
Die Dohle

Vogel des Jahres 2012

RUDOLF FISCHER



Im Randgebiet von Zahsow konnte ich diese Dohle im Landeanflug fotografieren. Lange habe ich dieses interessante Motiv gesucht, weil dieser Vogel bei unseren Naturfreunden eine besondere Aufmerksamkeit erlangte. Durch den Einsatz von Pestiziden sowie der Umwandlung von Wiesen in Äcker in der Landwirtschaft finden die Dohlen immer weniger zu fressen. Außerdem finden sie nicht in ausreichendem Maße Nistkästen. Ihr Bestand ist vor allem aus diesen Gründen gefährdet.

Diesen grau-schwarzen etwa tauben- großen Vogel sieht man auch in unserer Gegend nicht so häufig. Er gehört zur Art der Singvögel aus der Familie der Rabenvögel und ist der kleinste Vertreter der Raben und Krähen.

Im Randgebiet von Zahsow konnte ich Dohlen beobachten, wie sie in Höhlen alter Bäume nisteten und sich auf den Wiesen Nahrung suchten. Sie bedienten sich offensichtlich alter Nester von Spechten, die nicht zu ihren alten Brutstätten zurückgekehrt waren.

Wurzel der Gesundheit

Nur noch Landwirt Jörg Maßnigk baut in Boblitz Meerrettich an

BERND MARX

Mitte Oktober haben alljährlich fleißige Boblitzer Landwirte, ihre Familienangehörigen und einige Freunde aus der Nachbarschaft in einem Stallgebäude Platz genommen, um über mehrere Wochen die geernteten Meerrettichstangen zu reinigen und zu putzen. Dabei gilt es, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

Die Hauptwurzel darf nicht beschädigt werden. Durch den Messerschnitt oder die Beschädigung der Rinde besteht die Gefahr, dass der weiße und faserige Wurzelkörper noch vor der Verarbeitung austrocknet. Das würde die Qualität des späteren Produktes erheblich schmälern. Die Hauptwurzel, etwa fünf bis sechs Zentimeter im Durchmesser, wird auf etwa 40 Zentimeter Länge geschnitten und für die Weiterverarbeitung in Stiegen und Kisten verpackt.



Mit einem Messer werden die fünf bis sechs Seitenwurzeln von der Hauptwurzel getrennt. Diese Seitenwurzeln, auch als *Schwigatze* oder *Fechser* bekannt, werden für das Auspflanzen im kommenden Jahr gesammelt. Die etwa 30 bis 40 Zentimeter langen und im Durchschnitt etwa einen Zentimeter starken Wurzeln werden gebündelt und über die Wintermonate eingemietet. Die *Schwigatze* müssen vor Frost geschützt werden. Kleinere Wurzelteile werden dem Kompost zugeführt.

Im Jahre 2012 war der Landwirt und Unternehmer Jörg Maßnigk (Jahrgang 1979) im Lübbenauer Ortsteil Boblitz der einzige Anbauer von Meerrettich. Auf einer Fläche von einem halben Hektar (5000 Quadratmeter) hatte er Anfang Mai 2012 die *Schwigatze* in den Boden gebracht.

Im April hatte er mit einem Tiefenlockerer den Ackerboden bis zu einer Tiefe von 40 Zentimeter durchzogen und aufgelockert. Eine gut verrottete Stallungsgabe wurde in den Acker eingebracht. Die Fläche wurde umgepflügt und mit einer Kreisegge eingeebnet. Ein feinkrümliges Saatbett stand so für das Auspflanzen der *Schwigatze* Anfang Mai bereit.



„Gleich nach dem Zweiten Weltkrieg begannen die Boblitzer Bauern Meerrettich anzupflanzen“, erzählte Jörgs Vater, Karl Maßnigk (Jahrgang 1944 – Bild oben). Damals waren es noch etwa 20 Landwirte und Kleinunternehmer gewesen, die dieses Wurzelgemüse anpflanzten, pflegten, ernteten und der Weiterverarbeitung zuführten. Unterschiedliche Gründe, darunter aber auch der hohe Anteil von Handarbeit bei der mehrmonatigen Pflege des Meerrettichs, hat die Anbauer bewogen, den Meerrettichanbau schließlich einzustellen. Damit ging auch ein Stück Landwirtschaftsgeschichte im Spreewalddorf Boblitz schrittweise verloren. Eine Geschichte, die man im Spreewald weit zurück verfolgen kann.

Bereits in der Antike war der Meerrettich (*Armoracia rusticana*) bekannt, wie historische Wandfliesen mit Abbildungen von Meerrettich belegen. Auch unter Karl dem Großen kannte man die Pflanze, die damals überwiegend zu Heilzwecken eingesetzt wurde. Ursprünglich stammte der Meerrettich aus Ost- und Südeuropa. Noch heute kommt diese Pflanze in diesen Landstrichen am Rand von feuchten Wie-

sen, Bachläufen und Flussufern wild vor. Er ist auch, je nach Region, unter den Namen *Meerrettig*, *Mährrettig*, *Maressig*, *Märdich*, *Märch*, *Kren*, *Kree*, *Grä*, *Grien*, *Mirch* oder *Beißwurzel* bekannt.

Die slawischen Völker brachten bei ihrer Einwanderung im 6. Jahrhundert den Meerrettich nach Mitteleuropa mit. Obersorbisch/Wendisch wird die Pflanze *chrěn*, im Niedersorbischen/Wendischen *kšen kšén* oder *kren* genannt¹. Historisch dokumentiert ist der Meerrettich im Spreewald seit dem 16. Jahrhundert. Durch seine schnelle Verwilderung an den Fließ- oder Bächen konnte er auch auf unkultivierten Flächen geerntet werden.

Heute wird Meerrettich in Deutschland, Österreich, Frankreich, Russland, der Ukraine, in den USA und in Südamerika angebaut und verarbeitet. In Nordamerika geht der Meerrettichanbau auf Pflanzen von Einwanderern aus dem Spreewald zurück. Das Pflanzgut wurde für die mehrwöchige Übersee-reise in Kisten oder Fässern verpackt. In Deutschland wird Meerrettich gegenwärtig hauptsächlich im Spreewald, in der fränkischen und in der badischen Region angebaut. Im fränkischen Ort Baiersdorf befindet sich ein Meerrettichmuseum.

Der Meerrettich wächst als eine krautige Pflanze, die etwa bis zu einem

¹ Jens Martin / Heinz-Dieter Krausch: Wörterbuch der niedersorbischen/wendischen Pflanzen-, Pilz- und Flechtennamen, Cottbus 2012, S. 236



ALLE FOTOS: BERND MARX

Meter groß wird und frostigen Temperaturen bis -50°C widersteht. Die senkrechte, leicht konische walzenförmige Pfahlwurzel wird unter guten Wachstumsbedingungen, wie leichten Moor- oder Sandböden, bis zu 60 Zentimeter lang. Der Durchmesser der Pfahlwurzel beträgt etwa fünf Zentimeter. Am Stängel ist die Wurzel vielköpfig, während in Richtung Wurzelende sich ästig Seitenwurzeln befinden. Die unregelmäßig gerillte Wurzel ist außen gelbbraun. Das Innere der Wurzel ist weiß und etwas faserig.

Die am Stängel verteilten Laubblätter sind in Blattstiel und Blattspreite gegliedert. Die Grundblätter sind etwa 60 Zentimeter lang. Der untere Teil ist oval-lanzettlich, der obere linear-lanzettlich. Der Blattrand ist bei den Grundblättern im unteren Teil stark gekerbt, auch gewellt oder gekraust.

Der obere Teil der Blätter ist dagegen fast glatt. Oft werden die Blätter vom Meerrettich mit den Blättern der Futterrübe verwechselt.

Die Volksmedizin kennt den Einsatz und die Anwendung von Meerrettich seit langem. So wurde Meerrettich als blutreinigendes Mittel eingesetzt. Auch bei Gicht oder Rheuma griff man auf die scharfe Wurzel zurück. Meerrettich wurde bei Ischias, Thrombosen und schlecht heilenden Wunden aufgelegt. Der Pflanze wurde eine antibakterielle Wirkung nachgesagt.

Bei der medizinischen Anwendung von Meerrettich, gleich welcher Art und Weise an Wunden, Schmerzen oder Erkrankungen, sollte auf jeden Fall der Arzt konsultiert werden. Meerrettich enthält viel Vitamin C sowie Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium und Phosphor.

Im Mai werden die Meerrettichsenker, die *Schwigatze* oder *Fechser*, in vorgestochene Erdlöcher flach in den Boden gelegt. So sollen sich am Pflanzgut schnell neue Wurzeln entwickeln. Mitte Juni wird dieser Wachstumsprozess unterbrochen, indem die flachliegende Pflanze mit einer Hacke etwa 20 Zentimeter aus dem Erdreich *gehoben* wird. Bei diesem Prozess werden die Seitenwurzeln entfernt, die der Hauptwurzel beim Weiterwachsen die Nahrung entziehen würden. Danach kann sich die Hauptwurzel bis zur Erntezeit kräftiger entwickeln. Die unteren Seitenwurzeln wurden nicht entfernt. Sie führen bis zum Ernteprozess der Hauptwurzel die wichtigen Nährstoffe zu und bilden im Folgejahr die neuen Setzlinge.

Die Erntezeit beginnt etwa in der zweiten Hälfte des Oktobers. Die Ernte ist mit hohem Einsatz von Handarbeit verbunden. Nur bei der Ernte auf dem Feld kann Technik eingesetzt werden.

Bei der Ernte und beim späteren *Putzen* des Meerrettichs waren und sind alle Familienmitglieder, die Nachbarschaft und der Freundeskreis, wie auf dem Foto, im Einsatz. Beim mehrwöchigen Putzen, je nach Witterung im Freien oder in Stallgebäuden oder Hallen, entwickeln sich schnell Gespräche über „Gott und die weite, weite Welt“. Und die „weite, weite Welt“ beginnt oft schon an der nächsten Hausecke.

Die fertigen Meerrettichstangen wurden früher zu etwa 30 Stangen gebündelt und mit dem Kahn, der Schub-

karre, dem Handwagen, dem Ochsenkarren oder dem Pferdewagen zur weiteren Verarbeitung in die Meerrettichreibereien gebracht. Heute werden die fertigen Meerrettichstücke in große Kisten verpackt und mit dem Auto oder dem Traktor in die verschiedenen Konservierungsbetriebe gefahren.

Dort beginnt für die 40 Zentimeter langen Meerrettichstangen der letzte *Lebensabschnitt*. Gesäubert, gewaschen, gerieben, mit oder ohne Zutaten versehen, etikettiert und verpackt beginnt für das Wurzelgemüse ein kulinarischer Auftritt irgendwo im Lande.

Im Spreewald sind bei Jung und Alt viele Gerichte mit dem scharfen und tränentreibenden Gewürz beliebt. Der Meerrettich ist aus der Spreewaldküche nicht mehr weg zu denken.

So isst man gern einen Meerrettich-Quark-Aufstrich auf der Brotscheibe zum Abendbrot. Schon allein Meerrettich mit Butter auf der Schnitte ist eine Delikatesse. Auch bei Grützwurst, Eisbein, Rindfleisch oder den beliebten Fischgerichten finden geriebene Meerrettich-Produkte ihre Anwendung. So manches Stück Meerrettich verfeinert den Geschmack bei den beliebten *Spreewälder Gurken* oder anderen Produkten.

Schon Hippokrates formulierte passend und feinsinnig: „Eure Nahrungsmittel sollen Heilmittel und Eure Heilmittel sollen Nahrungsmittel sein“.

Darauf einen Meerrettichschnaps. Den gibt es auch schon.

Das Tore schießende Stiefmütterchen

Kleiner namenskundlicher Exkurs

BENNO PÖTSCHKE

Nun wissen wir es! Einer der torgefährlichsten Fußballer der 2. Liga, der Mannschaftskapitän vom 1. FC Union Berlin, ist ein Stiefmütterchen. Ein kleines Blümchen, das in vielerlei Farben unsere Gärten besiedelt, aber als wilde Art auch auf manchen Äckern anzutreffen ist.

Eine bekannte Zeitung hat es uns verraten, als Union Berlin den Favoriten und späteren Aufsteiger in die 1. Bundesliga St. Pauli geschlagen nach Hamburg zurückschickte. Den Führungstreffer erzielte Freistoßspezialist Mattuschka. Und er erklärt es uns selbst: „Ich bin Cottbuser. Bei uns zu Hause wird zum Teil noch sorbisch gesprochen. Mattuschka heißt übersetzt Stiefmütterchen.“

Es ist zu loben, dass sich ein bekannter Sportler seiner Herkunft besinnt und sich auch dazu bekennt. Natürlich ist jedes Wort seiner Aussage richtig. Und trotzdem: der Familienname Mattuschka hat mit dem Blümchen nichts zu tun. Denn die Endung -ka sagt aus, dass es sich um die Verkleinerung des Namen *Mattusch* handelt. Und *Matuš*, *Matej* und *Mato* sind die wendischen Formen der christlichen Taufnamen Matthias und Matthäus. Und der wen-

dische Name des Stiefmütterchen, *matuška* ist von *maś*, urslawisch *matj* abgeleitet. Dieser Name ist aber in seiner Bedeutung als *Stiefmütterchen* geläufiger als die Verkleinerungsform des Matthias oder Matthäus.

Übrigens gibt es eine Menge deutscher Namen, die slawischer Herkunft sind. Es handelt sich dabei nicht um Sportler, Legionäre oder Fremdarbeiter aus Kroatien, Serbien, Polen, Tschechien, Ukraine, Russland und anderen slawischen Ländern. Nein, die Bedeutung mancher bei uns üblichen und als deutsch empfundenen Namen lässt sich nur über eine der wendischen Sprachen erklären. So bedeuten zum Beispiel die aus Kultur und Sport bekannten Namen

Slomka von *slomka* – Strohhalm

Ballack – slawische Kürzung des biblischen Namen Balthasar

Kosslick von *kózlik* – Ziegenbock, Böckchen

Kaltz von *tkalc* – Weber.

Es gibt noch eine Unmenge solcher von wendischen Sprachen stammender Namen, die sich im Laufe der Jahrhunderte über ganz Deutschland ausgebreitet haben und sehr oft einer Missdeutung unterliegen. Wie das Tore schießende Stiefmütterchen.