



Mit einer La-Ola-Welle wärmte Annette Plank vom TFZ die Nachwuchsstudenten für die Vorlesung von TFZ-Leiter Dr. Bernhard Widmann zum Thema Energie auf.

150 kleine „Energiewandler“

Beim vorerst letzten Termin der Kinder-Uni referierte Dr. Bernhard Widmann

Mit einer La-Ola-Welle startete der letzte Termin des Wintersemesters der Kinder-Uni im Kompetenzzentrum gestern Nachmittag. Annette Plank und Dr. Bernhard Widmann vom Technologie- und Förderzentrum (TFZ) brachten etwa 150 Kindern auf kurzweilige Weise anhand vieler Experimente das Thema „Energiehunger“ näher. Bei der Übung am Anfang wurde manchen schon ganz warm: das heißt, Energie wurde freigesetzt.

„Energie ist die Fähigkeit, Arbeit zu verrichten“, definierte Dr. Widmann zu Beginn. Durch anschauliche Beispiele erklärte er, wann Menschen Energie verbrauchen: Beim Radfahren, beim Hausaufgaben-Machen oder beim Zusammenpressen eines Luftballons. „Wenn wir eine Tafel Schokolade einen Meter hochheben, haben wir ein Watt Energie geleistet“, sagte Dr. Widmann. Watt ist die Einheit für Leistung.

Nun stellte sich die Frage, wie viel Watt der Mensch am Tag braucht, wenn er leichte Arbeiten verrichtet. „Etliche“ lautete die Antwort eines Kindes. „Etwas genauer“ wollte es der Lehrer dann aber schon wissen: 100 Watt brauche ein Erwachsener am Tag. Doch für was, wenn man sich nicht groß anstrengt? „Für den Atem“, „für die Organe“, „zum Ge-

hen“, lauteten die Antworten der kleinen Studenten.

Anschließend sammelten die Kinder Gerätschaften, die Energie brauchen. Annette Plank teilte sie den Bereichen „Nahrung“, „Wohnen“, „Mobilität“ und „Konsum“ zu. „Die Energie für den Körper bekommen wir aus der Nahrung, aber woher kommt die Energie fürs Auto?“, wollte der Leiter des TFZ wissen. „Benzin“, „Diesel“, „Strom“ waren schnell genannt.

13 Liter Heizöl pro Tag braucht der Mensch

Diese Überleitung nutzte der Dozent, um auf den am Boden befindlichen Zeitstrahl hinzuweisen. Von vor 320 Millionen Jahren bis heute waren verschiedene Stationen der Erdgeschichte aufgezeigt. „Vor 320 Millionen Jahren hat die Kohlebildung begonnen“, erzählte Dr. Widmann. „Also ungefähr – dabei war ja keiner“, scherzte er in Comedy-Manier.

Der Homo Sapiens, der vor 200.000 Jahren entstanden sei, habe am Tag etwa die Energiemenge von einem Liter Heizöl benötigt, inklusive Lagerfeuer, Jagd und Beerensuche. Der heutige Mensch brauche an die 13 Liter pro Tag. „Das sind über ein Jahr 5000 Liter. Und die Leute in Amerika, die brauchen sogar

noch ein bisschen mehr“, rechnete Dr. Widmann vor.

Mit vielen Jahreszahlen und Millimetern warf er um sich, um zu verdeutlichen: „In einem Jahr verbrauchen wir so viel Energie, wie in 150.000 Jahren entstanden ist.“ Dass das auf Dauer nicht gut gehen könne, – „das ist wie 150.000 Mal so viel Taschengeld ausgeben, wie ihr besitzt“ – leuchtete natürlich allen ein.

Deswegen dürfe man so nicht weitermachen, folgerte Dr. Widmann und fragte die Kinder nach möglichen Lösungen. Neben sinnvollen Vorschlägen wie „das Handy nachts ausschalten“ und „nicht so oft Autofahren“, schlug auch ein Nachwuchsstudent vor, „weniger zu atmen“. Doch deswegen brauche man kein schlechtes Gewissen haben, beruhigte ihn der Energieexperte.

Natürlich kamen die Kinder am Schluss auch auf das Thema Erneuerbare Energie und nachwachsende Rohstoffe zu sprechen und zeigten durch detaillierte Antworten, dass sie viel über Sonne, Wind, Wasser und Holz wissen.

„Ihr seid alle Energiewandler“, gab Dr. Widmann den Studenten mit auf den Weg. „Weil ihr selbst in euch Energie umwandelt und weil ihr die Energiewende mitgestalten könnt.“ –rus-

Mit Axt und Säge statt mit Angel

Ausholzaktion des Bezirksfischereivereins – Bessere Zugänglichkeit

Die Angelfischerei wird vielfach mit beschaulichem Verweilen an Gewässern verbunden. Dass die Fischerei und die aktive Mitarbeit in einem Fischereiverein auch mit harter Arbeit verbunden sein kann, zeigte sich bei der Ausholzaktion an den Vereinsgewässern des Bezirksfischereivereins.

Die Ausholzaktion des Bezirksfischereivereins stand zwar unter keinem besonderen Motto, trotzdem trafen sich am Samstag 33 Mitglieder und zwei Jungfischer zu der Aktion bei ihrem Vereinsheim. Statt Angelruten bestand das Handwerkszeug aus Motor- und Handsägen, Äxten und Astscheren.

Die Arbeiten an den Vereinsgewässern hatten nicht nur das Ziel, den Fischern einen besseren Zugang zu den Gewässern zu ermöglichen. Einige der Bäume oder Äste waren morsch oder vom Sturm geknickt und stellten auch für Spaziergänger und sonstige Naturfreunde eine potentielle Gefährdung dar. Trotz des sehr ungemütlichen Wetters war die Beteiligung der Fischer so groß, dass neben den ursprünglich vorgesehenen Gewässern bei Atting, Iriling und Parkstetten auch noch am Wolf-Köbnachweiher Nr. 14 ausge-



Fachmännisch führten Vereinsmitglieder die Ausholzaktion durch. Ein Großteil des ausgeschnittenen Astwerks wurde zu Hecken oder Haufen aufgeschichtet, um Tieren Möglichkeiten zum Unterschlupf zu bieten.

holzt werden konnte. Man hatte zwar wegen der besseren Zugänglichkeit der Gewässer auf Frost gehofft, der sehr nasse Untergrund behinderte die Arbeiten aber nur unwesentlich. Ein Großteil des ausgeschnittenen Astwerks wurde zu Hecken oder Haufen aufgeschichtet, um Vögeln und anderen Tieren Möglichkeiten zum Unterschlupf zu bieten. Einige der an der Aktion be-

teiligten Fischer bezweifelten den Sinn der Hecken und Haufen, da die Erfahrung zeigt, dass unvernünftige Zeitgenossen die aufgeschichteten Hölzer als Brennmaterial für Lagerfeuer verwenden. Letztendlich gibt der Fischereiverein aber die Hoffnung nicht auf, dass sich auch bei diesen Gästen an den Vereinsgewässern der Naturschutzgedanke durchsetzt.

Stadler & Honner

Stephan Stadler
Hans-Jürgen Honner

| | |
|---|--|
| <p>Zarte Putenschnitzel 100 g</p> <p>-.57</p> | <p>Magerer Schweinebauch zugeschnitten, mit Bein 100 g</p> <p>-.39</p> |
| <p>Zarte Kalbschnitzel oder Kalbsbraten aus der Unterschale oder Nuss geschnitten je 100 g</p> <p>1.29</p> | <p>Jungbullen-Ribeye-Steaks aus dem Entrecôte 100 g</p> <p>1.49</p> |
| <p>Bayerische Bierwurst in der Blase oder deftige Kochsalami je 100 g</p> <p>-.99</p> | <p>Saftiger Hinterschinken gegart 100 g</p> <p>1.11</p> |
| <p>Original italienische Mortadella 100 g</p> <p>1.11</p> | <p>Rügenwalder Delikatess Teewurst fein oder grob gekörnt, mit erlesenen Gewürzen verfeinert, mild geräuchert je 100 g</p> <p>1.29</p> |
| <p>Frico Gouda jung holländischer Schnittkäse sehr rahmig und cremig im Geschmack 48% Fett i. Tr. 100 g</p> <p>-.59</p> | <p>Emmi Appenzeller schweizer Schnittkäse aus kräftiger Rohmilch hergestellt, laktosefrei 48% Fett i. Tr. 100 g</p> <p>1.49</p> |
| <p>Frisches Welsfilet aus kontrollierter Aquakultur 100 g</p> <p>1.39</p> | <p>Frischer Wolfsbarsch aus kontrollierter Aquakultur 100 g</p> <p>1.69</p> |
| <p>Frisches Schollenfilet 100 g</p> <p>1.59</p> | <p>Rispentomaten au Marokko, KL I 1-kg-Schale</p> <p>1.49</p> |
| <p>Amaro Ramazzotti italienischer Kräuterlikör 30% Vol. 0,7-l-Flasche 1 L. = 12.84</p> <p>8.99</p> | <p>Freixenet Cava je 0,75-l-Flasche 1 L. = 5.32</p> <p>3.99</p> |
| <p>Maggi fix & frisch je Beutel</p> <p>-.49</p> | <p>Dr. Oetker Pizza Ristorante, Piccola oder Flammkuchen gefroren je 265-410-g-Packg. 1000 g = 7.51-4.85</p> <p>1.99</p> |

94330 Aiterhofen
Keltenstr. 1
Tel.: 09421/520 450

94360 Mitterfels
Bayerwaldstr. 24
Tel.: 09961/701 645

94315 Straubing
Oppelner Str. 1
Tel.: 09421/72230

94315 Straubing
Schildhauer Str. 10
Tel.: 09421/180 470

94315 Straubing
Landshuter Str. 131
Tel.: 09421/1897147

e-mail:
stadler.honner@t-online.de

Wir sind für Sie da: Mo. bis Sa.: 8.00-20.00 Uhr
Gültig von 6.2. bis 9.2.2013 Fehler und Irrtum vorbehalten
Beachten Sie auch unsere Handzettel im Internet unter: www.stadler-honner.de

Hier werden Hygiene und Service vom TÜV SÜD geprüft