

Der **Amtsplatz** in Hagen.

Foto: Kistner

Amtsplatz Arbeitsgruppe tagt Dienstag

HAGEN. Am Dienstag tagt um 19 Uhr die Arbeitsgruppe „Amtsplatz und Vorplatz Forsthaus“ des Arbeitskreises „Ortskern Hagen“. Im Sitzungszimmer des Rathauses werden unter anderem die Ergebnisse der Einzelgespräche mit den Anliegern vorgestellt sowie die zukünftige Vorgehensweise abgestimmt. Eine Anmeldung ist bis zum morgigen Montag unter ☎ 0 47 46/87 62 oder per Email (eden@hagen-cux.de) möglich.

Jugend forscht Gymnasium erhält Preis

LANGEN. Das Gymnasium Langen ist gestern in Frankfurt am Main als eine von 80 Gewinnerschulen bundesweit im Rahmen des „Jugend forscht“-Schulpreises 2013 ausgezeichnet worden. Bei der offiziellen Preisverleihung erhielten die Vertreter der erfolgreichen Schulen ein Preisgeld in Höhe von jeweils 1000 Euro. Mit dem Preis würdigt die Stiftung „Jugend forscht“ das besondere Engagement von Schulen bei Deutschlands bekanntestem Nachwuchswettbewerb.

„Pustebblume“ Firma spendet 1000 Euro

HAGEN. Über eine Spende von 1000 Euro kann sich der Kindergarten „Pustebblume“ freuen. Das Geld stammt

Keine Gefahr durch Mutterkorn

Pilz ist nur bei Einnahme giftig

DORUM (chb). Das Betreten der Wurster Wattenmeerküste ist auch weiterhin ungefährlich. Das betont Peter Bartz von der Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer mit Blick auf Berichte über den giftigen Pilz Mutterkorn. Wissenschaftler der Hochschule Hannover hatten diesen kürzlich an der gesamten Wattenmeerküste von den Niederlanden bis Dänemark nachgewiesen.

Der Pilz heftet sich in Form von schwarz-violetten Körnern an das überall wachsende Schlickgras und fällt nach dem Frost von den Pflanzen ab. Der Mutterkornpilz sondert ein Gift ab, das beim Verschlucken zu Symptomen wie Darmkrämpfen, Halluzinationen und Absterben von Fingern und Zehen aufgrund von Durchblutungsstörungen führen kann. Fünf bis zehn Gramm frisches Mutterkorn können bei einem Erwachsenen zu Atemlähmungen und Kreislaufversagen führen. Früher wurde der Pilz auch für Schwangerschaftsabbrüche genutzt, da das Gift die Wehen anregt. Auch zur Herstellung von Drogen wurde das Mutterkorn benutzt.

„Den Pilz gab es immer schon an der Küste“

„Den Pilz hat es an der Küste immer schon gegeben“, betont Bartz. Bei der Nationalparkverwaltung habe auf Grund der Ergebnisse aus Hannover das Telefon nicht still gestanden. Dabei sei es völlig gefahrlos, auf den Pilz zu treten oder diesen zu berühren. „Gefahr besteht, wenn man regelmäßig Schlickgras zu sich nimmt. Aber wer macht das schon?“, meint Bartz. Auch Fälle, in denen etwa Hunde vergiftet worden seien, sind

MUTTERKORN

Das Mutterkorn (auch Purpurroter Hahnenpilz, Ergot, Krähenkorn, Hahnenstirn, Hungerkorn, Tollkorn oder Roter Keulenkopf) ist eine längliche, kornähnliche Dauerform (Sklerotium) des Mutterkornpilzes (*Claviceps purpurea*). Die Mutterkörner fallen auf den Boden, wo sie eine Winterruhe durchmachen. Im Frühjahr wachsen dann unmittelbar über dem Erdboden mehrere gestielte Köpfe mit zahlreichen Fruchtkörpern hervor. Zum Zeitpunkt der Gräser- und Getreideblüte werden die Sporen freigesetzt und mit dem Wind verbreitet. An der Nordseeküste befällt der Pilz vor allem das Salzschlickgras (*Spartina anglica*).
Quelle: Wikipedia

ihm nicht bekannt.

Eltern sollten trotzdem auf ihre Kinder achten, rät Forscherin Jutta Papenbrock von der Universität Hannover. Wenn ein Kind die Pilzkörner, die sogenannten Sklerotien verschluckt, sollte sofort ein Arzt aufgesucht werden. „Mehrere der Sklerotien können bereits ein Kleinkind töten“, warnt Papenbrock. Nicht umsonst sei im Mittelalter die Mutterkorn-Vergiftung, das so genannte Antoniusfeuer, mit geistiger Verwirrung und zum Tode führenden Organen extrem gefürchtet gewesen. Doch auch sie warnt vor Panikmache.

Eigentlich wollten die Forscher nur Saatgut für ein Botanik-Forschungsprojekt an der Nordseeküste sammeln. Doch dabei fanden sie überall in den Rispen des dort wachsenden Schlickgrases das Mutterkorn.



Gefüllt mit Spezialitäten und Leckereien sind die Regale des neuen Lädchens „RegioDelikatess“ in Beverstedt. **Gabi Hetz** steht ehrenamtlich hinter der Ladentheke.
Foto: Grotheer

Leckeres aus der Region

Förderverein ergänzt mit Delikatessen-Lädchen den Beverstedter Regio-Markt

von **Andrea Grotheer**

BEVERSTEDT. Bio-Käse aus Kirchwistedt, ausgefallene Senssorten, Fleisch von freilaufenden Schweinen, Bio-Honig aus dem Elbe-Weser-Raum, Freiland-Geflügel in Bio-Qualität, feine Öle, Liköre, Spirituosen und vieles mehr: Das kleine Lädchen „Regio-Delikatess“ bei der Regio-Scheune in Beverstedt (Hindenburgstraße 9) macht seinem Namen alle Ehre.

Feine Spezialitäten und Köstlichkeiten aus der Region sind in den handgeziimmerten weißen Regalen aufgereiht. In dem liebevoll eingerichteten Raum, der bis vor kurzem noch eine Garage war, bietet das Team des Regio-Marktes

ein den Markt ergänzendes Angebot.

„Unser Hauptaugenmerk liegt auf Produkten aus der Region“, sagt Gabi Hetz, zweite Vorsitzende des Vereins und eine der Frauen, die sich den Dienst hinter der Ladentheke teilen. Mit ihrer Wildkräuter-manufaktur „Monsilie“ gehört sie zu den Anbietern des Regio-Marktes, und auch ihre Erzeugnisse

sind im Delikatessen-Lädchen zu bekommen.

„Wir wollen keine Konkurrenz zum Wochenmarkt oder zu anderen Anbietern sein“, sagt Brunhild Ritzenhoff, ers-

te Vorsitzende des Fördervereins. „Unser wichtigstes Projekt ist nach wie vor die Organisation des Regio-Marktes. Aber wir wollen noch besser werden und uns immer wieder etwas Neues einfallen lassen“, erklärt sie. Das Angebot umfasse hausgemachte, ökologische und fair gehandelte Produkte, und eine gehörige Portion Idealismus schwingt immer mit: „Wir sind in Beverstedt beitragen“, sagt Herma Kahrs ist Stammkundin des Regio-Marktes

„Wir wollen keine Konkurrenz zum Wochenmarkt oder zu anderen Anbietern sein.“

Brunhild Ritzenhoff,
Förderverein RegioMarkt
Beverstedt

wollen damit auch zum Lebensstandard der Menschen in Beverstedt beitragen“, sagt Brunhild Ritzenhoff.

Herma Kahrs ist Stammkundin des Regio-Marktes

und ein großer Fan der „Monsilie“-Produkte. Ihren Wochenmarkt-Besuch am Freitag nutzt sie, um sich im neuen Lädchen umzusehen. „Soweit wie möglich sollte man alles vor Ort kaufen“, sagt die Beverstedterin und hat sich vorgenommen, das Sortiment von „RegioDelikatess“ durchzusehen. Auch Sibylle Riedling aus Beverstedt-Wachholz macht sich jeden Monat auf den Weg zum Regio-Markt und gehört schon jetzt zum Kundenkreis des kleinen, feinen Delikatessen-Lädchen.

☞ Geöffnet hat „RegioDelikatess“ jeden Freitag von 9 bis 13 Uhr und von 15 bis 18 Uhr sowie jeden ersten Sonntag im Monat während des Regio-Marktes von 15 bis 18 Uhr. www.regiomarkt-beverstedt.de

Großes Spektakel an der Weser „Kreis spart an der