

umwelt**fair**bund

Das Magazin für Verkehr und Umwelt in der Region Starkenburg

Ein offener Bach für unsere Stadt!



**Mitgliederversammlung:
BUND Darmstadt am 12.5.14**

Ein offen fließender Darmbach

Vom Woog bis zum Tiefen See – eine Chance für Darmstadt

Ein Gastbeitrag des Darmbach e.V.

Darmbach e.V. setzt sich für die Offenlegung des Darmbachs ein. In einem Faltblatt erläutert der Verein seine Beweggründe für das Ziel der Offenlegung des Baches und die häufigsten Missverständnisse. Das Faltblatt ist an Infoständen auch des BUND erhältlich oder kann beim Darmbach e.V. angefordert werden.

Was wir für unsere Stadt wollen

- Einen von politischem Mut geprägten Beschluss der Stadtverordneten, der unsere Stadt aufwertet, ohne künftig den Städtischen Haushalt zu belasten.
- Umfassende Stadtgestaltung und Aufwertung von Frei- und Straßenräumen:
Vom Woog bis zum Herrngarten und der Grünanlage Helfmann-/Jakobistraße bis hinter die Kläranlage.
- Einen mehr als zwei Kilometer offen durch unsere Stadt fließenden Darmstadtbach.
- Offene Bachabschnitte, die an historische Bezüge anknüpfen:
In den Straßenzügen „Am Kleinen Woog“, „Woogsplatz“, „Große Bachgasse“ – im Herrngarten, ursprünglich als Englischer Garten mit Fließgewässern angelegt, und „Im Tiefen See“ mit denkmalgeschützter Eisenbahnbrücke über dem historischen Darmbachbett.



Ein Faltblatt des Darmbach e.V. erläutert Gründe für 2000 Meter Offenlegung des Baches in Darmstadt und klärt Missverständnisse - erhältlich beim Darmbach e.V. und an Infoständen.

Die häufigst genannten Darmbach-Missverständnisse

Seit einigen Jahren werben wir für die Freilegung des Darmbachs in unserer Stadt und sprechen mit Menschen über das Projekt. Dabei stellen wir fest, dass es immer wieder die gleichen Missverständnisse sind,

die zur Ablehnung eines in großen Teilen offen geführten stadtbildberichernden Baches führen.

Ein Luxusprojekt, das sich unsere Stadt nicht leisten kann!

Nicht überall im Stadtbereich kann der Darmbach so wie in diesem renaturierten Abschnitt des Darmbachs am Vivarium aussehen. Aber mehr als zwei Kilometer offen zu legender Darmbach könnten das Stadtbild bereichern, Naturerfahrung in die Stadt bringen und nicht zuletzt heiße Sommertage erträglich machen.

Die Einleitung des Darmbachwassers in die Kläranlage kostet den Städtischen Haushalt zurzeit etwa 2,2 Mio.Euro/Jahr. Die Kosten entstehen jeden Tag, an dem sauberes Darmbachwasser in die Kanalisation geleitet wird. Das ist Geld, das in unserer Stadt gut für wichtige Investitionsvorhaben genutzt werden könnte.

Der Darmbach hat kaum Wasser, wie man ja am darmstadtium sehen kann!

Ein Bach ist eine gute Gabe stellte fest ein kluger Knabe – so ein Hinweis im Herrngarten anlässlich einer Aktion für die Offenlegung des Baches

In der Rinne am darmstadtium fließt bislang noch kein Bachwasser, weil der Darmbach noch nicht daran angeschlossen ist. Bisher befindet sich nur ab und zu Regenwasser von den angrenzenden Platz- und Dachflächen darin, das mit unserem Stadtbach nichts zu tun hat.

Fortsetzung nächste Seite



... und weitere der häufigst genannten Missverständnisse

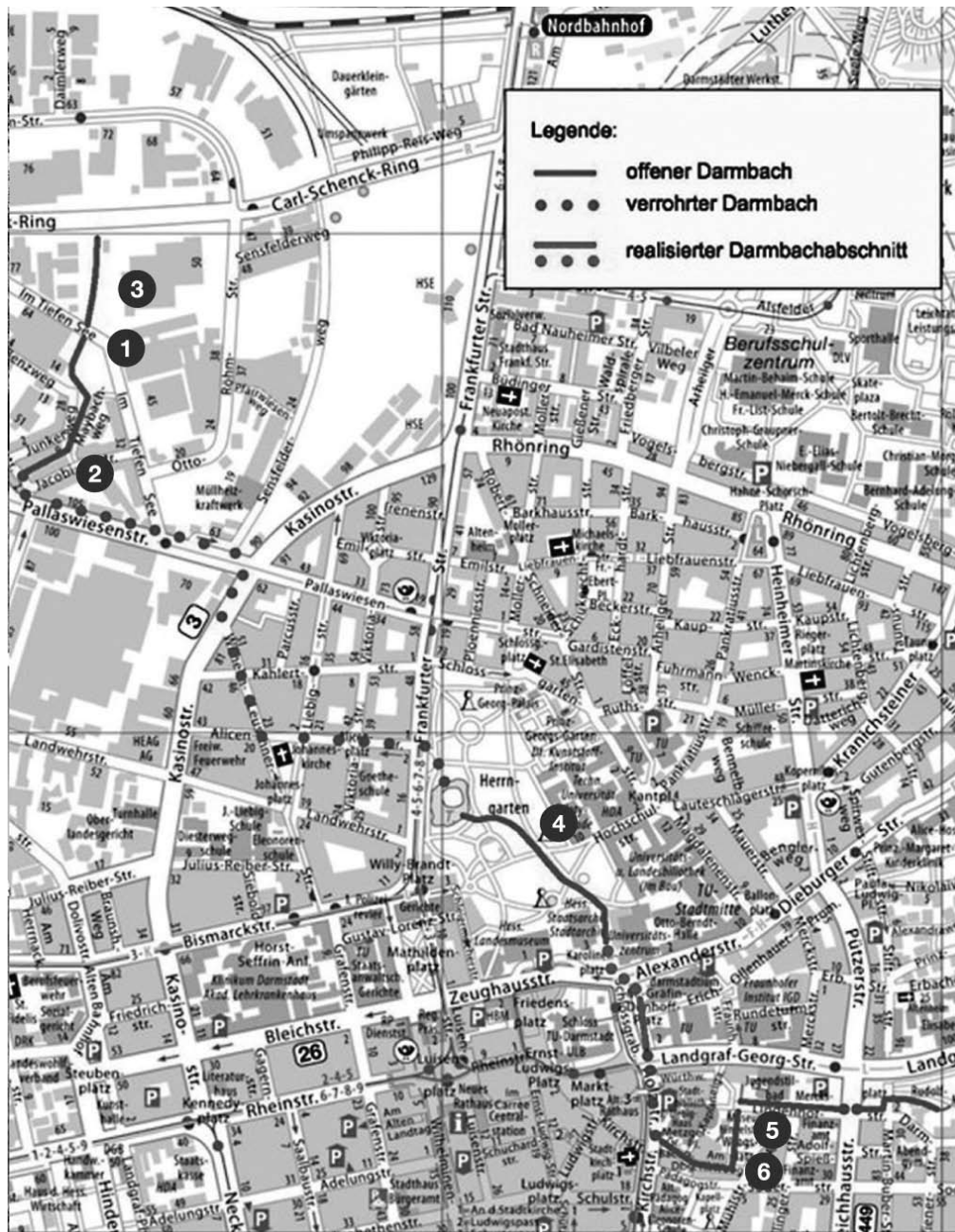
Es wird keine Haushaltsersparnis erreicht, sondern es ist ein Finanztrick des Kämmerers („Linke Tasche – Rechte Tasche“)!

Die Finanzverwaltung in unserem Rathaus muss aus dem Städtischen Haushalt jährlich rund 2 Mio. Euro Abwassergebühren für das Einleiten sauberen Bachwassers bezahlen und das Geld ist schlicht weg!

Das Wasser des Darmbachs wird zum Spülen von Kanalstrecken benötigt!

Das Kanalnetz von Darmstadt ist 365 Kilometer lang und nur ca. ein Prozent davon wird mit Darmbachwasser durchflossen. Es ist auch keine kritische Stelle mit zu geringem Gefälle betroffen.

Die Planungskarte zeigt die Abschnitte, die (noch) unter der Erde bzw. Beton liegen. Sie sollen offen und nur in einigen Abschnitten (wegen vorhandener Bebauung wie im Johannesviertel) verrohrt geführt werden. Offen fließt der Bach bis zum Gartenhort in der Rudolf-Mueller-Anlage unterhalb des Großen Woogs. Offen gelegt werden soll er – siehe Karte rechts unten – über den östlichen Mercksplatz in die Lindenhofstraße (Jugendstilbad), zum Hinkelsturm (5) zum Woogsplatz (6), zum Justus-Liebig-Haus, weiter zum Darmstadtium. – Unerlässlich ist es, das saubere Bachwasser gänzlich von der Schmutzwasserkanalisation zu trennen.



Darmbachverlauf in Fließrichtung: von unten rechts (5, 6) zum realisierten Abschnitt vor dem Darmstadtium (zurzeit von Regenwasser gespeist) zum Herrngarten (4), verrohrt unter dem Johannesviertel zum offenen Abschnitt im Grünzug Helfmann-/Jakobistraße (2) unter der historischen Brücke (1) zum Tiefen See (3).





rund um den Darmbach ...



Es gibt keinen rechtlichen Zwang zur Abkopplung von Darmbach und Meiereibach vom Kanalnetz!

Wasserführende Rinnen in der Stadt sind gefährlich!

Die Einleitung von Bachwasser in die Kanalisation ist nach den gültigen europäischen und deutschen Richtlinien und Gesetzen sehr fragwürdig und wird von juristischen Experten kontrovers diskutiert.

In vielen Städten dieser Welt sind vergleichbare Rinnen bestens akzeptiert und beliebte Treffpunkte, allerdings nur, wenn darin auch Wasser fließt. Über Unfälle an der Rinne am Darmstadtium hat die örtliche Presse groß berichtet und stark dramatisiert; über den tatsächlichen Unfallhergang ist aber wenig bekannt. Gut, dass dies der Vergangenheit angehört.



Zum Darmbach e.V.

Darmbach e.V. wurde 2008 gegründet und hat aktuell (im März 2014) rund 150 Mitglieder. Kernziel des Vereins ist es, den Darmstadtium wieder ans Tageslicht zu holen.

Unser Hauptanliegen dabei ist, die gestörte ökologische Funktion dieses und anderer Fließgewässer zu verbessern und eine Aufwertung des Stadtbildes zu erreichen.

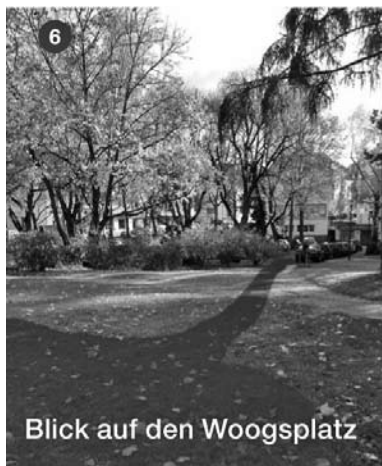
Es ist zudem ein Frevel, sauberes Bachwasser in einen Abwasserkanal zu leiten.

In vielen Städten weltweit gibt es Beispiele offen gelegter Bäche, die eine gelungene Gestaltung attraktiver Grünzüge und Parks erst möglich machen.

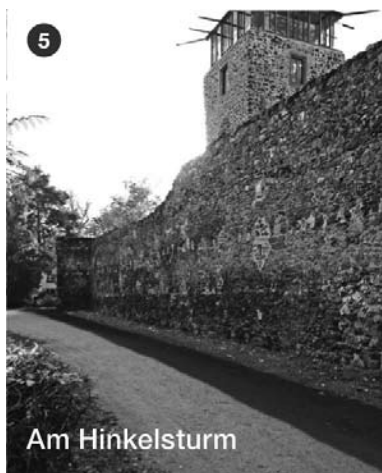
Die Darmstädter Besonderheit für dieses Investitions-Projekt: Nach einer Finanzierungsphase von zwei bis drei Jahren wird der Städtische Haushalt jährlich um ca. 1,7 Millionen Euro entlastet.

Kontakt: Darmbach e.V., Postfach 100202, 64202 Darmstadt, vorstand@darmbach-ev.de, www.darmbach-ev.de

Weitere Bilder und gute Beispiele weltweit auf www.darmbach-ev.de



So schön kann es nicht nur wie hier an der Stadtmauer mit einem offen fließenden Darmbach werden ...



Wir arbeiten daran

Der Darmbach soll wieder offen durch Darmstadt fließen

Darmbach e.V.

www.Darmbach-eV.de
Vorstand@Darmbach-eV.de



das hilft

- der Natur
denn Bachwasser gehört nicht in die Kanalisation
- den Darmstädter Bürgern
durch ein lebendigeres Stadtbild
- dem Haushalt der Stadt
durch Einsparung
von 3 Millionen Euro Einleitungsgebühren/Jahr für Jahr



Aufnahmeantrag

Ja, ich/wir möchte(n) Mitglied bei Darmbach e.V. werden.

Darmbach e.V.
Postfach 10 02 02
64202 Darmstadt

Name _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Ich bin damit einverstanden, Vereinspost per E-Mail zu erhalten.
Jährlicher Mitgliedsbeitrag: 5 € pro Person; 20 € für Institutionen.

Darmbach e.V. plant Infostände und eine Schnitzeljagd 2.0 mit der BUNDjugend

An Info-Ständen wollen wir die Bevölkerung über das Darmbach-Projekt, seine Chancen für die Stadtgestaltung und die aktuelle politische Beschlusslage informieren. Wir laden ganz herzlich ein, uns zu besuchen und mit uns ins Gespräch zu kommen.

- Samstag, 05. April 2014, 10:30 bis 16:00 Uhr am Luisenplatz, an der Merck-Apotheke
- Samstag, 12. April 2014, 10:30 bis 16:00 Uhr hinter dem Weißen

Turm, vor Henschel (gegenüber vom Carreé-Eingang)

• Geplant ist außerdem mit der BUNDjugend Darmstadt zusammen eine Schnitzeljagd 2.0 - mittels Geocaching. Versteckt werden im Darmbachverlauf „Schätze“. Der Termin wird noch bekannt gegeben. Mitmachen dürfen alle Interessierten - Anmeldung schon jetzt per E-Mail an vorstand@darmbach-ev.de oder bund.darmstadt@bund.net



Darmbach e.V. mit einem Infostand im März 2014 – auch im April sind Stände geplant

Darmbach-Planungen werden wieder aufgenommen

Die Stadtverordnetenversammlung Darmstadt beschloss am 17. Dezember 2013 die Wiederaufnahme der Planungen zur Abkopplung von Darmbach und Meiereibach.

Seither werden in der Stadtverwaltung Umsetzungsvarianten entwickelt und diese untereinander

sowie mit der sogenannten Ausgangsplanung 2009 zur Abwägung vorbereitet. In diese Abwägung sind neben Kostenaspekten auch Stadtgestaltung, historische Bezüge und ökologische Aspekte einzubeziehen.

Ein Neuanfang nach dem Planungsstopp von 2009 ist damit

gemacht und die Mitglieder des Darmbach e.V. freuen sich darüber. Als Befürworter arbeiten sie daran weiter, die Darmstädter Stadtverordneten von der Chance zu überzeugen, die ein mit 2.000 Metern offen vom Woog bis zum Tiefen See fließender DarmstadtBach für Darmstadt hat.

Anzeige

Odenwälder Milch- und Käsespezialitäten für Feinschmecker



Liebt die Musik...
...unser Odenwälder
Handkäse!



Täglich frisch einkaufen in unserem Molkereilädchen
Molkereiweg 1 · 64756 Mossautal/Odw.
www.molkerei-huettenthal.de

„Traditionelle handwerkliche Verarbeitung von frischer Kuh- und Ziegenmilch zu gesunden, ursprünglichen und unverwechsel-

baren Milch- und Käsespezialitäten mit herkunftsbezogener Identität“. Dieses Leitbild bestimmt in hohem Maße die ganzheitliche Marktausrichtung unserer Molkerei.

Handkäs mit Nussmusik für vier Personen

Zutaten und Zubereitung

- 2 Äpfel, mittelgroß
- 4 Stück Odenwälder Frühstückskäse
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Walnussöl
- 100 ml Apfelwein
- 50 ml Apfelessig
- 4 EL Senfkörner
- 4 Stangen Sellerie
- 100 Gramm Walnusskerne
- Apfelsaft
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung

Äpfel waschen, entkernen, in Sechstel oder Achtel schneiden. Die Senfkörner in etwas Apfelsaft etwa zehn Minuten kochen. Sellerie schälen, in daumengroße Stücke schneiden. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Odenwälder Frühstückskäse in kleine Ecken schnitten und mit den Apfelstücken in eine Schüssel geben. Die Öle, den Apfelessig und den Apfelwein zugeben und das Ganze salzen und pfeffern. Anschließend die Senfkörner mit der Flüssigkeit und die Selleriestücke und Nüsse zum Schluss unterheben. Tipp: Das Gericht schmeckt noch besser, wenn es einige Stunden durchziehen kann. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Die Zutaten gibt es auch in Ihrer Nähe, Verkaufsstellen siehe www.molkerei-huettenthal.de

Die ganze Vielfalt direkt einkaufen im Molkereilädchen:

Mo.-Fr. 8.00-18.00 und Sa. 8.00-14.00 Uhr