

Zwischen Dürre und Hochwasser

Mal zu trocken, mal zu nass – so sieht es auf den Feldern in Isernhagen, Burgwedel und Burgdorf aus

ISERNHAGEN/BURGWEDEL (jba). Am Jahresanfang war es viel zu nass, dann wieder zu trocken, jetzt wieder nass. Die Region Hannover hat zudem verfügt, dass ab dem 1. Juni tagsüber ab 27 Grad nicht mehr bewässert werden darf. Was bedeutet das alles auf den Feldern?

Cord-Heinrich Schweer betreibt den Kartoffelhof Schweer in Burgdorf-Hülptingsen. Auf über 130 Hektar Ackerfläche baut er Kartoffeln sowie Getreide, darunter Wintergerste und Winterroggen, an. Grundsätzlich, betont er, sei die Wetterlage in diesem Jahr ein wenig spannender als noch in den vergangenen Jahren. 2023 beispielsweise hatte besonders der heiße Sommerbeginn den Landwirten zu schaffen gemacht. „Dieses Jahr ist es schon fast wie eine Art Entlastung“, sagt Schweer.

Trotzdem war es bis Mitte Mai zu trocken. „Wir mussten intensiv beregnen“, sagt er. Und: „Wir werden wohl weniger Wintergerste und -roggen dreschen können. Für den Großteil der Kulturen kam der Regen aber rechtzeitig“, sagt er. Ob sich die Wettereinflüsse auf die Kartoffelgröße und den Ertrag ausgewirkt haben, kann Schweer derzeit noch nicht sagen. „Es wird vermutlich auf eine durchschnittliche Ernte hinauslaufen“, sagt er.

Bezüglich der Beregnungsbegrenzung durch die Region Hannover sagt Schweer, dass die Vorgabe besonders bei langanhaltenden, trockenen Phasen starke Auswirkungen auf den Ertrag haben kann. „Wir Landwirte haben allerdings auch ein Interesse daran, mit dem

Grundwasser nachhaltig und sparsam umzugehen“, sagt er. Ähnlich sieht das Heinz Gerns, der mit seiner Frau Melanie in Isernhagen N.B. 25 Hektar Grünland und Ackerland hauptsächlich mit Ackergras

und Mais bewirtschaftet. „Beregnen macht nachts mehr Sinn als in der Mittagshitze“, sagt er. Sein Mais sei gerade einmal ein paar Wochen unter der Erde. „Auf Teilen des Feldes stand und steht das Wasser, und des-

wegen konnten wir den erst später in die Erde bringen als üblich. Ich weiß nicht, wie lange der Mais das abkann“, sagt er. Die Feuchtigkeit habe aber auch ihre guten Seiten: „Das Gras ist reichlich gewachsen“, sagt

Gerns. Beim Heu wartet die Familie nun auf die Sonne. „Damit es trocken ist, bevor wir es reinholen können“, sagt er. Auch bei ihm komme es daher sehr auf das Wetter in den nächsten Wochen an: „Wir hoffen auf sonniges, aber nicht zu heißes Wetter und ein paar Regenschauer“, sagt er.

Andreas Schröder, vom Biohof Wöhler in Burgwedel-Fuhrberg, baut auf rund 175 Hektar Weizen und Gerste sowie Kartoffeln, aber auch Körnermais und Körnererbsen an. Teile seiner Felder musste er in diesem Jahr bereits beregnen, während andere Teile noch unter Wasser standen. „Da sind wir ständig mit den Maschinen versackt, und das ist einfach verückt. So ein wildes Wetter habe ich noch nicht erlebt“, sagt er.

Schröder rechnet höchstens mit einem durchschnittlichen Ernteertrag. „Das hat aber nichts mit fehlendem Regen zu tun, sondern weil es am Jahresanfang einfach viel zu nass war und wir durch die hohen Grundwasserstände keine Kartoffeln in die Erde bringen konnten“, sagt er. Dazu kämen die eher durchwachsenen Temperaturen und die zum Teil zu kalten Nächte.

Für die nächsten Monate hoffe er nun, dass es nicht zu heiß werde und so die Verfügung der Region Hannover nicht jeden Tag greifen müsse. Denn Schröder kann nicht alle seine Schläge die Nacht durch beregnen.

Schröder rechnet definitiv mit Einbußen. „Das Wetter ist einfach schwierig, aber wir müssen uns damit arrangieren“, sagt er. Er sei aber zuversichtlich: „Wir Bauern sind sehr flexibel und haben uns bisher immer angepasst.“



Andreas Schröder hält in seinen Händen die Kartoffeln, die er nun auf dem Biohof Wöhler einlagert.

Foto: Katerina Jarolim-Vormeier

Silber für Leon Reinke

Schwimmer des SC Altwarmbüchen auf den Norddeutschen Meisterschaften

ALTWARMBÜCHEN (r/b).

Am letzten Wochenende vor den Sommerferien und somit auch vor der Saisonpause hieß es für vier Sportler und Sportlerinnen des SC Altwarmbüchen nochmals voller Fokus. Im Sporthaus Britz wurden vom 14. bis zum 16. Juni die Norddeutschen Meisterschaften ausgetragen. In der Bundeshauptstadt wurde der SC Altwarmbüchen von Merle Maeß, Martha Nolle, Marlon Russe und Leon Maximilian Reinke vertreten.

An den drei Wettkampftagen ging es für das Team über insgesamt zwölf Einzelstarts und einen Staffelstart ins Wasser. Leon Reinke (Jg. 2004) konnte sich auf der 50m und 100m Rücken Strecke jeweils die Silbermedaille in der Juniorenwertung sichern, gleichzeitig qualifizierte

er sich für beide Finalläufe. Über die 50m Rücken belegte er in einer Zeit von 00:28,88 den achten Platz. Einen Platz weiter vorne konnte Leon Reinke über die 100m Rücken in 01:04,53 erreichen. Auch Martha Nolle (Jg. 2001) vertrat den Schwimmclub Altwarmbüchen im 50m Rücken und 100m Rücken Finale. In beiden Finalläufen verpasste sie das Podest und landete auf dem vierten Platz.

Für alle war es der Saisonhöhepunkt, auf den sie in den vergangenen Monaten motiviert, zielstrebig und hart trainiert hatten. Im Freibad der SG Neukölln musste sich das Altwarmbüchener Team anspruchsvollen Wetterbedingungen stellen. Dennoch zeigten sich die vier Aktiven von ihrer besten Seite und gaben zu jeder Zeit hundert Prozent.



Das SC Altwarmbüchen-Team in Berlin: Laysa Fankhänel (von links), Merle Maeß, Martha Nolle, Marlon Russe, Leon Maximilian Reinke und Daniel Fankhänel.

Foto: privat

Gesundheit

ANZEIGE

In Top-Form dank Kollagen?

Was das Protein wirklich für den Körper tun kann

Das Geheimnis starker und flexibler Gelenke ist oft mit einem Schlüsselbaustein verbunden: Kollagen. In Knochen und Knorpel kommt das Eiweiß natürlich vor, jedoch produziert der Körper im Alter immer weniger davon. Angeblich sollen hochwertige Kollagenprodukte die Produktion wieder ankurbeln, aber kann das wirklich wahr sein?

Kollagen spielt eine entscheidende Rolle beim Aufbau von Knorpelgewebe, das als Stoßdämpfer zwischen den Knochen fungiert. Darüber hinaus bilden Kollagenfasern auch Sehnen und Bänder, diese helfen dabei, die Gelenke an Ort und Stelle zu halten, während sie gleichzeitig flexible Bewegungen ermöglichen. Dass die Kollagenproduktion im Laufe der Zeit abnimmt, ist ein natürlicher Prozess, der mit dem Al-



Das Kollagenpulver von pureSGP versorgt den Körper mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.



ter einhergeht. Doch Vorsicht: Das kann auch einen Einfluss auf die Gelenke haben! Übermäßiger Stress und ein ungesunder Lebensstil können diesen Prozess beschleunigen, die Folge ist ein Kollagenmangel.

Kollagenprodukte können die Kollagenzufuhr ergänzen. Ein hochwertiges Produkt sollte neben Kollagen Vitamin C beinhalten, denn das benötigt der Körper für die Kollagensynthese¹ und für die gelenkbildenden Knochen und Knorpel. Gesundheitsexperten empfeh-

len ein neues Produkt auf dem Markt, hinter welchem – anders als bei vielen anderen Kollagenpräparaten – ein pharmazeutischer Hersteller mit jahrzehntelanger Expertise steckt.

Das empfehlen Gesundheitsexperten

Das Premium-Kollagen von pureSGP begeistert Gesundheitsexperten, da das Präparat zertifizierte Kollagenpeptide von grasgefütterten Rindern aus Weidehaltung enthält, welche leicht verdaulich sind und aus hochwertigen und

kollagenreichen Materialien hergestellt werden. Die SOLUGEL®-Kollagenpeptide werden durch ein streng kontrolliertes Verfahren gewonnen,

das durch seine einzigartige Biotechnologie eine konstant erstklassige Qualität sicherstellt. Außerdem wird das Produkt in Deutschland unter

höchsten Qualitätsstandards und in deutscher Apothekenqualität hergestellt.

pureSGP Kollagen Peptide überzeugt

Das Kollagenpulver enthält neben Vitamin C, welches zu einer normalen Kollagenbildung beiträgt, weitere wertvolle Nährstoffe für Muskeln, Knochen, Knorpel, Bindegewebe, Haut, Haare und Nägel – für einen starken und schönen Körper! pureSGP Kollagen Peptide überzeugt außerdem durch seine unkomplizierte Anwendbarkeit. Einfach die benötigte Menge in Tee, Kaffee, Joghurt, Smoothies oder Suppen einrühren und genießen. Denn anders als die meisten Kollagenpulver ist pureSGP Kollagen Peptide gut löslich und geschmacksneutral. Es wird ein Verzehr von mindestens 12 Wochen empfohlen. Erworben werden kann das Präparat in der Apotheke oder online.

Kennenlern-Angebot

Jetzt pureSGP Kollagen Peptide auf [pureSGP.de](https://www.puresgp.de) bestellen und bis zu 19%** sparen!



Jetzt NEU

[puresgp.de](https://www.puresgp.de)

