ist, merkten die Exkursionsteilnehmer sehr schnell. Links und rechts des schmalen Pfades grünte und blühte es in den unterschiedlichsten Farbschattierungen. Und wer bis dahin geglaubt hatte, dass es sich dabei lediglich um jede Menge wild wucherndes „Unkraut“ handelte, der wurde von Hinze schnell eines Besseren belehrt. Jede Pflanze



Praktisch: Dank vieler kleiner Widerhaken lassen sich aus dem Labkraut schnell grüne Kränze binden.

konnte die Kräuterfrau nicht nur benennen, sondern auch etwas zu ihrer Verwendung und Wirkweise in Küche und Heilkunde erzählen.

Ausführlicher ging sie allerdings tatsächlich nur auf einige der bekannteren Pflanzen ein, wie etwa das Labkraut, das gleich zu Beginn des Weges in großen Büscheln wuchs. „Dieses Kraut schmeckt ein wenig nach Erbse oder Mais“, erläuterte sie. Gedünstet lasse sich daraus ein leckeres Wildgemüse kochen. Wie viele Kräuter könnte man das Labkraut zwar auch roh essen, dabei sei allerdings Vorsicht geboten. „Wie eine Kletkräuter hat es viele Widerborsten. Wenn man nicht aufpasst,

kann es einem in der Speiseröhre stecken bleiben“, warnte sie. Diesen Kleb-Effekt haben sich die Menschen früher zunutze gemacht, wusste sie. „Aus dem Kraut ließ sich gut eine Art Netz flechten, durch das die Molke vom Käse abgegossen wurde. Daher auch der Name.“

Gleich neben dem Labkraut entdeckte Katharina Hinze Nelkenwurz – „gut bei Zahnschmerzen“ – und Beinwell. Die großen rauen Blätter dieser Pflanze ließen sich hervorragend in der Küche verwenden: „Ein Stück Käse in ein Blatt eingewickelt, etwas paniert und dann in Fett ausgebacken – das ist einfach superlecker!“ Zuviel sollte man aber

nicht von dieser wilden Nahrung essen. „Die Inhaltsstoffe wirken auf die Leber“, so die Expertin. Ohnehin gelte generell Mäßigung beim Verzehr von Wildkräutern, weil ihr Vitamin- und Mineralstoffgehalt bis zu fünfmal höher sei als in anderen Gemüsen. „Mehr als eine halbe bis eine Hand voll Kräuter sollte man pro Tag nicht zu sich nehmen.“

Die gleich daneben zart gelb blühenden Taubnesseln konnten einige der Teilnehmer noch aus Kindertagen: „Die Blüten haben wir früher immer ausgelutscht – der Nektar ist unglaublich süß.“ Das führte unweigerlich zu der Frage, ob man Kräuter ungewaschen überhaupt essen dürfe, angesichts der Gefahr einer Infektion mit dem Fuchsbandwurm. Für Katharina Hinze ist das eine Frage, die „jeder für sich selbst entscheiden“ müsse. Eine Erkrankung sei sicherlich sehr schlimm, aber auch relativ selten. „In Deutschland hat es im vergangenen Jahr nur vier oder fünf Todesfälle gegeben“, sagte sie.

Abgesehen von der Frage nach dem Fuchsbandwurm, gelte es beim Verzehr von Wildkräutern generell, einige Dinge zu beachten. „Erste Regel“, so die Kräuterfrau, „nur Pflanzen pflücken, bei denen man sich hundert Prozent sicher ist, sie zu kennen.“ Die Gefahr einer Verwechslung mit einem giftigen Kraut sei zu groß. Tödlich würden zwar nur wenige Pflanzen wirken, aber Kopfschmerzen, Erbrechen oder Übelkeit könnten die Folge sein. Auch an viel befahrenen Straßen oder an „Hundelaufstrecken“ würde sie selbst keine Kräuter ernten.

Und absolut Tabu seien natürlich Naturschutzgebiete, nicht zum eigenen Schutz, aber zum Schutz der Pflanzen. Überhaupt kein Verständnis hat die Spengerin, wenn Kräutersammler ganze Rabatten abernteten. „Wenn ich manchmal sehe, wie gerade jetzt ganze Bärlauchbestände abgeschnitten wurden, könnte ich heulen!“ Bärlauch stehe unter Naturschutz. Mal hier und da ein

Blatt für den Eigenbedarf zu ernten, das sei okay, aber ganze Bestände zu dezimieren, das sei rücksichtslos. Gleichzeitig räumte die Expertin mit einem Vorurteil auf: Bärlauch werde nicht ungenießbar, wenn er blüht. Im Gegenteil: „Die Blüten schmecken mir fast noch besser als die Blätter.“ Zum Beweisen pflückte sie ein paar der weißen Sterne und ließ die Exkursionsteilnehmer probieren. Der intensive Knoblauchgeschmack der Blüte wirkte lange nach.

Gundermann, Baldrian, Vogelmiere und Brombeeren

An Gundermann („Ein tolles Würzkraut und gut gegen eitrige Zustände“), Baldrian („Braucht nasse Füße und wächst deshalb gern am Wasser“), Vogelmiere („Davon kann man alles essen“), Brombeeren („Lecker für Tee“), Hirtentäschelkraut („Wirkt blutstillend“) und Löwenzahn („Jeden Tag zehn Blütenstiele essen, wirkt gegen Diabetes“) näherten sich die Teilnehmer langsam wieder dem Ausgangspunkt ihrer Wanderung.

Mit jeder Menge neuem Wissen und gleichzeitig der Erkenntnis, dass sie an diesem Abend trotzdem nur einen Bruchteil der Wildkräuter etwas näher kennengelernt haben. Aber zum Glück bietet die VHS weitere Exkursionen mit der Kräuterfachfrau an (siehe Infotext).

Ach ja: Als „Wald- und Wiesenpflaster“ gilt übrigens der Spitzweigerich, den die Expertin ebenfalls am Wegesrand entdeckte. Der Saft aus zwischen zwei Fingern zerriebenen Blättern helfe gut bei Schnittwunden oder Insektenstichen. Die unscheinbare Pflanze könne aber noch mehr, verrät Hinze: „Klein geschnittene Blätter – in Honig konserviert – sind ein bewährtes Mittel bei Husten. Und in der Küche besticht der Spitzweigerich durch sein tolles Aroma – er schmeckt genau wie ein Champignon!“