

Biber an der Mindel auf dem Vormarsch

Nachdem im Bereich der Facklermühle schon seit Jahren Biberschäden zu beobachten waren, wurden nun auch schon Schäden im Oberlauf der Mindel festgestellt. Da im Verlauf der Mindel auf Oberegger Flur am Baumbestand Erlen und Fichten vorherrschen, die Biber aber Weiden und Pappeln bevorzugen, halten sich die Schäden noch in Grenzen.

Biberschäden an der Mindel auf Höhe der Flurgrenze Unteregger/Oberegger





Dass der Biber früher weit verbreitet und sowohl kultisch als auch wirtschaftlich von besonderem Interesse war, spiegelt sich in den Benennungen von Orten und Bächen wider. In Gebieten, in denen der Biber zahlreich vorkam, kommt es auch zu einer Häufung von "Biber"-Namen. In Bayern finden sich 298 Orts-, Flur-, Waldabteilungs- und Gewässernamen, deren Wortstamm auf ein Vorkommen dieser Tierart hindeutet.

Die umfangreichsten Hinweise auf Bibervorkommen liegen mit 12 Orts-, 76 Flur-, 3 Gewässernamen und 29 Nennungen in der Literatur aus dem Regierungsbezirk Schwaben vor.

Die Namen sind zum Teil sehr alt und gehen auf eine Zeit zurück, in der Biber noch an zahlreichen Flüssen verbreitet waren, wie zum Beispiel bei Biberbach, welches 1063 bereits die heutige Namensform trug. Betrachtet man die Verteilung der historischen "Biber"-Namen auf der Karte, so liegt der größte Schwerpunkt an den Unter- und Mittelläufen der Roth, an der Iller, der Mindel sowie am Lech. So kamen beispielsweise an der Iller zwischen 1630 und 1640 Biber "in sehr bedeutender Menge" vor. In nur drei Jahren wurden 120 Tiere an diesem Fluss gefangen.

Der Grund für dieses häufige Auftreten in Schwaben sind die zahlreichen mittelgroßen und kleinen Flüsse des alpinen und voralpinen Wasserstroms, in dem der Biber günstige Lebens- und Ausbreitungsmöglichkeiten vorfand.

Zahlreiche Gründe führten jedoch zur Ausrottung des Bibers in Bayern. Sein Pelz galt in der Literatur und in der Volksmeinung als der Inbegriff von Wärme und Weichheit. Als wertvolles Handelsgut konnten Biberfelle im Mittelalter, vor allem wenn sie schwarz waren, den Tauschwert eines Pferdes erreichen. Das Fleisch des Bibers zählte zu den Fastenspeisen, da er wegen seines "geschuppten Schwanzes" und der amphibischen Lebensweise als Fisch galt.

Hauptgrund für die Ausrottung war jedoch das "Castoreum" oder "Bibergeil", ein Sekret das der Präputialdrüse des Bibers entstammt. Das Bibergeil enthält Salicylsäure in konzentrierter Form und diente als wirkungsvolles Heilmittel vor allem gegen Fieber und Schmerzen.

Bis zum Ende des Mittelalters wurde der Biber in Unkenntnis seiner Lebensweise auch als vermeintlicher Nahrungskonkurrent verfolgt.

Der letzte bayerische Bibernachweis stammt schließlich aus dem Jahre 1867 von dem Flößchen Sur im Bereich des Rupertiwinkels.

Durch konsequenten Schutz und Auswilderungen hat der Biber in den letzten Jahrzehnten ein großes 'Comeback' erlebt.

So startete der Bund Naturschutz Bayern im Verlaufe der 60er und 70er Jahre ein Auswilderungsprojekt mit skandinavischen und osteuropäischen Bibern (die einzigen "Castortransporte", die in Bayern vom Naturschutz wirklich begrüßt wurden!). 1966 begann man mit der Auswilderung von 13 Bibern in Neustadt an der Donau, von wo aus er die Nebenflüsse der Donau eroberte, z.B. die Günz. Aus dem Raum Neustadt wurden Ende der 80er Jahre Biber an Inn und Isar umgesetzt. Beide Populationen haben sich gut ausgebreitet.

Inzwischen kommt Meister Bokert in fast einem Drittel des Freistaates vor - der bayerische Bestand wird auf mindestens 6 000 Tiere geschätzt. Der Biber hat übrigens in Bayern deutlich unter Beweis gestellt, dass er keinesfalls ein ausschließlicher Bewohner gewässerreicher Naturlandschaften ist. Er besiedelt dort mancherorts geradezu Rinnsale und Entwässerungsgräben - Gewässer in der intensiv genutzten Kulturlandschaft.

Biber sind reine Vegetarier. 170 Pflanzenarten stehen auf dem Sommerspeiseplan. Ganz oben typische Sumpfpflanzen wie Seerosen, Igelkolben, Kalmus und Wasserschwaden. Im Winter ist der Tisch spartanischer gedeckt, und zusätzlich zu den Wurzeln von Seerosen und Schilf werden dann vielfach die Rinden von schmackhaften Weichhölzern genutzt. Besonders schätzen Biber Pappeln und Weiden, letztere enthalten die berühmte Salicylsäure (Weide = Salix!), die - wie bereits erwähnt - der Grundstoff für das bekannte Aspirin ist (Acetylsalicylsäure!).

In vielen Regionen entstanden dadurch in den vergangenen Jahren handfeste Konflikte zwischen Bibern und Landnutzern. Neben zwei hauptberuflichen Bibermanagern gibt es inzwischen 220 ehrenamtliche Biberberater, die vor Ort für Schlichtung sorgen sollen. Aufgrund des vielerorts vorhandenen Biberüberschusses wurde der Nager zum bayerischen Exportschlager: In den vergangenen Jahren konnten über 450 Tiere ins Ausland "abgeschoben" werden - Kroatien und Ungarn, Rumänien und Belgien und demnächst in Spanien werden bayerische Stamm-Biber sich an ausländischem Gehölzmaterial laben. Die Nachfrage aus dem Ausland ist rückläufig.

[Quelle: Bericht der Bayerische Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft (LWF-Bericht Nr.13)]