

Auch Ringelnattern brauchen Manager

NATUR Ringelnattern können Spaziergängern und Gartenbesitzern einen Schrecken einjagen. Obwohl das Tier unter Artenschutz steht, hat es in der Schweiz einen schweren Stand. Ein gutes Wildtiermanagement sei deshalb dringend notwendig, findet Wildtierbiologe Klaus Robin.

Immer mal wieder sorgen Schlangen für Aufregung, wenn sie sich etwa durch private Gärten schlängeln oder am Zürichseeufer den Weg von Spaziergängern kreuzen. Doch Angst ist in aller Regel unbegründet, handelt es sich doch meist um ganz harmlose Ringelnattern, die weder giftig noch sonst in irgendeiner Art gefährlich sind für den Menschen. «Die Furcht vor Schlangen ist noch immer verbreitet. Ihnen haftet etwas Negatives an, worunter die Ringelnattern zu leiden haben», erklärt der Biologe Klaus Robin. Und obwohl seit 1966 mit der Einführung des Natur- und Heimatschutzgesetzes alle heimischen Amphibien und Reptilien unter Schutz stehen, werden noch immer vom Menschen erschlagene Schlangen aufgefunden.

Gefährdete Art

Den natürlichen Lebensraum von Ringelnattern bilden Weiher,

Seen, Flachmoore, Fliessgewässer, Kiesgruben und grössere Gärten. Auf ihrem Speiseplan stehen bevorzugt Froschlurche.

Wie viele andere Wildtiere sind auch die Ringelnattern in der Schweiz durch die Aktivitäten der Menschen unter Druck geraten. Heute sind die meisten Ringelnatterpopulationen auf verschiedene kleinflächige Lebensräume aufgesplittet. Die generelle Ausräumung der Landschaft durch den Menschen sowie die immer intensivere Landwirtschaft mit dem grossflächigen Austrag von Agrochemikalien haben die Lebensbedingungen der Reptilien zunehmend verschlechtert. Zudem sind die vielen Hauskatzen wenig empfänglich für Artenschutzgesetze und sehen in der Ringelnatter vor allem eine leckere Mahlzeit oder ein willkommenes Spielzeug.

«Um den Niedergang der Ringelnatter zu stoppen, müssen intakte Populationen und Lebens-

räume erhalten, beeinträchtigte Lebensräume revitalisiert und noch besiedelte Lebensräume vernetzt werden», sagt Robin. Fall das nicht geschieht, werde der Ringelnatterbestand weiter zurückgehen.

Durchdachtes Management

2005 gründete Klaus Robin an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil die heutige Forschungsgruppe Wildtiermanagement. Gemeinsam mit Roland Graf und Reinhard Schnidrig hat er im Hauptverlag ein Buch über Wildtiermanagement herausgegeben. Der stete Wandel der Biosphäre ist eine riesige Herausforderung für die Natur und den Menschen. Deswegen ist es gemäss den drei Wissenschaftlern so wichtig, die vielfachen Verflechtungen der unterschiedlichen Organismen zu verstehen und die hohe Komplexität der gegenseitigen Abhängigkeiten zu durchschauen.

«Wir haben durch den technologischen Fortschritt so viele und so genaue Daten wie noch nie zuvor. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse erweitern sich stän-

dig, doch um diese Erkenntnisse umzusetzen, braucht es die Bereitschaft von Politik und Gesellschaft», weiss Klaus Robin.

Ein Problem, mit dem das Wildtiermanagement stets zu kämpfen hat, ist die Vorliebe der Politik für einfache und dauerhafte Lösungen. «Die Ergebnisse im Wildtiermanagement sind stets vorläufig, und Massnahmen müssen aufgrund neuer Erkenntnisse immer wieder angepasst werden», so Robin.

Anwalt der Wildtiere

Im Wildtiermanagement geht es stets auch um Interessenausgleich. Das Ziel ist ein Umgang mit Wildtieren und ihren Lebensräumen unter Beachtung der Bedürfnisse der Wildtiere und der gerechtfertigten Ansprüche der Menschen.

Im Allgemeinen fänden die Bedürfnisse der Wildtiere wenig Gehör. Die intensiv betriebene Landwirtschaft, die ungebremste Ausdehnung von Siedlungs-, Verkehrs- und Tourismusinfrastruktur und die stetig zunehmende Störung durch den allgegenwärtigen Menschen mitsamt seinen vielfältigen Aktivitäten in

der Landschaft brächten die Wildtiere in immer grössere Bedrängnis, erklärt Klaus Robin.

Mit dem Buch «Wildtiermanagement. Eine Einführung» möchten sich die drei Autoren an ein möglichst breites Publikum richten: von Studienanfängern, über Fachleute bis hin zu Laien. «Die Lesbarkeit des Buches war uns ein grosses Anliegen.» Deswegen haben die Autoren auch einen Ansatz gewählt, in dem sie die Funktionsweise von Wildtiermanagement an verschiedenen Artporträts aufzeigen, von denen die Ringelnatter ein Beispiel ist.

Gemäss den drei Autoren ist ein Umdenken dringend nötig. «Wir Menschen können nicht immer nur unsere eigenen Interessen ins Zentrum stellen. Wir müssen den Tieren mehr entgegenkommen», ist Robin überzeugt.

Pascal Gut

Wildtiermanagement – Eine Einführung, 335 Seiten, 175 Fotos, 30 Grafiken und Tabellen: Klaus Robin, Roland F. Graf & Reinhard Schnidrig, 2017. Haupt-Verlag AG. ISBN 978-3-258-07792-5. Das Buch ist im Handel erhältlich.



Ist durch den Menschen und seine zahlreichen Aktivitäten in der freien Natur bedroht: Die in der Schweiz geschützte Ringelnatter.

Klaus Robin

Kaum im Ochsen in Küsnacht angekommen, werden wir vom lebenswürdigen Kellner bereits eingeladen, ein zweites Mal hier einzukommen. Nicht, dass der Abend so schnell vorbei gewesen wäre. Der Grund ist vielmehr unsere Klage, die Menükarte sei allzu umfangreich und die Auswahl damit schwierig. Ein Luxusproblem, zugegeben. Es ist dem Umstand geschuldet, dass der Ochsen unter Leo und Elsbeth Wildhaber zwei Dinge gleichzeitig sein will: Dorfbeiz und gehobenes Bistro. Für jeden Teil gibt es eine Karte – plus die aktuellen Angebote in einer dritten obendrein.

Nach einiger Lektüre, begleitet von einem fruchtigen Kerner AOC von der Burghalde Riesbach (6.50 Fr./dl), ist die Wahl getroffen. Noch lieber hätten wir den offenen Weissen vom lokalen Wein- gut Diederik getrunken – es wäre ja nur ein Katzen- oder eben Ochsenbraten –, doch der ist an diesem Abend wie sein rotes Pendant nicht zu haben. Auf dem Teller machen den Auftakt ein Nüssli-salat-Bouquet mit Rauchspeck, Champignons und Croûtons (15.50 Fr.) sowie ein lauwarmer Gemüsesalat (14.50 Fr.). Dass Speck und Pilze zum Nachschöpfen auf den Tisch kommen, entzückt das Gegen-

Gastro



Die Dorfbeiz mit der exquisiten Karte

über. Das Supplement ist so grosszügig portioniert, dass bei vollständigem Verputzen fast ein Missverhältnis zum Salat entstände. Meine Wahl wiederum ist eine harmonische Kombination von gerade richtig weich gekochtem Gemüse auf Salatblättern mit samtigem Dressing.

Wir sitzen in jenem Teil des 2014 umfassend renovierten Lokals, der gemäss dem Konzept der Wirtfamilie für gediegenerere Gelegenheiten vorgesehen ist. Auch hier geht es aber – gemessen an der fröhlichen Runde am Nebentisch – unkompliziert her und zu. Überhaupt würden sich die Gäste nicht ans Konzept halten, wird Leo Wildhaber später am Telefon erzählen: «Sie setzen sich an einen Beizentisch, wollen aber von der Bistrotarte essen – und umgekehrt.» Deshalb sei man jetzt auch am Umstellen auf eine einzige Karte, die vom Wurstsalat bis zum Kalbskotelett alles biete.

Wir erhalten als Hauptgänge Rindschmorbraten an kräftiger Merlotsauce mit Risotto (41.50 Fr.) sowie die ganze Seezunge aus der Grillpfanne mit Alpenbutter und Salzkartoffeln (49.50 Fr., Beilage separat 8.50 Fr.). Letztere steht auf der nach Saisonalität zusammengestellten Tageskarte, vermag mich aber nicht

komplett zu überzeugen. Der Fisch ist etwas trocken geraten, das Röstaroma in der Butter für meinen Geschmack zu dominant. Vielleicht hätte ich mich beim langen Kartenstudium doch besser für «Leos Bouillabaisse» entschieden. Mein Begleiter lobt derweil seinen Braten als «zart wie Butter» und die Merlotsauce als so kräftig wie versprochen. Nur: Sie flutet den Teller derart, dass alles darin zu ertrinken droht. Etwas verschämt isst das Vis-à-vis sein Risotto deshalb direkt vom Beilagentellerchen. Dazu trinken wir einen gehaltvollen, aber nicht zu schweren Vieilles Vignes aus Cabernet Sauvignon und Merlot von der Domaine de la Jasse in Südfrankreich (7 Fr./dl).

Zum Dessert teilen wir ein Schoggi-mousse (13.50 Fr.), das irgendwie nostalgisch schmeckt – fein herb und süss zugleich. Beim Schlagrahm wäre weniger mehr gewesen. Perfekt dosiert ist dafür die Gastfreundschaft: Der Chef persönlich verabschiedet uns mit festem Händedruck in die Nacht. Anna Six

Gasthof Ochsen Dorfstrasse 25, 8700 Küsnacht. Geöffnet Mittwoch bis Samstag 9 bis 23 Uhr, Sonntag 11 bis 21 Uhr. Telefon 044 910 92 94, www.kuesnacht-ochsen.ch

Über 150 Jugendliche machen Musik

RAPPERSWIL-JONA Junge Ensembles aus Ost und West treffen sich in der Zeit vom 25. August bis 3. September an der Kanti Wattwil zu einem einwöchigen Musikfestival. Am Samstag sind sie im Stadtsaal Kreuz zu hören.

Die Ensembles aus Ost und West präsentieren eigene Konzerte, aber auch gemeinsam wird ein Programm erarbeitet, welches an zwei Abenden als krönender Abschluss des Festivals erklingen wird. Mit von der Partie sind: The Chamber Music Center (CMC) New York (USA), zwei Chöre aus Ungarn, die Schola Cantorum Budapestiensis, die Schola Cantorum Sancti Norberti, die Big Band Kanti Wattwil, der Chor Cantacanti und das Jugendorchester Il mosaico.

Die Gäste aus dem Ausland wohnen bei Familien der Schweizer Festivalteilnehmer. Ausflüge zu Schönheiten der Natur und zu Höhepunkten der Schweizer Kultur sind vorgesehen, Churfürsten, St. Gallen, Lucerne Festival inkl. Probenbesuch beim weltbekannten Dirigenten Philippe Jordan und anderes mehr. Durch das gemeinsame Musizieren und die zusammen verbrachte Freizeit werden Freundschaften neu geknüpft. Der geistige, menschliche, musikalische und kulturelle Horizont wird durch diese Begegnungen für alle Beteiligten erweitert.

Zur Eröffnung des Festivals spannt die Big Band Kanti Wattwil mit dem Akkordeonisten Goran Kovačević zusammen. Gemeinsam verbinden sie West und Ost auf musikalischem Weg und widmen sich dabei zwei speziell feurigen Stilrichtungen: Tango und Balkan Jazz. Unter dem Titel Budapest–New York erklingt Chor- und Kammermusik. Die Schola Cantorum Budapestiensis und die Schola Cantorum Sancti Norberti, Gödöllő, singen vor allem geistliche Musik. Die Kammermusik ist die Passion des Chamber Music Center of New York. Sie steht im Zentrum der dynamischen Institution auf der Upper West Side in Manhattan. Die Mission ist es, verschiedene Welten durch Kammermusik zu verbinden. Das CMC ist stolz darauf, ein Dozententeam von leidenschaftlichen Kammermusikprofis zu haben. red

Die Ensembles laden ein auf Samstagabend, 26. August, 20 Uhr, in den Stadtsaal Kreuz in Jona. Freier Eintritt, Kollekte.

Impressum

Zürichsee-Zeitung www.zsz.ch

Redaktion Zürichsee-Zeitung Obersee, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil
Telefon: 055 220 42 42
E-Mail Redaktion: redaktion.obersee@zsz.ch

HERAUSGEBERIN
Zürcher Regionalzeitungen AG,
Garmarkt 10, 8401 Winterthur
Verleger: Pietro Supino
Leiter Verlag: Robin Tanner

REDAKTIONSLEITUNG
Chefredaktor: Benjamin Geiger (bg)
Stv. Chefredaktor: Philipp Kleiser (pkl)
Leiter Regionalredaktion: Conradin Knabenhans (ckn)

ABOSERVICE
Telefon: 0848 805 521, Fax: 0848 805 520,
abo@zsz.ch
Lesermarketing: René Sutter,
Telefon: 052 266 99 00, marketing@zrz.ch

INSERATE
Tamedia Advertising, Alte Jonastrasse 24,
8640 Rapperswil. Telefon: 044 515 44 66.
Fax: 044 515 44 69. E-Mail: inserate@zsz.ch
Todesanzeigen über das Wochenende:
anzeigenumbruch@tamedia.ch
Leitung Werbermarkt: Jost Kessler

DRUCK
DZZ Druckzentrum Zürich AG
Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht Autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.

Ein Angebot von Tamedia