



Nass, sauer und fleischfressend

Ein neues Bremer Schulprojekt führte gleich zu Beginn tief ins „saurige“ Teufelsmoor bei Bremen und endete zwei Monate später ziemlich gemütlich beim Buchweizenpfannkuchenbacken am offenen Feuer.

Zuerst musste in der vierten Klasse der Grundschule am Ellenerbrokweg in Bremen geklärt werden, was es mit dem „Teufel“ im Moor auf sich hat. Es stellte sich heraus, dass es weniger das Teuflische in sich trägt, sondern eher eine Beschreibung des Moores im Niederdeutschen: „duven“, also taub oder unfruchtbar. Ein schwieriger Lebensraum für die Menschen, die vor langer Zeit ins Moor zogen und dort Dörfer anlegten.

Viele SchülerInnen wussten schon Wichtiges wie, dass Moore aus Torf bestehen, eine bei Wasserüberschuss und Luftmangel entstandene Schicht aus abgestorbenen Pflanzenteilen. Wie sauer das Moorwasser ist, stellten sie allerdings erst durch Tests vor Ort fest. Ebenso dass der Boden in Schwingungen versetzt werden kann, wenn alle im Kreis auf und ab hüpfen.

Bremen ist regelrecht von Mooren umzingelt. Und ihr Torf hat der Stadt früher ordentlich „eingeheizt“. Es gibt noch heute den Torfkanal, auf dem die Torfkähne ihre Ladung brachten und damit für Wärme in den Haushalten sorgten. Und es gibt den Torfhafen, der heute wieder zu Ehren gekommen ist und von dem aus Torfkahnfahrten starten.

Torf wird heute in Deutschland kaum noch zum Heizen benutzt. Allerdings ist er leider bei GärtnerInnen sehr beliebt, denn, im Beet verteilt, kann er wunderbar Wasser für die Pflanzen halten. Die Düngewirkung dieses Gartentorfs ist künstlich erzeugt, denn Torf ist nährstoffarm. Auch die Säure des Moores muss für diese Nutzung erst neutralisiert werden. Die Moorlandschaft leidet unter dem Torfabbau ungemein. Moor wächst in einem Jahre nur einen Millimeter und

gleichzeitig werden in kurzer Zeit in ganz Europa große Flächen zerstört. Zum Erhalt der letzten Moore ist es wichtig, dass überall wo möglich, Moorboden wieder vernässt wird, damit seltene Tiere wie der Moorbläuling (ein Falter) oder Pflanzen, wie der fleischfressende Sontentau, sich gut entwickeln können. Für Torfalternativen im Garten gibt es vom BUND ein informatives Faltblatt: www.bund.net//torf, Gärtnern ohne Torf, wie geht das? BUND-Einkaufsführer für torffreie Erde.

Der Buchweizenpfannkuchen aus der Eisenpfanne im Moormuseum war sehr lecker. Warum Buchweizen? Buchweizen, ein Knöterichgewächs, kommt gut mit dem nährstoffarmen Torf zurecht und wurde früher viel im Moor angebaut.

Annegret Reinecke ist Referentin für lokalen Gewässerschutz in der Bundesgeschäftsstelle von ROBIN WOOD, 0421/5982894

Buchweizenpfannkuchen oder richtiger Bookwetenpankoken

Das Buchweizenmehl wird mit zimmerwarmen Wasser und einem Guss Kaffee oder Tee (keine Milch!!) und einer Prise Salz zu einem dünnen Teig angerührt. Etwas saure Sahne darf auch noch dazu. Mindestens eine Stunde lang muss er dann quellen. Eine Scheibe Speck wird in etwas Schweineschmalz oder Öl angebraten. Dann den Teig in die heiße Pfanne geben und ausbacken. Je mehr Löcher im Pfannkuchen sind, desto schmackhafter und lockerer ist er geworden. Dazu isst man Brot, köstlich dazu ist Apfelgelee, eingemachte Preiselbeeren oder jede Art von grünem Salat. Der Pfannkuchen kann warm und kalt genossen werden.

Exkursion ins Teufelsmoor: Fast wäre der Schuh weg gewesen!

