



TIERARZT

von Dr. med. vet. HANS CHRIST

Das lange Leiden der Wildtiere

Ein Bekannter hat mir erzählt, er habe mit dem Auto einen Hasen niedergefahren. Das Tier hat noch gelebt. Hätte er den Hasen zum Tierarzt bringen müssen?

Dr. Christ: Jetzt, im Spätherbst und zu Winterbeginn findet der abendliche Straßenverkehr vorwiegend bei Dunkelheit statt. Dazu gesellen sich Blendeffekte entgegenkommender Fahrzeuge und rutschige Straßenbeläge. Daher überrascht es nicht, wenn es gerade in dieser Jahreszeit vermehrt zu Unfällen zwischen Kraftfahrzeugen und Tieren kommt. Von den Haustieren trifft es vor allem Katzen, seltener Hunde, weil sie doch eher unter Aufsicht herumlaufen. Auch von der Weide entkommene Pferde geraten in das Verkehrsgeschehen, was für beide Seiten fatal enden kann.

Beim Wild fallen neben Rehen, Hirschen und Hasen sogar Marder, Dachse, Fasane, Igel und Füchse dem Verkehr zum Opfer. Nach einem Zusammenstoß muss der Lenker selbstverständlich aussteigen und das Tier begutachten. Bei verletzten Hunden und Katzen ist das oft nicht einfach, weil sich die Tiere verständlicherweise in Panik befinden und ihre Waffen einsetzen. Am besten ist es, den Unfallort abzusichern und die Polizei zu verständigen. Im Falle von Wild ist das Entfernen des Opfers, ob tot oder verletzt, streng verboten. Ein Reh oder Wildschwein wird auch wohl kaum jemand im Auto zum Tierarzt transportieren können. Vor einigen Tagen jedoch brachte mir eine Dame um dreiviertel zwölf in der Nacht einen Hasen, den sie von der Straße aufgelesen hat, wo er von einem Zeitgenossen angefahren und liegen gelassen wurde. Das Tier lebte, aber der linke Hinterlauf war eine einzige Wunde und hing nur noch an der Haut. Einschlafen blieb die einzige Möglichkeit, um dem armen Tier weitere Qualen zu ersparen. Streng genommen hat sich die Frau jedoch der Wilderei strafbar gemacht, weil das Jagdgesetz nur die Benachrichtigung von Polizei und zuständigem Jagdorgan zulässt. Sie können dann über das weitere Schicksal entscheiden und allenfalls den Gnadenschuss geben.

Um Mitternacht! Ein Witz. Diese dumme Bestimmung verlangt, dass ein verletztes Tier stundenlang Schmerzen und Angst ertragen muss, ehe einer auf der Bildfläche erscheint, der autorisiert ist, es zu erlösen. Ich weiß nicht, Jagd und Tierschutz, auch wenn immer das Gegenteil beteuert wird, sind für mich nicht vereinbar.



Was wäre das Nikolaus-Sackerl ohne Orangen? Die hell

Orangen versüßen uns den Winter

NATUR

Ein Hauch Süden in der Obstschale

gefärbten Zitrusfrüchte gehören neben Nüssen und Schokolade einfach dazu. Und der Winter ist bei uns die Hauptabsatzzeit der Vitaminbomben. Auch wenn die im Geschäft angebotenen Orangen stets aus dem Süden kommen, sie gedeihen auch bei uns.

Mit ihrer leuchtenden Farbe, dem saftigen, wohlschmeckenden Fruchtfleisch und ihrem intensiven Duft versüßt uns die Orange die karge Winterzeit. Oft sind es aber nicht die Vitamine, die uns anlocken, sondern vielmehr das strahlende Aussehen der runden Früchte. Wie kleine Sonnen liegen die Orangen in der Obstschale und erinnern an lichtdurchflutete Orangerien, laue Nächte und den sonnenverwöhnten Süden.

So selbstverständlich wir heutzutage Spanien und Südamerika mit Orangen, aber auch anderen Zitrusfrüchten in Verbindung bringen, ihren Ursprung haben sie dort nicht. „Die Orange soll aus Südostasien stammen. Allerdings ist sie dort nicht einfach gewachsen, sondern aus einer Kreuzung zwischen Mandarine und Pampelmuse entstanden“, erklärt der Gärtnermeister Michael Ceron, der in Faak am See (K) eine Zitrusfrüchte-Gärtnerei betreibt (www.ceron.at).

Zwar gelangte sie schon in der Antike ans Mittelmeer, doch zur Beliebtheit brachte es der „Goldapfel“ damals noch nicht. Was wohl auch daran lag, dass es sich bei der damaligen Frucht nicht um die süße Orange handelte, wie wir sie kennen. Vielmehr war es die Bitterorange, die nach Europa gelangt war. Sie war roh ungenießbar, aber dank ihres starken Aromas wurde sie als ätherische Essenz, kulinarische Beigabe, ja sogar als Medizin verwendet. Noch

heute wird die englische Orangenmarmelade aus Bitterorangen hergestellt.

Erst im 15. Jahrhundert entdeckte der portugiesische Seefahrer Vasco da Gama in Indien die süße Variante der Zitrusfrüchte und brachte sie mit in seine Heimat. Seither

pung an der Spitze, wo sich eine weitere, meist unterentwickelte Tochterfrucht gebildet hat.

Blutorangen, sie tragen Namen wie Tarocco, Moro oder Sanguinello, sind dem Experten zufolge die geschmackvollsten Orangen.

„Es gibt auch noch sogenannte Zuckerorangen, die einen geringen

vor allem aus Spanien und Sizilien. Denn dort werden sie zu dieser Zeit gerade reif. Nur über den Sommer beziehen die Handelsketten Orangen aus anderen Ländern, etwa Südamerika. „Orangerien gibt es neben Sizilien und Spanien in Portugal und in der Türkei. Der weltweit größte Orangenproduzent ist aber Brasilien, gefolgt von den USA“, weiß Ceron.

So unwahrscheinlich es auch scheint, auch in unseren Breiten können die vitaminreichen Südfrüchte (100 g Orange enthalten 50 mg Vitamin C; der empfohlene Tagesbedarf liegt bei 60 g) gezogen werden. „Orangen lieben ein sonniges Klima. Sie brauchen auch viel Sonne, um genügend Zucker auszubilden“, erläutert der Experte. Bei uns benötigen Orangen 18 Monate zum Wachsen und Ausreifen. Ein Großteil dieser Zeit sollten sie genug Sonne bekommen.

Werden die Zitrusfrüchte im Süden meist in riesigen Plantagen gezogen, in denen die Bäume eine Höhe von bis zu acht Metern erreichen, werden sie bei uns im Topf kultiviert. Und bleiben wesentlich kleiner. „Am besten gedeihen sie in einem Terrakottatopf mit passendem Substrat“, so Ceron.

Den Topf nicht in einen Untersetzer geben, sondern auf Ziegelsteine stellen. So wird Staunässe vermieden. Den Frühling und Sommer verbringen Orangen im Freien. Weil sie Kälte gut vertragen, können sie im Herbst lange draußen bleiben und halten Temperaturen bis null Grad aus. Wenn es in der Nacht stundenweise bis zu minus zwei Grad hat, macht ihnen das auch nichts aus. Die kalte Jahreszeit verbringen Orangen dann aber in einem gut durchlüfteten Raum an einem Fenster.

Zitrusfrüchte wie Orangen gedeihen auch bei uns. Allerdings brauchen sie viel Sonne, damit die Früchte süß werden.



Fotos: Valua Vitally/umikart/Fotolia, dpa

wird ständig an der Verbesserung der Orangen gearbeitet. Sehr zur Gaumenfreude von Obstliebhabern weltweit.

Unter den süßen Orangen gibt es vier Sorten. Helle (blonde) Orangen sind etwa Sorten wie Valencia oder Jaffa. Das Merkmal der Navelorange ist eine Ausstül-

Säureanteil haben, etwa die Sorte Vaniglia. Sie sind zwar besonders süß, aber auch fad im Geschmack.“

Beim Kauf rät der Gärtner, auf Bio-Qualität zu achten. Nur diese wären voll ausgereift und hätten keine giftigen Stoffe in der Schale.

In der Wintersaison, der Hauptverkaufszeit von Zitrusfrüchten in unserem Land, kommt das Obst

Die Wassergaben sollten stets variieren. „Wenn gegossen wird, dann ordentlich. Dazwischen das Bäumchen aber auch wieder austrocknen lassen. Das regt die Pflanze zur intensiven Blütenbildung an“, erklärt Ceron.

Außer regelmäßige Düngegaben von April bis Oktober brauchen sie kaum Pflege. Auf diese Weise kommen die nächsten Orangen fürs Nikolaus-Sackerl vielleicht schon vom eigenen Bäumchen. *nageler*



Bei Orangen auf Bio-Qualität achten. Dann kann auch die Schale verwendet werden.