

Schutzmaßnahmen für den Schwalbenschwanz

Seit zehn Jahren rettet der KV Wetterau Raupen des Schwalbenschwanzes vor dem Shredder. Das Beispiel soll Schule machen.

Alljährlich zur Erntezeit bei den Gemüsebauern: Karotten und Fenchel werden gerodet – doch vorher schauen die Biobauern und Mitglieder des BUND Wetterau mit geschultem Blick über das Grün der Pflanzen: man sucht nach den auffälligen Raupen eines unserer schönsten und größten Schmetterlinge – denen des besonders geschützten Schwalbenschwanzes. Bei der herkömmlichen Ernte im landwirtschaftlichen Gemüseanbau werden die Knollen bzw. Rüben gerodet – das Grün wird gemulcht, damit sind alle darauf befindlichen Raupen und Puppen dem Tode geweiht.

Durch den starken Rückgang der Blumen- und Kräuterriesen in den letzten Jahrzehnten mit Doldengewächsen wie Wilder Möhre, Bibernelle, Pastinak, Kümmel, Wiesensilge und Wildem Fenchel sucht der Schwalbenschwanz nach anderen Möglichkeiten, seine Eier auf geeigneten Futterpflanzen der Raupen abzulegen. Vermehrt weicht der Schmetterling auf die Haus- und Pflanzgärten und auf die Flächen der Gemüsebauern aus. Dort bevorzugt er für die Eiablage Möhren, Petersilie, Fenchel und Dill.

Alleine auf den mehrere tausend Quadratmeter großen Fenchel- und Möhrenäckern der Biobauern rund um Reichelsheim und Echzell in der Wetterau wurden vom BUND im Herbst vor der Ernte Hunderte von Raupen vorsichtig abgesammelt, in besonderen Gehegen auf ihre gewohnten, eingetopften Futterpflanzen umgesetzt und bis zum Verpuppen gefüttert.

Nachdem sich die gesammelten Raupen der Schwalbenschwänze im Herbst verpuppt haben werden die Puppen in besonderen Behältnissen unter geeigneten klimatischen Bedingungen gelagert, in denen sie auch gegen natürliche Feinde wie Schlupfwespen geschützt sind. Im April/Mai des folgenden Jahres werden die Puppen ins Freie gebracht, die Schmetterlinge können dort schlüpfen und werden in die Freiheit entlassen.

Mehr Infos:

KV Wetterau
OV Rockenberg
Jürgen Hutfiels
Sudetenstr. 4
35519 Rockenberg
Tel. (06033) 97 07 10
bund.rockenberg
@bund.net
www.vorort.bund.net/rockenberg
www.abenteuerfaltertage.de

Tipps zur Haltung:

UNB Gießen
www.lkgi.de/
www.unb



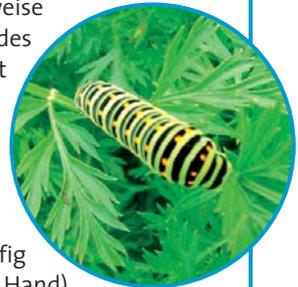
Durchschnittlich wurden in den letzten zehn Jahren auch zur Freude der Unteren Naturschutzbehörde des Landkreises, die das Projekt begleitet, mehr als 200 Raupen jährlich gesammelt, aus fast hundert Prozent der Puppen schlüpfen gesunde Schmetterlinge.

Der BUND Wetterau plant, das Projekt überregional bekannt zu machen, damit Gemüseanbauer und BUND-Gruppen in ganz Deutschland zum Nachahmen ange-regt werden. Da der Schmetterling der Bundesarten-schutzverordnung unterliegt, muss auch der Kontakt zur jeweils zuständigen Naturschutzbehörde gesucht werden. Die Gemüseanbauer sollen das Absammeln der Raupen vor der Ernte zulassen. Auch in Kindergärten und Schulen können Kinder und Schüler mit ihren Lehrern und Erziehern die Raupen und Puppen bis zum Schlüpfen der Falter begleiten und Verständnis für Naturzusammenhänge bekommen.

Jürgen Hutfiels

Auch im Hausgarten erfolgreich

Wer im Hausgarten beispielsweise bei der Karottenernte Raupen des Schwalbenschwanzes entdeckt kann genauso verfahren: einfach einige Karotten mit viel Grün daran in Erde in ein nicht benötigtes Aquarium, Terrarium oder eine Kiste ein-topfen (ein luftiger Insektenkäfig ist in den seltensten Fällen zur Hand),



ein paar festere Stängel von Stauden hineingeben, an denen sich die Raupen verpuppen können, Fliegenga-ze oder eine engmaschige Gardine darüberspannen, in eine regengeschützte und frostsichere Ecke ohne pralle Sonne bringen und warten bis die Tiere sich darin verpuppen. Die Puppen benötigen einen Kälte-reiz (Frost), aber keinesfalls Nässe zur Entwicklung, deshalb sollte die Kiste beispielsweise in der Garten-hütte, im Gewächshaus oder im ungeheizten Winter-garten überwintert und die Puppen im April/Mai vor Fressfeinden geschützt ins Freie gebracht werden, damit die Schmetterlinge schlüpfen und davonfliegen können. Vielleicht können auch Sie dabei das kleine Wunder des Schlüpfens erleben. *bm*



Fotos: Willi Reul