

Standpunkt

Sein statt Schein



Rita Borer, Geschäftsführerin Schweizer Kinderhilfswerk Kovive

Liebe Leserin, lieber Leser. Jetzt im Herbst fühlen wir uns zu Hause besonders geborgen. Gerne kommen wir in unsere vier Wände, in denen alles so ist, dass wir uns wohlfühlen.

Bei armutsbetroffenen Familien sieht das anders aus. Es gelingt ihnen oft lange Zeit, den schönen Schein zu wahren. Hinter der Fassade zeichnet sich aber ein anderes Bild ab. Eine Familie mit zwei kleinen Kindern und einem Jugendlichen braucht Hilfe. Die Mutter kämpft gegen gesundheitliche Probleme und muss sich in Spitalpflege begeben. Der berufstätige Vater organisiert mit Hilfe der Nachbarn den Familienalltag.

Die kleinen Mädchen brauchen viel Aufmerksamkeit, der pubertierende Jugendliche eine neutrale Bezugsperson für Gespräche. Die ganze Familie ist an der Belastungsgrenze. Unter den Entbehrungen leiden die Kinder am meisten. Armutsbetroffene Kinder und Jugendliche verzichten schweigend. Vordergründig fehlt ihnen nichts. Schaut man genauer hin, sieht man soziale Isolation, Aufmerksamkeitsdefizite, mangelnde Bildung, fehlende sinnvolle Freizeitbeschäftigungen und ein Ausschluss vom kulturellen Leben.

Hier hilft das Schweizer Kinderhilfswerk Kovive mit ergänzenden Betreuungslösungen. Mit Kinder- und Jugendlagern oder regelmässigen Aufenthalten bei Gastfamilien begleitet Kovive die Betroffenen oft über Jahre. Damit leisten wir wirksame Direkthilfe, fördern ihre Fähigkeiten und tragen zu ihrer Entwicklung bei.

Ihre Unterstützung ist für uns sehr wertvoll. Helfen Sie mit, dass Kinder wieder Kinder sein dürfen und keinen schönen Schein wahren müssen. Mehr über unsere Projekte und Spendenmöglichkeiten finden Sie unter [www.kovive.ch](http://www.kovive.ch).



Dieser junge Schwarzbär wurde während seines ersten Lebensjahres von einem Schweizer begleitet.

Bilder Reno Sommerhalder

# Menschen als Mütter für Bärenwaisen

Reno Sommerhalder entdeckte vor Jahren in Kanada seine Faszination für die Wildnis. 2013 unterstützte der Bärenforscher einen russischen Biologen dabei, vier Jungbären durch ihr erstes Lebensjahr zu bringen.

Da die Bärenmutter von Wilderern erschossen wurde, hätten vier junge asiatische Schwarzbären ohne die Hilfe von Reno Sommerhalder und seinem russischen Kollegen Sergey Kolchin in der sibirischen Taiga keine Überlebenschancen gehabt. Zu gross wäre die Gefahr gewesen, von einem Tiger gefressen oder von Wilderern geschossen zu werden. Der Bärenforscher Reno Sommerhalder reiste deshalb 2013 zur Unterstützung des russischen Biologen Sergey Kolchin in die Taiga, um ihn beim Projekt, Jungbären durch ihr erstes Lebensjahr zu bringen, zu unterstützen.



«Es wäre einfach, mit den Bären zusammenzuleben.» Reno Sommerhalder

sich die Bären nicht an den Menschen gewöhnen, sind Sergey Kolchin und Reno Sommerhalder die Einzigen, die sich dem Gehege nähern dürfen, der Kontakt mit Menschen, soll auf ein Minimum reduziert werden. Deshalb erfolgen auch die Fütterung und die tagelangen Marsche mit den vier Bären ohne Worte. Nur mit einem Schnalzen der Zunge und Wufflauten macht sich Sommerhalder gelegentlich bemerkbar.

Die Taiga ist kein liebliches Land, Stechmücken begleiten den Schweizer und seinen Kollegen auf den Wanderungen mit den Bären, zudem hat es viele Zecken. An einem Abend hat Sommerhalder 77 Zecken aus Kleidung und Körper gezogen, auch die Sehnsucht nach Frau und Tochter, die in der Heimat in Kanada geblieben sind, plagt den Schweizer. Trotzdem ist das Leben unter Bären und Tigern für ihn nicht wegzudenken. Die asiatischen Schwarzbären sind klei-

ner als Braunbären, was ihnen beim Klettern zugutekommt. Bereits mit wenigen Monaten turnen sie affenähnlich zuoberst in den Baumkronen umher. Dank aufgestellten Wildkameras können die Tiere rund um das Lager genau beobachtet werden. Dabei lassen sich auch zwei Braunbären von einer Kamera erfassen, die Sergey Kolchin vor einem Jahr ausgewildert hatte. Für beide ist es ein erfreulicher Moment. «Das ist für uns ein erster Hinweis, dass unsere Auswilderungsmethode erfolgreich ist», sagt Sommerhalder.

Trennung nach einem Jahr Nach einem Jahr heisst es dann schliesslich, von den Schwarzbären Abschied zu nehmen. Mit viel Lärm und Steinwürfen verjagen Sommerhalder und Kolchin die Bären, es ist die letzte Gelegenheit, den Bären ein überlebenswichtiges Misstrauen zu Menschen zu geben. «Es fällt schwer, die Bären so verjagen zu müssen, vor allem wenn man weiss, wie einfach es eigentlich wäre, mit diesen Tieren zusammenzuleben», sagt Sommerhalder.

## FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Champignons-Quiche für 1 Ofenblech von 30 x 40 cm

- Zutaten für 4 Personen
- 2 kg Champignons
  - 2 Zwiebeln, fein geschnitten
  - 2 EL Butter
  - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
  - ½ Bund Thymian
  - 4 EL Maizena
  - 1 dl Weisswein
  - 2,5 dl Vollrahm
  - 1,5 TL Salz
  - Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer
  - 2,5 dl Milch
  - 1 Kuchenteig
  - 60 g Reibkäse
  - 4 Eier
  - 1 Bund Peterli, fein geschnitten

- Zubereitung
1. Champignonsstiele neu anschneiden und die Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butter andünsten. Pilze begeben und mitdünsten. Entstandene Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.
  2. Maizena mit Weisswein anrühren, unter Pilze rühren. Rahm begeben und alles ca. 2 Minuten köcheln lassen. Salz begeben und würzen. Milch darunterühren und alles auskühlen lassen. Inzwischen Ofen auf 220 °C vorheizen. Blech einfetten. Teig auf wenig Mehl rechteckig, ca. 3 mm dick ausrollen und in Blech legen. Boden mit Gabel einstechen. Reibkäse darauf verteilen.
  3. Eier klopfen und mit Peterli unter Pilzmischung rühren. Füllung auf Teig verteilen und in der unteren Ofenhälfte ca. 35 Min. backen.

Zubereitung: ca. 35 Min. + ca. 35 Min. backen



Die vollständige Ausgabe des «Anzeigers Luzern» finden Sie auch online: [www.anzeiger-luzern.ch](http://www.anzeiger-luzern.ch)

## Preisrätsel

### Machen Sie mit

Greifen Sie zur Feder, lösen Sie das nebenstehende Rätsel und gewinnen Sie eine CityCard im Wert von 50 Franken. Senden Sie uns das richtige Lösungswort:

per SMS mit folgendem Text: ANLU1 (Abstand) und das Lösungswort (Beispiel: ANLU1 BALL) an 919 (1 Fr./SMS)

oder

wählen Sie die Telefonnummer 0901 097 097 und nennen Sie das Lösungswort, Ihren Namen, Ihre Adresse und private Tel.-Nr. (1 Fr./ Anruf, Festnetzstarif)

oder

Gratisteilnahme per Postkarte an: Anzeiger Luzern, (Lösungswort), Maihofstrasse 76, Postfach, 6002 Luzern

Teilnahmeschluss ist der Samstag, 22. November 2014. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt.

Das richtige Lösungswort des letzten Preisrätsels lautet «Tastatur».

Südfrucht	Kratersee	schmaler Pfad	Fremdwortteil: vor	das 'Baltische Meer'	von sehr hoher Wärme	Ver-güngen (engl.)	grosses Raubtier	irreale Vorstellung	Bahn-schiene
un-emp-fänglich			typische schweiz. Wurst-sorten						
Schie-nen-weg		kurzes Jagd-gewehr					lässig	Initialen Lager-felds	
			4	ein Vorname Cäsars	über-grosser Mensch	mehrere Men-schen			
			9	Fluss im Norden Frank-reichs	Märchen-tante (Trudi) 12013			ver-greist	
chemi-sches Element		Teil des griech. Mittel-meers				Nische	internationales Notruf-zeichen		10
zeitlich endlos			3	Erlös, Aus-beute	voll-bracht, fertig	optisch wahr-nehmen			5
See im Kt. Ob-walden	abwei-chende Variante	Gestalt bei Shake-speare		schweiz. Volks-musik Trio			nicht verhei-ratet	beson-dere Atmo-sphäre	
									2
					Million (Abk.)	Auf-listung			
									8
Blas-instru-ment		Bade-zimmer-einrichtung					akade-mischer Grad (Abk.)	ital.: Harfe	
									7
Kehr-reim							Arzt		
									1
Karibik-insel							zentral-schweiz. Skigebiet		

## Fondue Chinoise à discrétion

Täglich ab 18.30 Uhr

- Chinoise + Tanzen oder Schlittschuhlaufen: CHF 39.90 pro Pers.
- Chinoise + Baden im AQUA ROMANA Wellness Resort + Tanzen: CHF 54.90 pro Pers.
- Chinoise + Baden im AQUA ROMANA Wellness Resort + Schlittschuhlaufen + Tanzen + Schlummern im Doppelzimmer + Frühstücks-Buffer: CHF 144.00 p.P.
- Eventprogramm: Chinoise + Schlittschuhlaufen/Eisstockschiessen mit Glühweinapéro und Häppchen, inkl. Schlittschuh- und Eisstockmiete: CHF 59.90 pro Pers.

Seehotel Pilatus HERGISWIL  
Reservierung: 041 632 30 30  
info@pilatushotel.ch

Dancing Pilatuskeller HERGISWIL

Auflösung des letzten Rätsels

```

O F F E N A M O G
A U F G A B E O P
A K C H I A S S O M
V E R Z E I H U N G K K A P
T U N E R A G S U P E R
S L E R E G E R L S
T I L S I T E R K U C K A
R E B E L G M E N T H O L
E K A P I T E L E N D O
G R A E T E N I E N Z I O
R I O H L A S P I S N Z D
D P R O Z E N T L I F T B O Y
E R S T F E L D B E L O H N E N
    
```

TASTATUR