

40 Jahre BUND



Gutes und Leckeres  
aus den Landesverbänden

# Einleitung

Liebe Leserin, lieber Leser,

am 25. Juli 1975 wurde im fränkischen Marktheidenfeld der BUND gegründet.

Seinen 40. Geburtstag zu feiern, dafür gibt es viele Gründe. Zum Beispiel die beeindruckenden Erfolge in den 16 Landesverbänden. Je einen Erfolg aus den Ländern stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor.

Erfolge lassen sich – unter anderem – mit gutem Essen feiern. Mit einer köstlichen Dill- oder Grünkohlsuppe, mit leckerem Apfelkuchen oder mit einem saarländischen Kerscheplotzer.

Mit 16 Rezepten – eines aus jedem Landesverband – geben wir eine kleine Genussanleitung. Alles ist dabei: Vor-, Haupt- und Nachspeisen, köstliche Kuchen und Gerichte für den kleinen Hunger zwischendurch. Die meisten Rezepte sind landestypisch. Manche Zutat ist nicht überall leicht erhältlich. Doch es lohnt zu schauen, wo Ablinsen oder die Kräuter für eine Grüne Sauce erhältlich sind.

Das Essen ist, mit einem Motto der Achtundsechziger gesprochen, politisch: Wo kommt es her, wer bereitet es zu, wie wird es mit wem wo gegessen – und wer wird nicht satt? Essen hat zu tun mit Agrar- und Industriepolitik, mit Biodiversität, Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftspolitik. Der BUND ist auf diesen Politikfeldern aktiv. Der BUND macht keine Verhaltensvorschriften. Er macht aber gerne Vorschläge für gutes Essen. Guten Appetit!

**Dr. Norbert Franck**  
Leiter der Abteilung Presse-  
und Öffentlichkeitsarbeit

**Friederike Otto**  
Leiterin der  
Internetredaktion

# Inhalt

## Vorspeisen

Schwäbischer Linsensalat	4
Spreewälder Gurkensalat	6
Berliner Dillsuppe	8

## Hauptspeisen

Bayerischer Semmelschmarrn mit Apfelmus	9
Bremer Grünkohlsuppe	10
Hamburger Labskaus	12
Frankfurter Grüne Sauce mit Pellkartoffeln	14
Mecklenburger Birnensuppe mit Klütern	16
Westfälische Pumpernickelmousse mit roter Grütze	18

## Nachspeisen

Pfälzer Traubenkuchen	20
Niedersächsischer Apfelkuchen „Calvados“	22
Saarländischer Kerschepotzer	24
Thüringer Apfelkuchen	25

## Backwerk

Schleswig-Holsteinischer Knebbekuchen mit Anis	26
Sächsische Quarkküchlein mit Vanillesauce	28
Hallescher Zuckerkuchen	30

Übrigens: Da wir wissen, dass es (von) zu Hause am besten schmeckt, können unsere Rezepte überwiegend mit regionalen Bio-Zutaten zubereitet werden.



## Schwäbischer Linsensalat

BUND-Landesverband  
Baden-  
Württemberg

© verdato/fotolia.de



Das Rezept stammt von  
Brigitte Dahlbender, seit  
1997 baden-württem-  
bergische Landesvorsit-  
zende des BUND.

### Zutaten für 4 Personen

200 g	getrocknete Linsen (am besten schwäbische Alblinsen)	3	EL Rotweinessig
		½ TL	Salz
1	Stange Lauch	1 TL	Zucker
1	große Birne (am besten eine Streuobstbirne)	3 EL	Pflanzenöl
	etwas Zitronensaft		Schnittlauch
			schw. Pfeffer

Inzwischen werden auf der  
Schwäbischen Alb wieder  
die ursprünglichen Alblin-  
sen angebaut. Sie haben  
hier eine jahrhundertlange  
Tradition, sind gesund und  
köstlich.

### Zubereitung

- Getrocknete Linsen in kaltem Wasser waschen; Linsen in etwa 750 ml ungesalzenem Wasser einmal aufkochen, danach bei niedriger Temperatur etwa 30 Min. gar (aber noch bissfest) kochen. Linsen durch ein Sieb abseihen, mit kaltem Wasser nachspülen, abtropfen lassen, die Linsen in eine Salatschüssel umfüllen
- Von der Lauchstange nur den hellen Lauchanteil nutzen, diesen der Länge nach durchschneiden und in schmale halbe Scheiben schneiden und die Lauchscheiben in kochendes Wasser geben, einmal kurz aufkochen, den Lauch sofort durch ein Sieb abseihen und mit kaltem Wasser nachspülen
- Die Birne schälen, entkernen, in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln
- Den gut abgetropften Lauch und die Birnenwürfel zu den Linsen geben und unterheben. Essig, Salz, Zucker und schwarzen Pfeffer zu einer Salatmarinade anrühren, unterheben
- Linsensalat zugedeckt 1 – 2 Stunden oder länger durchziehen lassen und vor dem Servieren mit frischen Schnittlauchröllchen bestreuen



## Keine Gentechnik auf Acker und Teller, Herr Minister Bonde!



### 10.000 Unterschriften gegen Gentechnik im Ländle

Die Landesregierung von Baden-Württemberg hat sich in ihrem Koalitionsvertrag 2012 zu einem gentechnikfreien Baden-Württemberg bekannt. Damit diesem Versprechen endlich Taten folgen, hat der BUND-Landesverband im Rahmen seiner Kampagne dageGen über 10.000 Unterschriften gegen Gentechnik gesammelt – und ein starkes Zeichen in Richtung Landesregierung gesetzt: „Wir sind dageGen – wir wollen keine Gentechnik auf Acker und Teller!“

Und die Aktion hatte Erfolg: Im Februar 2015 sagten Landwirtschafts- und Finanzministerium verbindlich zu, dass zukünftig auf vom Land verpachteten Flächen keine Gentechnik-Pflanzen mehr angebaut werden dürfen. Zudem soll der Schutz von Naturschutzgebieten vor der Agro-Gentechnik endlich gesetzlich festgeschrieben werden. Noch ist der Gesetzesentwurf in der Anhörung, wird aber im Laufe des Sommers 2015 verabschiedet werden.



## Spreewälder Gurkensalat

BUND-Landesverband  
Brandenburg

© Kitty/fotolia.de



Das Rezept stammt von Franziska Sperfeld aus Potsdam, seit 1995 im und für den BUND aktiv, u. a. bei der BUNDjugend und als FÖJlerin. Aktuell ist sie in Brandenburg stellvertretende Landesvorsitzende.

Gurkensalat passt zu vielen warmen Gerichten als Beilage.

### Zutaten für 4 Personen

1 kg	festkochende Kartoffeln	1	Bund Petersilie und
1	Salatgurke (ca. 600 g)	1	Bund Dill
2	Zwiebeln	1	Becher saure Sahne
4–5 EL	Essig		weißer Pfeffer, Salz
1 Pr.	Zucker		

### Zubereitung

- Kartoffeln abbürsten, in einen Topf mit kaltem Wasser geben, salzen, in ca. 30 Min. gar kochen
- Salatgurke waschen und abtrocknen, in dünne Scheiben schneiden  
Zwiebeln schälen und sehr fein hacken
- Mit den Gurkenscheiben (4 Scheiben zum Garnieren aufheben) in eine Schüssel geben
- Kartoffeln abgießen, schnell abschrecken, abziehen und etwas abkühlen lassen  
Kartoffeln in gleichmäßige 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben
- Noch lauwarm mit Essig beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, 10 Min. ziehen lassen
- Petersilie und Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken  
Saure Sahne verquirlen, Kräuter zugeben und über die Gurken gießen  
Kartoffelscheiben vorsichtig untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

*Garnieren mit Dill und Gurkenscheiben, Gurkensalat vor dem Essen noch eine halbe Stunde durchziehen lassen*

## Mehr als 80 Brandenburger Seen für alle gerettet

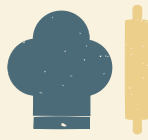


BUND-Landesverband  
Brandenburg

### Petition + zähe Verhandlungen + langer Atem = Erfolg im ganzen Land

Durch die Wiedervereinigung wurde die Bundesrepublik Deutschland Eigentümerin von 300 Quadratkilometern Seefläche. Leider hatte die Bundesregierung nichts Besseres zu tun, als diese zum Kauf anzubieten. Das ehemalige Volkseigentum wechselte also in großem Stil den Besitzer: Bis 2009 waren bereits 14.000 Hektar Seefläche privatisiert – und damit 15 Millionen Euro eingenommen. Der BUND Brandenburg startete 2009 eine Petition an den Deutschen Bundestag mit dem Ziel, die Privatisierung weiterer Seen zu verhindern. Die Petition – mit 112.000 Unterstützerinnen und Unterstützern übrigens eine der erfolgreichsten in der deutschen Geschichte – und der lange Atem des BUND führten schließlich zum Erfolg: Der Bund stoppte die Privatisierung und verkaufte die Seen an die ostdeutschen Bundesländer. Das Land Brandenburg übertrug 2014 82 Seen an die jeweiligen Städte und Gemeinden. Jetzt heißt es: Seen frei für alle, ob zum Schwimmen, Spaziergehen oder Bootfahren.





## Berliner Dillsuppe

BUND-Landesverband  
Berlin

© Johanna Mühbauer/fotolia.de



Das Rezept stammt von Christine Kühnel, aktiv im Arbeitskreis Klima- und Erneuerbare Energien, kurz AK Klee.

Dill kann grundsätzlich auch auf dem Balkon gepflanzt werden, es ist jedoch ein wenig Glückssache, ob er gedeiht. Ein altes Gärtnersprichwort besagt: „Dill macht was er will“.

### Zutaten für 4 Personen

50 g	Butter	¾ l	saure Sahne
50 g	Mehl	250 g	festkochende Kartoffeln
1 l	Brühe	3	Bund Dill

### Zubereitung

- Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, danach mit der Brühe ablöschen, saure Sahne dazugeben
- Dill sehr fein hacken und unterrühren, mit Salz abschmecken
- Kartoffeln in der Schale kochen, abpellen und in Scheiben in die Suppe schneiden

Sofort servieren, etwas Dill als Deko auf die Suppe streuen



© Stefanie Salzer-Deckert/pixelio.de

## Erfolgreicher Flussprotest

Der geplante Ausbau von Havel und Spree zur Wasserstraßenautobahn war wirtschaftlich unsinnig und bedrohte Biber, Fischotter und viele andere Tiere im Uferbereich der Flüsse. Naturnahe Uferböschungen wären zerstört worden, wertvolle Feuchtgebiete drohten auszutrocknen. 17 Jahre kämpfte der BUND daher mit langem Atem und vielfältigen Aktionen gegen den Ausbau – mit Erfolg. Eine Klage vor dem Bundesverwaltungsgericht zwang die Bundeswasserstraßenverwaltung schließlich zu einem Vergleich: Die Gesamtplanung wurde auf ein noch akzeptables flussverträgliches Maß reduziert.





## Bayerischer Semmelschmarrn mit Apfelmus



Dieses typisch bayerische Rezept hat Ruth Heeren gestiftet. Sie vertritt die Jugendorganisation des BUND Naturschutz im Landesvorstand.

Außer Apfelmus schmeckt auch Zwetschgen- oder Kirschkompott sehr gut zum Semmelschmarrn – am besten natürlich aus Früchten einer Streuobstwiese!



© Florentine/pixelio.de

BUND-Landesverband  
Bayern

### Zutaten für 4 Personen

8	hart gewordene Semmeln	1 kg	Äpfel (säuerliche Sorte)
700 ml	Milch	4–6 EL	Wasser
5	Eier	ca. 5 EL	Zucker
ca. 2 EL	Zucker		Saft einer halben Zitrone
	Fett für die Pfanne		je nach Geschmack etwas Zimt
	etwas Puderzucker		

### Zubereitung

- Für das Apfelmus: Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden, mit Wasser, Zucker, Zitronensaft und Zimt im Kochtopf aufkochen und ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Äpfel sehr weich sind, danach pürieren, evtl. nachsüßen
- Für den Semmelschmarrn Semmeln in kleine Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben, erwärmte Milch, Eier und Zucker vermischen, mit einem Schneebesen schaumig schlagen, Milch-Ei-Masse über die Semmelstücke gießen und ca. 10 Min. ziehen lassen
- Fett in einer Pfanne erhitzen, die Masse portionsweise hineingeben und goldbraun braten, dabei mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen, mit Puderzucker bestäuben und sofort mit dem Apfelmus servieren

## Arche des guten Geschmacks



Der Bayerische Landesverband schützt Paradiese: Von Lindau am Bodensee bis in die Mainregion hat der BUND Naturschutz durch sein Engagement zahlreiche Streuobstwiesen bewahrt. Für viele selten gewordene Tiere und Pflanzen sind Streuobstwiesen wahre Paradiese: Die einmalige Mischung aus „Baum“ und „Wiese“ lockt Tierarten des Waldes und der Wiese gleichermaßen an. Heute sind Streuobstwiesen vor allem durch neue Bau- und Gewerbegebiete sowie durch den Bau von Umgehungsstraßen bedroht. Viele Kreis- und Ortsgruppen des Bund Naturschutz organisieren die Pflege einer Streuobstwiese, vermitteln Obstbaupatenschaften und ermöglichen über „Streuobstbörsen“ die Direktvermarktung. Nicht zuletzt bewahrt dieses Engagement auch alte, regionale und köstliche Obstsorten.



## Bremer Grünkohlsuppe

BUND-Landesverband  
Bremen



### Zutaten für 4 Personen






250–300 g	geputzter und entrippter Grünkohl	je 1	kleine Zwiebel, Knoblauchzehe
	2–3 Möhren	4	Kochwürste
je 1	Pastinake, Petersilienwurzel, Fenchel, rote Paprika	1	getrocknete Chilischote (Pirischote)
¼	Knollensellerie	1	Lorbeerblatt, 4 Pimentkörner
4	Kartoffeln	1	Pr. Kreuzkümmel, Muskat
		1	Gemüsebrühwürfel, Salz, Pfeffer



Das Rezept stammt von Elke Noetzel-Horn, einem sehr aktiven BUND-Mitglied im Stadtteil Bremen-Nord.

Wer keinen Grünkohl bekommt, kann das Rezept auch gut mit Spitzkohl zubereiten. Grünkohl – das Wintergemüse in Norddeutschland – wird gern bei „Kohlfahrten“ gegessen. Nach einer feuchtföhlichen Wanderung wird in einem Lokal eingekehrt und deftig gespeist. Das hier vorgestellte Rezept ist jedoch eher kalorienarm.

### Zubereitung

-  Gemüse putzen und schälen und Möhren, Pastinake, Petersilienwurzel, Sellerie und Fenchel in Würfel (etwa 1cm groß) schneiden  
Grünkohl hacken und separat legen, Kartoffeln und Paprika würfeln
-  Zwiebeln und Knoblauch schneiden, Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten, gemischtes Gemüse dazugeben
-  Grünkohl und den Knoblauch unterrühren, kurz mitdünsten, mit 1l kochendem Wasser aufgießen, mit Lorbeerblatt, Brühwürfel, Salz und Pfeffer würzen
-  Restliche Gewürze in einem Mörser zerkleinern und zur Suppe geben
-  Die Kochwürste in die Suppe geben und kurz aufkochen lassen. 10 Min. köcheln lassen. Die Kartoffel- und Paprikawürfel ergänzen und erneut 10 Min. kochen lassen



# Umweltbildung in Bremen



BUND-Landesverband  
Bremen

## BUND-Kinderwildnis lässt Stadtkinder Natur erleben

Durchs Gebüsch toben, über Wasserläufe und Baumstämme springen, motorische Fähigkeiten und das Sozialverhalten weiterentwickeln – all dies können Kinder in der BUND-Kinderwildnis, ein von Kindern selbst geplantes Naturspielgelände. Bunte Feste, Kindergeburtstage, Umwelt-Ferienfreizeiten, eine Streuobstwiese und ein Garten runden das Angebot ab. Naturerfahrung verbindet sich in der Kinderwildnis des BUND Bremen mit Wissensvermittlung.

Die BUND-Projekte richten sich übrigens besonders an Kinder aus benachteiligten Stadtteilen und öffnen verstärkt auch Kindern mit Migrationshintergrund einen Zugang zur Natur. Die BUND-Kinderwildnis erfreut sich enormer Beliebtheit und Bekanntheit und hat sich zum Aushängeschild der Umweltbildung in Bremen entwickelt.



# Hamburger Labskaus

BLIND-Landesverband  
Hamburg

© picture press/Thorsten Südfels



Das Rezept stammt aus Familienbesitz, genauer: von der Mutter von Maren Jonseck-Ohr, Vorstandsmitglied in Hamburg und Verbandsratsvorsitzende.

Labskaus war ursprünglich ein Gericht für Seefahrer und Matrosen, inzwischen ist es auch bei Landratten beliebt.

## Zutaten für 4 Personen

800 g	Kartoffeln	40 g	Margarine oder Butter
1	Dose Corned Beef		
1	großes Glas Gewürzgurken		Salz und Pfeffer
1	mittelgroße Zwiebel		etwas Milch für den Kartoffelbrei
1	kleines Glas Rote Beete		



## Zubereitung

- Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen, Kartoffeln stampfen und mit der Milch einen Kartoffelbrei herstellen
- 2 Gewürzgurken und 1 Zwiebel klein schneiden und würfeln
- Zwiebelstücke im Fett anbraten, Corned Beef dazu geben (ca. 5 Min. anbraten), Gurken dazugeben und weitere 5 Min. auf kleiner Flamme braten
- Die Mischung in den Kartoffelbrei geben und alles mischen, mit Pfeffer und Salz würzen
- Rote Beete-Saft in die Masse mischen, bis alles eine rote Farbe angenommen hat

Servieren mit Rote Beete-Stücken und Gewürzgurken am Tellerrand  
Dazu schmecken Spiegeleier oder Rollmops

## Hamburg macht's vor:



BUND-Landesverband  
Hamburg

### Netze in öffentlicher Hand!

Mit dem erfolgreichen Volksentscheid zur Rücknahme der Energienetze in die Öffentliche Hand hat der BUND Hamburg am 22. September 2013 Geschichte geschrieben: Fast 20 Jahre nachdem die Hamburgischen Elektrizitäts-Werke und damit die Versorgungsnetze für Strom, Gas und Fernwärme Stück für Stück privatisiert wurden, gehen diese nun zurück an die Stadt Hamburg.

Ein Riesenerfolg für das vom BUND ins Leben gerufene Bündnis „Unser Hamburg – unser Netz“. Ein noch größerer Erfolg für den Klimaschutz – denn die Netze sind der Schlüssel zur Energiewende.





## Frankfurter Grüne Sauce mit Pellkartoffeln

BUND-Landesverband  
Hessen



© Floydine/fotolia.de



Das Rezept stammt von Jörg Nitsch, Mitglied im Landesvorstand des BUND Hessen und stellvertretender Bundesvorsitzender des BUND.

Eine echte „Frankfurter Grieß“, wie sie im Dialekt heißt, besteht ausschließlich aus diesen sieben Kräutern: Schnittlauch, Kresse, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer, Pimpinelle und Petersilie. Die Beigabe anderer Kräuter wie Dill oder Zitronenmelisse gilt unter Traditionalisten als Sakrileg und wird nicht unter drei Bembel Ebbelwoi bestraft!

### Zutaten für 4 Personen

1 kg	festkochende Kartoffeln	1 Bund frische Kräuter „Grüne Sauce“
6	Eier	(Schnittlauch, Kresse, Borretsch, Kerbel,
250 g	Quark (Halbfettstufe)	Sauerampfer, Pimpinelle und Petersilie)
150 g	fettarmer Joghurt	Salz und frisch gemahlener Pfeffer
200 g	stichfeste saure Sahne	Zucker

### Zubereitung

- Kartoffeln putzen und mit der Schale in Salzwasser gar kochen, pellen
- Eier 6–8 Min. wachsw weich kochen, abkühlen lassen
- Quark, Joghurt und saure Sahne zu einer Sauce verrühren
- Frische Kräuter fein hacken und unter die Sauce rühren
- Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken
- Eier pellen, zwei Eier fein hacken und unter die Sauce rühren
- Kartoffeln und restliche Eier auf dem Teller anrichten und die Sauce dazu servieren

## Hessischer Pioniergeist



BUND-Landesverband  
Hessen

### BUND Hessen kämpft erfolgreich für einen Nationalpark zum Schutz der Buchen

Es war der 11. Juni 1986, als der BUND Hessen dem damaligen Landesumweltminister Joschka Fischer einen Nationalpark für Hessen vorschlug. Ein historischer Tag: Denn der BUND Hessen war damit der erste deutsche Umweltverband, der einen Nationalpark zum Schutz des mitteleuropäischen Buchenwalds forderte. Zwar begrüßte die Politik die Idee von Beginn an, doch es folgten zähe Jahre des Ringens, ehe der Traum endlich Wirklichkeit wurde. Am 1. Januar 2004 wurde der Nationalpark Kellerwald-Edersee schließlich feierlich gegründet. Heute gehört er in die weltweite Spitzenliga der Nationalparke (zertifiziert von der Weltnaturschutzunion IUCN). 2011 wurde er von der UNESCO als Teil der „Alten Buchenwälder Deutschlands“ in die Liste des Welterbes aufgenommen.



# Mecklenburger Birnensuppe mit Klütern

BUND-Landesverband  
Mecklenburg-  
Vorpommern

© DOC RABE Media/fotolia.de









*Patin des Rezepts ist Annett Beitz, stellvertretende Landesvorsitzende des BUND Mecklenburg-Vorpommern.*

*Auch Sie können Pate werden: für eine Allee. Allees sind u.a. wichtig, weil sich einige alte Obstsorten nur noch in Obstbaumalleen erhalten. Der BUND Mecklenburg-Vorpommern engagiert sich erfolgreich für die Erhaltung alter und die Pflanzung neuer Allee-bäume – und kürt seit 2008 die „Allee des Jahres“.*

## Zutaten für 4 Personen

1,5 kg	Birnen	2 Pk.	Vanillezucker
½	Zitrone	1 TL	Butter (oder 1 EL Frischkäse)
5	Nelken	250 ml	Milch
1	Stange Zimt	100 g	Hartweizengrieß
1	großes Ei		Salz und Zucker

## Zubereitung

-  Zitrone auspressen und den Saft mit ca. 3/4 l Wasser mischen
-  Birnen schälen, entkernen, stückeln und mit Zimtstange, Butter, Vanillezucker und 2 EL Zucker ins Zitronenwasser legen, alles zu einer Suppe aufkochen, köcheln lassen
-  Milch mit 1 Prise Salz aufkochen, Grieß und 1 – 2 EL Zucker einrühren
-  Grieß vom Herd nehmen, rühren, bis er eindickt und das Ei kräftig einrühren
-  Mit 2 Teelöffeln Klößchen vom Grieß abstechen und in die Suppe geben
-  Suppe mit Zucker und Zitrone abschmecken, Herd ausschalten und noch ca. 5 Min. ziehen lassen

*Wer es sämiger mag, gibt etwas Stärkemehl dazu  
Schmeckt auch sehr lecker mit Pflaumen statt Birnen*



## Rügen vor den Kiesbaggern gerettet

BUND-Landesverband  
Mecklenburg-  
Vorpommern



© Sonne-13/photocase.de

### Der BUND Mecklenburg-Vorpommern kauft Kiesberg – und rettet ein Brut- und Rastgebiet für gefährdete Seevögel

Es war ein furchtbarer Plan: Etwa fünf Millionen Tonnen Kiessand sollten über 30 Jahre lang im Tagebau auf der Insel Rügen abgebaut werden – mitten im Naturschutzgebiet. Mit Landkäufen, der Hilfe des Naturschutzrechts sowie vieler regionaler und bundesweiter Unterstützer kämpfte der BUND Mecklenburg-Vorpommern erbittert gegen die sinnlose Zerstörung der Natur. Mit Erfolg: Nach 13 Jahren der Auseinandersetzung hat der BUND den Kiesberg inklusive Bodenschatz schließlich kaufen können – und damit u.a. das Seevogelbrutgebiet der Insel Beuchel für stark gefährdete Seevogelarten wie die Seeschwalben oder die Schwarzkopfmöwe gerettet! Die Artenvielfalt des Gebiets können seit einiger Zeit auch wir Menschen noch besser erfahren: Im September 2013 hat der BUND in Zessin auf Rügen einen Naturlehrpfad mit Schutzhütten eröffnet.



# Westfälisches Pumpernickelmousse mit roter Grütze

BUND-Landesverband  
Nordrhein-  
Westfalen

© emuck/fotolia.de









Das Rezept stammt von Holger Sticht, seit Mitte der 80er Jahre Mitglied im BUND, seit 2013 Landesvorsitzender in Nordrhein-Westfalen.

Als passender Digestif bietet sich der „Garzweiler Flächenbrand“ an, ein Bio-Äpfelbrand aus den „Früchten des Zorns“ der Obstwiese im Tagebau Garzweiler – das beste Mittel zur Stärkung der Widerstandskräfte. Der Flächenbrand kann (in kleinen Mengen) in der Landesgeschäftsstelle NRW bestellt werden.

## Zutaten für 4 Personen

300 g	weiße Schokolade	2	Eigelbe
125 ml	Milch	400 g	Sahne
2	Scheiben Pumpernickel	Optional:	1 cl Cognac
1 ½	Blätter Gelatine (alternativ pflanzl. Gelmittel wie Agar Agar)	ca. 500 g	Früchte
2	Eier		etwas Stärke
			Limettensaft

## Zubereitung

-  Für die Mousse die Schokolade grob hacken, in der warmen Milch auflösen
-  Pumpernickel fein zerbröseln und zusammen mit der eingeweichten Gelatine hinzufügen
-  Eier, Eigelbe und ggf. Cognac im heißen Wasserbad unter ständigem Rühren (da sonst die Eier stocken) schaumig schlagen
-  Schokoladenmasse hinzufügen und zu einer einheitlichen Masse verrühren, zuletzt die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben
-  Mousse in eine Schale füllen und mindestens 3 Stunden erkalten lassen (am besten über Nacht kühl stellen)
-  Für die rote Grütze: Früchte wie Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen evtl. mit etwas Saft aufkochen, mit Zucker und Limettensaft abschmecken, Stärke mit etwas Wasser glatt rühren, in das kochende Beerenmisch geben und 2 Min. kochen lassen, danach abkühlen und zusammen mit der Mousse servieren

## Braunkohletagebau: Langer Atem zahlt sich aus



BUND-Landesverband  
Nordrhein-  
Westfalen

### BUND NRW erkämpft mehr BürgerInnenrechte

Seit 30 Jahren kämpft der BUND NRW gegen die Braunkohle. Im Dezember 2013 hat das Bundesverfassungsgericht die Zwangsenteignung einer BUND-Obstwiese im Tagebau Garzweiler für verfassungswidrig erklärt. Ein toller Erfolg, der die Rechte der Bürgerinnen und Bürger deutlich stärkt. Denn der Gesetzgeber muss jetzt das Bundesberggesetz überarbeiten – und damit wird bundesweit die Hürde bei künftigen Enteignungen höher. Und auch die Landesregierung handelt: Nach der Verabschiedung eines Landesklimaschutzgesetzes wird jetzt der Tagebau verkleinert.



## Pfälzer Traubenkuchen (vegan)

BUND-Landesverband  
Rheinland-Pfalz



Dieses Rezept\* ist uralte Pfälzer Tradition – und stammt von Roland Kirsch, dem BUND-Regionalbeauftragten für die Pfalz.

Man kann Ei-Ersatz auch auf Vorrat herstellen: Vermischen Sie dazu einfach Maismehl und Johannisbrotkernmehl im Verhältnis 9 zu 1. Als Ei-Ersatz verwenden Sie dann für jedes weggelassene Ei einen Esslöffel dieses Gemischs und fügen 2 EL Wasser hinzu. Noch besser hält der Teig zusammen, wenn Sie zusätzlich je 1 EL Nussmus hinzufügen.

Zum Traubenkuchen passt ein zarter Portugieser oder ein samtiger Spätburgunder – bevorzugt Spätlese – oder ein echter Pfälzer St. Laurent (alte regionale Rebsorte).

### Zutaten für eine Springform (28 cm)

350 g	Dinkelmehl		etwas Rohrohrzucker
70 g	Rohrohrzucker	400 ml	süße Pflanzensahne
2	Ei-Ersatz, siehe auch rechts	3	Ei-Ersatz
2 Pk.	Trockenhefe	6 EL	Rohrohrzucker
100 ml	lauwarme Pflanzenmilch	½ TL	Vanille
40 g	weiche Margarine	1	Schuss Zitronensaft
	etwas Semmelbrösel	2 Pr.	Kurkuma
1 kg	kernlose grüne Trauben		

### Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben, 50 g Zucker, Ei-Ersatz sowie Hefe hinzufügen und vermischen, mit Pflanzenmilch verkneten und Margarine zugeben
- Gefettete Springform (28 cm) dünn mit dem Hefeteig auskleiden, mit Semmelbröseln bestreuen, mit Trauben belegen, mit ca. 10 g Zucker bestreuen und sofort bei 200 Grad im kalten Ofen ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene backen
- In der Zwischenzeit Pflanzensahne mit 3 Ei-Ersatz (inkl. Nussmus), ca. 10 g Zucker, Vanille, Zitronensaft und Kurkuma verquirlen, Kuchen herausnehmen, Sahnegemisch draufgeben und Kuchen weitere 10 Min. backen

*Etwas abkühlen lassen und wahlweise warm oder kalt servieren*

\* Vegane Variante:  
Sandra Schindler



## Urwald am Rhein



BUND-Landesverband  
Rheinland-Pfalz

### Mehr Lebensraum für seltene Tiere

Auwälder gehören durch die Verbindung von Wasser und Wald zu den artenreichsten Lebensräumen in Mitteleuropa – dort leben seltene Tierarten wie Schwarzspecht, Kammmolch oder Hirschkäfer. Durch Flussbegradigungen, Eindeichung, Siedlungen und Landwirtschaft gibt es gerade am Rhein nur noch wenige Auwaldreste, die regelmäßig überflutet werden. Der BUND Rheinland-Pfalz konnte nach jahrelanger Überzeugungsarbeit 2015 eine Vereinbarung mit dem Land abschließen: Ein großer Teil der landeseigenen Auwälder zwischen Worms und der französischen Grenze – knapp 1.000 Hektar – wird in den kommenden 30 Jahren nicht mehr genutzt und darf natürlich alt werden; für gut ein Viertel der Fläche gilt dies ab sofort. Außerdem konnte der BUND den Stadtrat in Speyer überzeugen, seinen Auwald (ein Anteil von immerhin 150 Hektar) ebenfalls nicht mehr für die Forstwirtschaft zu nutzen. Spaziergänger und Angler sind in den Auwäldern natürlich weiterhin gern gesehen!



## Niedersächsischer Apfelkuchen „Calvados“

BUND-Landesverband  
Niedersachsen



Die Kuchenbäckerin  
Johanne Sailer ist Vorsitzende der Kreisgruppe Nienburg und seit bald 30 Jahren beim BUND-Landesverband Niedersachsen.

### Zutaten für eine Springform (28 cm)

175 g	Butter, zimmerwarm	3 EL	Calvados
150 g	Akazienhonig	750 g	Äpfel (fein säuerlich)
½ TL	Vanillezucker	40 g	Butter
3	Eier, Gr. M	40 g	Akazienhonig
250 g	Dinkel, fein gemahlen	1	Ei
1 TL	Backpulver	40 g	gehobelte Mandeln
1 Pr.	Salz		

Durch den Calvados wird der Kuchen besonders saftig. Er kann auch gut durch Apfelsaft ersetzt werden.

### Zubereitung

- 175 g Butter sehr schaumig schlagen  
Akazienhonig und Vanillezucker zugeben  
Nach und nach die Eier unterrühren  
Dinkelmehl mit Backpulver und Salz mischen, die Mehlmischung esslöffelweise zu der Butter-Zuckermischung geben  
Calvados unterrühren
- Die Hälfte des Teiges in die gefettete Springform (28 cm Ø) füllen  
Die Äpfel schälen, in dünne Spalten schneiden, ⅓ davon auf dem Teig verteilen, restlichen Teig darübergeben  
Darauf die restlichen Äpfel kreisförmig anordnen,  
im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 35 Min. backen
- 40 g Butter zerlassen, Akazienhonig, Ei und Mandeln unterrühren  
Butter-Mandelmischung auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen,  
bei 175 Grad ca. 25 Min. fertig backen



## 5.000 Bäume für Niedersachsen



© Lupo/pixelio.de

BUND-Landesverband  
Niedersachsen

### Streuobstwiesen sind „Hotspots“ der Artenvielfalt

Auf Streuobstwiesen leben viele Tausend Tier- und Pflanzenarten. Typische Vogelarten, die sich in den verstreut stehenden Obstbäumen wohlfühlen, sind Steinkauz, Wendehals, Grün- oder Buntspecht. Im alten, knorrigen Obstbaumgehölz finden zudem Fledermäuse und Siebenschläfer Unterschlupf, unter den Rindenritzen im Baumstamm können sich Hornissen einnisten.

Niedersachsen ist das größte Agrarland Deutschlands, die Flächen werden intensiv bewirtschaftet. Entsprechend gefährdet sind viele Arten. Dem Landesverband Niedersachsen liegt daher seit vielen Jahren besonders die biologische Vielfalt am Herzen: Er hat 2014 im Rahmen des „Streuobst-Jubiläumsprojekts“ der Bingo-Umweltstiftung zusammen mit BUND-Gruppen und vielen anderen Aktiven mehr als 150 Streuobstwiesen angelegt oder erhalten, sich um Neupflanzungen (inzwischen über 5.000 Bäume) und um die Pflege der Obstbäume gekümmert.



## Saarländischer Kerscheplotzer

BUND-Landesverband  
Saarland







© bergamont/fotolia.de



### Zutaten

4	Milchbrötchen vom Vortag		geriebene Zitronenschale
¾ l	Milch	3	Eier
50 g	Butter	60 g	Zucker
20 g	Mandeln (gehackt)	750 g	Kirschen (nicht entsteint)

### Zubereitung

-  Krusten der Brötchen abreiben
-  Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit lauwarmen Milch übergießen
-  Butter, Zucker und das Eigelb schaumig schlagen, danach mit den durchgewickelten Schnitten vermischen
-  Geriebene Zitronenschale, die Kirschen und die gehackten Mandeln dazugeben
-  Steif geschlagenes Eiweiß unterheben und die luftige Masse in eine gefettete Auflaufform füllen
-  Bei 200°C 45 Min. lang backen, danach sofort mit Zimt und Zucker bestreuen, heiß servieren



Das Rezept stammt von Monika Böhme, Landesgeschäftsführerin des BUND.

Kerscheplotzer schmeckt auch kalt zum Nachmittagskaffee.

Während es im Westen des Saarlandes vor allem Apfelbäume gibt, findet man weiter östlich in der Saarpfalz vermehrt Kirschen auf den Streuobstwiesen. Das Obst wird häufig zu Schnaps gebrannt, ist aber auch Grundlage für manch leckeres Dessert.

## BUND Saarland verhindert Steinkohlekraftwerk

RWE hatte 2007 vor, die Leistung seines Steinkohlekraftwerks in Ensdorf/Saar durch den Zubau von zwei neuen Blöcken zu verfünffachen – der kommunale Gemeinderat unterstützte diesen Plan. Der BUND gründete daraufhin 2007 gemeinsam mit anderen Organisationen das Aktionsbündnis „Kein Klimakiller Ensdorf“, um über die Pläne zu informieren und dagegen zu mobilisieren. Wegen des öffentlichen Drucks führte die Gemeinde eine Bürgerbefragung durch. Das Ergebnis: 70 Prozent der Ensdorfer lehnten den Bau des neuen Kraftwerkes ab, RWE zog daraufhin seinen Genehmigungsantrag zurück.





## Thüringer Apfelkuchen

© Maja Dumat/pixelio.de



BUND-Landesverband  
Thüringen

Das Rezept stammt von  
Adrian Knirlberger;  
BUNDjugend Thüringen.

### Zutaten für ein Backblech

200 g	Butter	1 Pr.	Salz
180 g	Zucker	500 g	Mehl
4	Eier	1 PK	Backpulver
125 ml	Milch	3–4	Äpfel
1 PK	Vanillezucker	1	Packung Studentenfutter



### Zubereitung

- Die Zutaten in eine Schüssel geben und einen Rührteig herstellen, anschließend den Teig auf ein Backblech streichen
- Äpfel schälen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen, Studentenfutter über den Kuchen streuen
- Bei etwa 180–200 Grad für ca. 30 Min. backen

## Rettungsnetz Wildkatze: Thüringen legt Grundstein!



© Maurizio Bonora/Stockphoto.com

Große zusammenhängende Waldgebiete gibt es in Deutschland kaum noch, aus diesem Grund wird es für viele Tiere des Waldes zunehmend eng. Vor 20 Jahren hat der BUND Thüringen daher mit Untersuchungen zur Wildkatze im Hainich den Grundstein für das „Rettungsnetz Wildkatze“ gelegt. Inzwischen sind zehn Landesverbände mit über 1.000 Freiwilligen dabei und bauen einen bundesweiten Biotopverbund auf 20.000 km Länge auf. Mit dem Wildkatzendorf Hütscheroda hat der BUND Thüringen außerdem einen Ort geschaffen, an dem die Faszination der heimlichen Raubkatze, die Ursprünglichkeit ihrer Lebensräume und das Ausmaß ihrer Bedrohung erlebbar werden.





# Schleswig-Holsteiner Knebbekuchen mit Anis

BUND-Landesverband  
Schleswig-  
Holstein

© contrastwerkstatt/fotolia.de



Das Rezept stammt von Carl-Heinz Christiansen, dem stellvertretenden Landesvorsitzenden und Leiter des Naturkundemuseums Niebüll.

Den Knebbekuchen dick mit Butter bestreichen und zum Kaffee genießen!

## Zutaten für 10 Stück

250 ml	Milch	1 Pk.	Anis (ganz)
10 TL	Zucker	1 Pk.	frische Hefe
500 g	Mehl	125 g	Rosinen
¼ TL	Salz	½ TL	gemahlener Kardamom
125 g	Butter	1	Eigelb in etwas Milch verschlagen



## Zubereitung

- Milch und Butter in einem Topf leicht erwärmen  
Salz und 6 TL Zucker zugeben, Hefe mit 4 TL Zucker in einer Tasse auflösen  
Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel geben, erwärmte Milch und aufgelöste Hefe hinzufügen und alles gut verarbeiten
- Kardamom, Anis und die gewaschenen Rosinen dazugeben,  
das restliche Mehl unterrühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst  
alles zugedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen
- Den Teig in 2 Rollen (zu je etwa 30 cm Länge) teilen und in jeweils 5 Stücke schneiden
- Backblech fetten und Stücke darauf verteilen,  
die Oberseite mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. goldgelb backen

## Mehr Natur in Dorf und Stadt



BUND-Landesverband  
Schleswig-  
Holstein

### Kommunen als Paradiese für Bienen & Co.

Rund die Hälfte aller Tier- und Pflanzenarten in Schleswig-Holstein gilt als bedroht und in ihrem Bestand gefährdet – der Hauptgrund ist der Verlust von geeigneten Lebensräumen. Der BUND Schleswig-Holstein bringt mit dem Projekt „Naturschutz in der Gemeinde“ wieder mehr Natur in Dorf und Stadt. In einem landesweiten Wettbewerb wird z. B. die „Bienenfreundlichste Kommune Schleswig-Holsteins“ gesucht. Außerdem im Angebot: Gärtnern mit Kindern, ein öffentliches Gemüsebeet in Kiel, Anleitungen zum Bau von Insektenhotels und Pflanzaktionen allerorten mit dem Ziel, das Nahrungsangebot für Wild- und Honigbienen, Schmetterlinge, Käfer, Schwebfliegen und andere Insekten in der Stadt zu verbessern. Und allen ist geholfen, denn mehr Naturschutz bedeutet immer auch mehr Lebensqualität für die Menschen vor Ort.



# Sächsische Quarkkäulchen mit Vanillesauce

BUND-Landesverband  
Sachsen



© Ute Mulder/pixelio.de

Das Rezept stammt von Franziska Heß, Rechtsanwältin und stellvertretende Vorsitzende des BUND Sachsen.

Der Name der Leckerei leitet sich nicht etwa von „Keule“ ab (oft wird irrtümlich „Quarkkeulchen“ statt „Quarkkäulchen“ geschrieben), sondern von „Käule“, dem mitteldeutschen Wort für „Kugel“. Deshalb probieren Sie gar nicht erst, Keulen aus dem Teig zu formen – flache Kugeln sind die korrekte, traditionelle Form der Quarkkäulchen.

## Zutaten für 3 Personen

500 g	mehligkochende Kartoffeln	optional:	50 g Rosinen,
2	Eier		Zimt und Zucker
2 EL	Butter	3	Eigelbe
60g	Zucker	2 EL	Zucker
1 Pr.	Salz	2 EL	Vanillezucker
	Schale einer unbehandelten Zitrone	1 EL	Speisestärke
250 g	trockener Magerquark	1	Vanilleschote
3 EL	Mehl	350 ml	Milch

## Zubereitung

- Für die Quarkkäulchen die Kartoffeln kochen, abpellen und reiben, die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Danach Salz, Zitronenschale und Quark einrühren. Mit Mehl und Kartoffeln (evtl. Rosinen) zu einem glatten Teig verrühren
- Kleine, flache Klöße formen und in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun von beiden Seiten anbraten. Mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren
- Für die Vanillesauce Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben. Mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker und der Stärke glatt rühren
- Mit Milch aufgießen und mit der Vanilleschote bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Sauce dick wird. Wichtig dabei: Sauce nicht kochen lassen! Vanilleschote entfernen und heiß über die Quarkkäulchen geben



## „Wir haben es satt“ – auch in Sachsen



BUND-Landesverband  
Sachsen

### Die Agrardemo 2014 erstmalig im Dresden

Seit 2011 geht das „Wir haben es satt“-Bündnis in Berlin für eine grundlegende Agrarwende auf die Straße. 2014 fand die „Wir haben es satt“-Demo (unter anderem auf Initiative des BUND) zum ersten Mal auch in Dresden statt – ein erster, sehr erfolgreicher regionaler Ableger der bundesweiten Demo. 3.000 Menschen protestierten gemeinsam mit 20 Traktoren am 5. Juli in der sächsischen Landeshauptstadt für eine ökologische Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung. Die Erwartungen im Vorfeld wurden damit übertroffen – und der sächsischen Politik wurde rechtzeitig zur Landtagswahl klargemacht, dass es so in der Agrarpolitik nicht weitergehen kann.



# Hallescher Zuckerkuchen

BUND-Landesverband

Sachsen-  
Anhalt

© Henrik Gerold Vogel/pixelio.de



Das Rezept stammt von  
Gabriele Siegel, Beisitzerin  
im Landesvorstand des  
BUND in Sachsen-Anhalt.

Den Zuckerkuchen am bes-  
ten lauwarm genießen.  
Die Butterflocken bilden  
beim Backen die typischen  
Zuckerkuchenkuhlen.

## Zutaten für 1 Blech

80 g	Zucker	1 Pr.	Salz
100 g	Hagelzucker		etwas Zimt
400 g	Mehl		geriebene Schale einer Zitrone
30 g	Hefe	1 Pk.	Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote
4	Eier		etwas Milch
ca. 300 g	Butter		

## Zubereitung

- Für den Vorteig 1 EL Zucker, 100 g Mehl und 30 g Hefe mit warmer Milch verrühren und zum Aufgehen ½ Stunde warm stellen
- Danach Mehl, Eier, 70 g Zucker, 1 Pr. Salz, die geriebene Schale einer Zitrone, Vanillezucker und etwas warme Milch zu einem Teig verarbeiten (Teig darf nicht kleben)
- Diesen Teig nun mit dem Vorteig und ca. 50 g warmer Butter vermischen, sodass ein weicher, aber fester Teig entsteht
- Teig an einem warmen Ort nochmal ca. 1 Stunde gehen lassen, durchkneten und ausrollen
- Teig auf das Backblech legen, Ränder fest andrücken, mit einer Gabel mehrfach einstechen, 100 g Butter zerlassen und auf dem Teig verstreichen, mit Zimt und 50 g Hagelzucker bestreuen
- Kuchen 20 Min. bei ca. 180 Grad backen, dann die restliche Butter in Flöckchen und 50 g Hagelzucker auf den Teig geben und fertig backen

## Die Goitzsche in Sachsen-Anhalt



BUND-Landesverband  
Sachsen-  
Anhalt

### Vom Tagebau zum Naturrefugium

In der Goitzsche bei Bitterfeld – einer ursprünglich idyllischen Auwaldlandschaft am Muldelauf – wurde fast ein ganzes Jahrhundert Braunkohle abgebaut. Nach der Wiedervereinigung war der Abbau nicht mehr profitabel und die Tagebaue wurden stillgelegt. Zurück blieb eine 62 Quadratkilometer große Mondlandschaft. Bereits im Jahr 2000 hatte der BUND erkannt, dass aus dieser „vernutzten“ Landschaft mittelfristig ein Kleinod entstehen würde, wenn man der Natur freien Lauf lässt. Der BUND begann mit Spendengeldern Flächen in der Goitzsche zu kaufen. Auf diesen Flächen darf sich die Natur ungehindert entfalten. Inzwischen ist die Goitzsche längst keine Mondlandschaft mehr, vielmehr hat die Natur ihr Territorium Stück für Stück zurückerobert. Für viele Pflanzen und Tiere ist die Goitzsche inzwischen zu einem idealen Refugium geworden: In den Abbaugruben sind kristallklare Seen mit einer reichen Tierwelt entstanden. Auf den einstigen Halden gedeihen Sandtrockenrasen und lichte Birkenwälder. Eine Wildnis mitten in Deutschland.

# Impressum

*Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.*

*Friends of the Earth Germany*

*Am Köllnischen Park 1*

*10179 Berlin*

*Fon (0 30) 27 58 64-0*

*Fax (0 30) 27 58 64-40*

*E-Mail: [info@bund.net](mailto:info@bund.net)*

*[www.bund.net](http://www.bund.net)*

*Idee und V.i.S.d.P.: Norbert Franck*

*Redaktion: Friederike Otto*

*Gestaltung und Herstellung: Claudia Gunkel, Sofia Kounti, Claudia Traberth*

Bund für  
Umwelt und  
Naturschutz  
Deutschland



## *BildautorInnen:*

*Titel • (Lorbeer) Madien/shutterstock.com*

*Baden-Württemberg • Rezept: © verdateo/fotolia.de; Erfolg: BUND Baden-Württemberg*

*Bayern • Rezept: Kitty/fotolia.de; Erfolg: Jürgen Fälche/fotolia.de*

*Berlin • Rezept: Johanna Mühlbauer/fotolia.de; Kartoffeln: Stefanie Salzer-Deckert/pixelio.de, Erfolg: BUND Berlin*

*Brandenburg • Rezept: Florentine/pixelio.de; Erfolg: BUND Brandenburg*

*Bremen • Rezept und Erfolg: BUND Bremen*

*Hamburg • Rezept: Mit freundlicher Genehmigung von picture press/Thorsten Südfels; Erfolg: Unser Hamburg – unser Netz*

*Hessen • Rezept: Floydine/fotolia.de; Erfolg: Nationalparkamt*

*Mecklenburg-Vorpommern • Rezept: DOC RABE Media/fotolia.de; Erfolg: Sonne-13/photocase.de*

*Niedersachsen • Rezept: BUND Niedersachsen; Erfolg: Lupo/pixelio.de;*

*Nordrhein-Westfalen • Rezept: emuck/fotolia.de; Erfolg: Dirk Jansen*

*Rheinland-Pfalz • Rezept und Erfolg: BUND Rheinland-Pfalz*

*Saarland • Rezept: bergamont/fotolia.de; Erfolg: BUND Saarland*

*Sachsen • Rezept: Ute Mulder/pixelio.de; Erfolg: BUND Sachsen*

*Sachsen-Anhalt • Rezept: Henrik Gerold Vogel/pixelio.de; Erfolg: Falko Heidecke*

*Schleswig-Holstein • Rezept: contrastwerkstatt/fotolia.de; Erfolg: BUND Schleswig-Holstein*

*Thüringen • Rezept: Maja Dumat/pixelio.de; Erfolg: Maurizio Bonora/iStock.com*

## **Der BUND ist ein Angebot:**

Wir laden Sie ein, Zukunft mitzugestalten – beim Schutz von Tieren, Pflanzen und Flüssen, bei der Stärkung des Verbraucherschutzes und natürlich beim Schutz unserer Klimas. Werden auch Sie Teil einer starken Gemeinschaft und engagieren sich mit uns gemeinsam für ökologische Landwirtschaft, die Erhaltung der Artenvielfalt und eine naturverträgliche Energiewende!

**Unterstützen Sie unsere Arbeit für Natur und Umwelt und werden auch Sie BUND-Mitglied!**  
**Ganz einfach unter: [www.bund.net/mitgliedwerden](http://www.bund.net/mitgliedwerden)**