

Initiative

# Mit Google-Maps gegen Hundehasser

Über eine Homepage und Handy-Apps warnt eine Initiative seit Kurzem vor Hunde-Giftfallen in Wien.

VON ANDREAS MACHO

Martin Strobl muss seine Gefühle zurückhalten, wenn er darüber spricht, was sich vergangene Woche in seinem Garten in der Wulzendorfstraße in Wien-Donaustadt zugetragen hat. Denn nachdem der 40-jährige Tierliebhaber seinen Hund „Spike“ zum Spielen in den Garten geschickt hatte, kam dieser nach kurzer Zeit todkrank zurückgekröchen.

**Vergiftet** „Als Spike plötzlich röchelnd und speibend im Wohnzimmer lag, habe ich sofort an eine Vergiftung gedacht“, erzählt Strobl. Schon wenige Tage später erhartete sich sein trauriger Verdacht: „Nachdem auch mein zweiter Hund mit diesen Symptomen vom Spielen im Garten gekommen ist und ebenfalls so einen bitteren Geruch um das Maul hatte, gab es für mich keinen Zweifel mehr“, sagt Strobl.



JÜRGEN CHRISTANDL

Der 40-Jährige verständigte die Polizei, die auch sofort fündig wurde. Strobl: „Die haben einen ganzen Kübel voll mit Giftködern aus meinem und den angrenzenden Gärten getragen.“

**Giftwarnkarte** Michael Hillinger kennt die Problematik der Giftködernur zu gut – und er weiß meistens auch genau, wo die Giftködern versteckt sind. Denn die von

ihm gegründete „Initiative Giftwarnkarte“ informiert seit Neuestem regelmäßig über gefährdete Stellen in Wien.

„Begonnen hat alles als Initiative auf Facebook“, sagt Hillinger. „Dort haben sich Hundebesitzer gegenseitig vor Plätzen gewarnt, wo es schon zu Vergiftungen gekommen ist. Ich wollte diese Information einfach zentrieren.“

Das ist dem 43-Jährigen auch gelungen. Seit Mai ist die Homepage der „Initiative Giftwarnkarte“ online. Auf einer Google-Map scheinen dort die kritischen Punkte auf, die Hundebesitzer unbedingt meiden sollten. Seit Neuestem gibt es den Stadtplan mit den gefährdeten Stellen auch als App für alle Smartphones.

Die Wulzendorfstraße, wo es die beiden Hunde von

Martin Strobl erwischt hat, sind bereits auf der „Giftwarnkarte“ eingezeichnet.

Strobl, dessen Hunde mittlerweile auf dem Weg der Besserung sind, setzt in Zukunft trotzdem verstärkt auf seine eigenen Augen: „Ohne Aufsicht lasse ich die Hunde nicht mehr in den Garten.“

**INTERNET**

www.giftwarnkarte.info

## Hund der Großeltern biss Enkelin ins Gesicht

**Unfall** – Es hätte ein fröhlicher Kindergeburtstag werden sollen. Doch während die Kinder in einem Garten in Gars in Niederösterreich spielten, biss der dreijährige Schäferhund der Großeltern plötzlich zu. Er verletzte deren sechsjährige Enkelin im Gesicht und an der Hand. Das Kind wurde ins Krankenhaus gebracht.

„Wir sind alle tief betroffen, mir tut es besonders weh. Ich kann mir das nicht erklären. Der Hund hat nie Probleme gemacht, war Kinder gewöhnt. Vielleicht ist ihm das irrtümlich beim Wespenjagen passiert“, sagt die Tante des verletzten Kindes. Sie hatte das Fest für den eigenen Sohn im Garten der Großeltern organisiert, die auf Urlaub sind.



GILBERT WEISBERGER

**Der Schäferhund** der Großeltern biss sechsjährige Enkelin

EXTRA

## Tradition und Top-Weine in der Arbesthaler Kellergasse

In der verträumten Kellergasse von Arbesthal hat Robert Nadler mit seiner Familie seinen TOP Heurigen etabliert. Nadler gehört mit 7,5 Hektar Rebfläche nicht zu den großen im Weinbaugebiet Carnuntum. In punkto Qualität steht der Winzer aus Arbesthal den Großen der Region jedoch um nichts nach. Und Qualität ist es auch, die den Betrieb als einen von 128 TOP Heurigen in Niederösterreich auszeichnet.

„Unser Betrieb wurde vom Großvater gegründet“, sagt Robert Nadler. 1983 wurde der Heurigen in der Keller-

gasse eröffnet, der 2010 generalsaniert wurde. Seit heute gibt es eine neue offizielle Anschrift: Kellergasse 31.

„Wir haben rote und weiße Weinspezialitäten; Carnuntum kann ja alles“, sagt Nadler. Ein kurzer Auszug: Grüner Veltliner-Cuvée „tres verdes“ oder die Cuvée „Summer“, die aus Welschriesling, Weißburgunder und Goldburger gekeltert wird, oder der traditionell aus Zweigelt gemachte „Rubin Carnuntum“ sowie Naders Spitzenwein „Episode“, ebenfalls eine Cuvée (Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon).

„Wir arbeiten nach dem Prinzip des Ursprungs. Das heißt, die Basis für die Qualität unserer Weine sehen wir im Weingarten.“

Während der versierte Winzer (er machte Praktika in Neuseeland und war Kellermeister bei Gerhard Markowitsch) ist der Herr in Weingarten und Keller. Im Haus, also beim Heurigen, hat seine Frau Renate das Sagen. Auch Eltern und Schwester arbeiten im Familienunternehmen mit.

Beim Heurigen-Buffer legt man Wert auf regionale, traditionelle Schmankerl. „Im Oktober wird es Wild- und

Speckspezialitäten geben“, sagt Nadler; selbstverständlich auch Blunzen, Stelzen, Kümmelbraten und überbackene Brote. Ausgesteckt ist wieder von 7. bis 20. Oktober.

**Wettbewerb** Der KURIER lädt alle Leser ein, ihre besten TOP-Heurigen-Fotos einzuschicken (topheuriger@kurier.at). Für die kreativsten Aufnahmen mit den besten Begründungen winken ein Urlaub am Weinbauernhof oder TOP-Heurigen-Gutscheine.

**INTERNET**

www.top-heuriger.at  
www.weingut-nadler.at



**Käse und Wein** harmonieren sehr gut miteinander

### ► Kulinarik & Wein

#### Erlesener Speisenbegleiter II

Zu allen Speisen gibt es den richtigen Weinbegleiter. Besondere Gaumenfreuden bietet aber das Verhältnis Wein und Käse.

Zu Weichkäse mit Edelschimmelreife wie etwa Brie und Camembert passen Schaumwein, kraftvoller Weißwein (etwa Grüner Veltliner) oder fruchtsüße Weißweine im Spät- und Auslesebereich. Edamer, Gouda und andere Schnittkäse harmonieren besonders mit Pinot Noir oder St. Laurent, aber auch trockenen oder süßen Weißweinen. Einen detaillierten Überblick finden Sie in der

herunterladbaren Käse- und Wein-Broschüre auf [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at).

Aber nicht nur zu Käse mundet Wein. Auch bei andern kalten Speisen ist er als Begleiter zu empfehlen. So wird zu Roastbeef Grüner Veltliner oder ein kräftiger Chardonnay empfohlen. Zu Aufstrichen oder Fleischplatten harmonieren leichte, fruchtige Rotweine oder leichte bis mittelkräftige Weißweine. Wer in der bevorstehenden Wildsaison Wildschwein- oder Hirschschinken oder eine deftige Wildpastete verkostet, sollte auf kräftige Rotweine setzen.



WEINGUT NADLER