

# Wasserquelle verunreinigt

Der NABU Rengsdorf macht sich ein Bild über Ausmaß der Verschmutzung des Burbachs

**Anhausen.** Die Vorstandsmitglieder des Naturbunds Rengsdorf informierten sich am 28. November an der Quelle des Burbachs über die behördlichen Zuständigkeiten, die Fortschritte bei der Ursachenfindung, die Umweltschäden und die bisher ergriffenen Maßnahmen zur Abwendung weiterer Schäden.

Aufgrund von Anfragen vieler besorgter Bürger möchte der Naturbund Rengsdorf auch öffentlich Stellung beziehen. Obschon der Naturbund Rengsdorf seit Bekanntwerden des Fischsterbens in Thalhausen bei den Behörden

und den örtlichen Mitgliedern mit Nachdruck bemüht war, aktuelle Informationen einzuholen, war man, wie auch die örtlich Betroffenen, Opfer der bisher zögerlichen Informationspolitik. Deshalb wenden sich zunehmend verunsicherte Bürger mangels zuständiger behördlicher Ansprechpartner an den Naturbund Rengsdorf und den Naturbund Landesverband, die Naturfreunde Thalhausen, den Verein zur Förderung erneuerbarer Energien (VFE) Anhausen-Meinborn und die Ortsgemeinden.

Auf Anfrage an die Verbandsgemeinde Rengsdorf wurde mitgeteilt, dass diese nicht zuständig sei, und an die SGD-Nord verwiesen. Es stellte sich heraus, dass die SGD nur für die Fläche der Anlage zuständig ist. Außerhalb der Anlage liegt die Zuständigkeit für die Verunreinigungen bei der Kreisverwaltung Neuwied. Bei der Unterhaltungspflicht der Gewässer dritter Ordnung liegt wiederum die Zuständigkeit bei der Verbandsgemeinde.

Nach dem Ortstermin vom 28. November stellt der Naturbund Rengsdorf den folgenden Sachstand fest: Die genaue Ursache für die Überdüngung im Burbach

ist noch immer nicht gefunden. Anfängliche Vermutungen erwiesen sich als falsch. Aktuelle Annahmen zielen auf einen möglichen Baumangel an den Fahrhilfen hin. Die Suche nach den Ursachen am Bau leitet die für Genehmigungen zuständige Behörde SGD Nord in Koblenz. Es bleibt sehr zu hoffen, dass die Ursache bald gefunden und beseitigt wird.

In einer ersten Maßnahme wurde zusammen mit den Wasserwerken der Verbandsgemeinde Rengsdorf und der Regionalstelle Montabaur die Teichanlage in

Thalhausen belüftet. Der Belüfter ist am 23. November entfernt worden angesichts eines stabilen Sauerstoffgehaltes. Parallel zur Ursachenanalyse wurden Maßnahmen angeordnet und umgesetzt, um das verunreinigte Wasser vom Burbach und den anliegenden Teichanlagen fernzuhalten. Dafür werden täglich circa 100 Kubikmeter verunreinigtes Wasser bis zur Anlieferung der bereits bestellten mobilen Kläranlage als Dünger auf den Feldern ausgebracht. An der Überwachung der Folgenbeseitigung sind nun die untere Wasserbehörde der Kreisverwaltung Neuwied und die Obere Wasserbehörde (SGD) maßgeblich beteiligt. Erstere kündigte beim Ortstermin eine neue Bürgerinformationsplattform auf der Homepage der Kreisverwaltung an. Dies wäre ein guter Schritt - denn infolge der bisherigen Unklarheiten über die Zuständigkeiten und fehlende Transparenz waren schon Zweifel an der Schlagfertigkeit der öffentlichen Hand bei solchen Störfällen angebracht worden.

Wie Frau Heidelbach, Kreisverwaltung Neuwied, weiterhin mitteilte, laufen zurzeit Gefahrenforschungsmaßnahmen durch einen vom Landkreis Neuwied beauftragten Gutachter. Die Maßnahmen und Erkenntnisse werden mit der für die Genehmigung der Biogasanlage zuständigen SGD Nord abgestimmt, die ebenfalls Maßnahmen nach Immissionsschutzrecht ergreifen wird, um eine weitere Gewässerunreinigung zu unterbinden. Peter Preilowski, Vorsitzender des NABU Rengsdorf stellt fest: „Nach dem jetzigen aktuellen Stand, wird davon ausgegangen, dass erste Ergebnisse zur Ursache bald gefunden werden. Der NABU Rengsdorf wird über den aktuellen Stand der Maßnahmen weiterhin von der Kreisverwaltung informiert werden.“ Der NABU Rengsdorf stellt aktuelle Information auf seine Homepage [www.NABU-Rengsdorf.de](http://www.NABU-Rengsdorf.de).

Pressemitteilung NABU Rengsdorf

ANZEIGE

## Einzigartige Geschenke

(zn) Weihnachten steht vor der Tür und damit auch die Suche nach Geschenken für die Liebsten. Keine leichte Aufgabe, wenn es etwas Individuelles und Einzigartiges sein soll, das auch im täglichen Einsatz nachhaltig Freude bereitet. Krawatten, Socken oder Parfüm bergen da wenig Überraschendes. Wie wäre es stattdessen mit einem Portemonnaie oder einer Smartphone-Hülle, die modern, robust und langlebig ist und die es gleichzeitig garantiert nur einmal gibt? Das junge Kölner Unternehmen Feuerwear ([www.feuerwear.de](http://www.feuerwear.de)) bietet die Lösung: Aus alten Feuerwehrschläuchen deutscher Feuerwachen werden nachhaltig, ökologisch korrekt und in Handarbeit Unikate hergestellt, die unter keinem Weihnachtsbaum fehlen sollten. Einsatzspuren und Aufdrucke der Feuerwehr sorgen für die individuelle Note. Im Damenportemonnaie sind deutlich mehr Dinge zu finden: EC- und Kreditkarte, Kundenkarten, Kleingeld, Fotos von den Liebsten, Führer-

schein, Personalausweis, Versicherungskarte und alles, was sich sonst noch angesammelt hat. Das Modell Alan bietet genug Platz für all dies. Für Partys oder Tanzabende kann Alan auch als Clutch umfunktioniert werden. Kundenkarten und Überflüssiges für den Moment raus – Handy und Lipgloss rein und schon wird das Portemonnaie zur praktischen Tasche. Und wenn der Weihnachtsmann etwas tiefer in die Tasche greift und möglicherweise ein iPad oder ein Notebook im Gepäck hat, gibt es auch individuelle iPad-Hüllen sowie Umhängetaschen in unterschiedlichen Formaten.



Foto: Feuerwear GmbH Co. KG

ANZEIGE

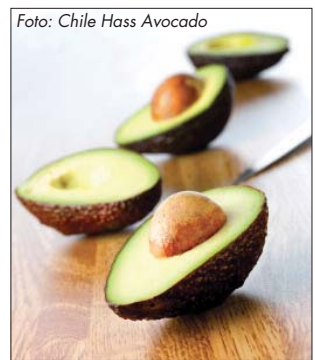
## Schwarzsehen erwünscht! Reifeprüfung für Hass Avocados

Seit wann haben Avocados eine schwarze Schale? Seit es die Sorte Hass gibt! Der Reifegrad lässt sich ganz einfach an der Farbe der Früchte erkennen. Geerntet werden die Avocados unreif. Die noch grünen Früchte kommen aus Chile per Schiff zu uns. Bei Zimmertemperatur reifen sie dann innerhalb weniger Tage nach. Perfekt für den Verzehr sind sie, wenn sich die Schale tief dunkelgrün bis schwarz verfärbt hat, obwohl sich die Avocado auf Druck noch fest anfühlt.

Ihren Namen verdankt die Hass Avocado übrigens ihrem Entdecker. Die Sorte, die einst durch eine Laune der Natur entstand, ist die heute weltweit beliebteste. Denn unter der welligen, dicken Schale verbirgt sich wunderbar cremiges Fruchtfleisch, das zudem besonders aromatisch und angenehm nussig schmeckt.

In der Küche lassen sich Hass Avocados auf 100 verschiedene Arten zubereiten. Man kann sie pur mit

Salz und Pfeffer genießen, im Salat, zu Fisch, zu Fleisch oder ganz einfach als Brotaufstrich: Lassen Sie die Butter weg und belegen Ihr Brot stattdessen mit Avocadostreifen oder streichen Avocadocreme darauf. Schmeckt super zu Tomaten! Rezepte und Tipps finden sich im Internet unter [www.hassavocado.de](http://www.hassavocado.de).



Hass Avocados aus Chile sind bis Ende März im Handel.

ANZEIGE

## Eingelegtes zum Verschenken

(zn) Pikant eingemachtes Gemüse oder Obst schmeckt köstlich zu Käse, zum Abendbrot, zu Bratkartoffeln oder einfach nur so, als Appetitanreger. Eine Kostprobe eignet sich auch bestens als ein ganz persönliches Geschenk, über das sich Freunde und Verwandte freuen.

Damit sich die sauren Köstlichkeiten lange halten, ist es wichtig, beim Einkochen sehr saubere Gläser zu verwenden. Ein Tipp: Nach dem Spülen Gläser und Deckel fünf Minuten in Essig-Essenz-Wasser ([surig.de](http://surig.de)) auskochen.

### Honig-Essig-Möhren mit Cranberrys

(für 6 Gläser à ca. 400 ml): 1 Vanilleschote, 3 EL Öl, 1 kg Möhren, Salz, 100 g Cranberrys (frisch od. tiefgefroren), 3 EL Honig, 75 ml Surig Citro-Essenz

Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen. Mark und Schote kurz in Öl andünsten. In dünne Scheiben geschnittene Möhren 3 – 4 Min. in 500 ml kochendem Salzwasser

köcheln, am Schluss Cranberrys hinzugeben. Topf vom Herd nehmen. Honig, Vanille-Öl mit Schote, Citro-Essenz und 500 ml Wasser zugeben, verrühren. In Gläser füllen, fest verschließen. Gläser in einen zu etwa einem Drittel mit Wasser gefüllten Bräter stellen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 80°C einkochen. Kühl und dunkel gelagert sind die Möhren 3 – 4 Monate haltbar.



Foto: Surig

ANZEIGE

## 20 Jahre Speisesalz mit Fluorid

(zn) Lächeln macht sympathisch – wenn man schöne und gesunde Zähne hat. In den 1980er-Jahren war das jedoch keine Selbstverständlichkeit – Deutschland zählte zu den Industrieländern mit der höchsten Kariesrate. 1991 wurde deshalb Speisesalz mit Fluorid für Privathaushalte erlaubt. 1992 kam Bad Reichenhaller MarkenJodSalz + Fluorid, das erste fluoridierte Speisesalz in Deutschland, auf den Markt. Mittlerweile verwendet fast jeder dritte deutsche Haushalt fluoridiertes Speisesalz. Fluoride unterstützen die Aufnahme wichtiger Mineralstoffe wie Kalzium und Phosphat in die Zähne und deren Verbleib im Zahnschmelz. Das hilft einer Demineralisierung der Zähne vorzubeugen und stärkt den Zahnschmelz gegen Säuren. In Fachkreisen wird daher das Speisesalz mit Fluorid als eine effiziente, einfache und preiswerte Möglichkeit der ergänzenden Kariesvorbeugung geschätzt. Die Wirksamkeit belegen mehrere Studien und die Zahngesundheit hat sich

in Deutschland deutlich verbessert. Ein naturgesundes Gebiss kommt bei Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene mittlerweile recht häufig vor. „Die Fluoride lösen sich aus dem Speichel direkt an die Zähne, was diese bereits während des Essens schützt. Diese Wirkung kann bis zu einer halben Stunde andauern“, erklärt Dr. Franz Götzfrö, Leiter der Forschung & Entwicklung von Bad Reichenhaller. Der natürliche Fluoridgehalt von Lebensmitteln ist sehr gering, er kann die Zähne nicht schützen. Deshalb sollte dem Körper zusätzlich Fluorid zugeführt werden.



Foto: Bad Reichenhaller/Panther-Media/Igor Mojzes

Blick aktuell – Die Heimatzeitung

Wir sind die  
**Heimat-**  
**zeitung!**

[www.blick-aktuell.de](http://www.blick-aktuell.de)