

**Betreff:** Newsletter Zoo Basel Februar 2014  
**Von:** "Zoo Basel" <presse@zoobasel.ch>  
**An:** m.luta@ub.uni-frankfurt.de



## AKTUELLES AUS DEM ZOO BASEL

### Sag mir, wieviel Du wiegst – Warum Zootiere auf die Waage müssen



Ob Giraffe, Nashorn, Katta oder Schildkröte, viele Tiere im Zoo werden regelmässig gewogen. Das Gewicht kann dem Tierarzt Hinweise auf Krankheiten geben und hilft ihm, die Dosis von Medikamenten zu berechnen. Bei einem Jungtier, wie dem Panzernashorn Kiran, zeigt das regelmässig ansteigende Gewicht, dass es gesund und munter ist. Eine Schildkröte kann der Tierarzt eigenhändig auf die Waage setzen, bei einem Vogel oder einem sehr grossen Tier wird das schon schwieriger, kommt hinzu, dass wilde Tiere ungern auf unbekanntem Untergrund treten, deshalb ist bei der Gewichtskontrolle der Erfindungsgeist und die Geduld des Zoopersonals gefordert.

» [Video vom Wägen](#)

» [Zu den ZOO BASEL News](#)

### Ein kleiner Fisch kommt gross heraus



Ein neuer Fisch könnte im Vivarium zum neuen Publikumsliebbling werden. Der Winzling misst zwar erst knapp vier Zentimeter, wer ihn aber mit etwas Glück zu Gesicht bekommt, erblickt eine richtige Schönheit. Erwachsene Garibaldifische werden etwa 30 Zentimeter lang und sind leuchtend orange. Das Exemplar im Zoo Basel trägt noch die Jugendfärbung mit schmucken blauen Punkten auf der Oberseite.

» [Zu den ZOO BASEL News](#)

### **Eisvogel und Wasserralle – seltene Gäste im Zoo Basel**



Wer beim Flamingoweier glaubt, ein Ferkel quieken zu hören, sollte genau hinschauen. Es ist kein Schweinchen, sondern die scheue Wasserralle, die sich dort im Schilf versteckt. Mit dem Eisvogel ist ein weiterer seltener Gast zurzeit im Zoo Basel anzutreffen, er sitzt am liebsten am Kormoranweiher und lauert auf Beute. Aufgrund der naturnah gestalteten Flächen zwischen den Anlagen gefällt es den tierischen Gästen im Zoo Basel besonders gut.

» [Video vom Eisvogel](#)

» [Zu den ZOO BASEL News](#)

### **Spiel und Spass bei den Löwen**



Ob morgens oder abends, bei den Löwen geht's rund. Die Jungen raufen, beißen sich gegenseitig in den Schwanz, spielen mit Ästchen und versuchen auch mal auf Vaters Rücken zu klettern. Diesem wird es erst zu bunt, wenn er nicht in Ruhe fressen kann. Doch wenn er seinen Magen gefüllt hat, dürfen die Kleinen die Reste von den Knochen nagen.

» [Zu den ZOO BASEL News](#)

### **Gefährliche Liebschaften bei den Seidenspinnen**



Spinnen gehören nicht zu den Publikumsliebblingen im Zoo. Wer sich jedoch einmal die Zeit nimmt, sie in Ruhe zu betrachten, entdeckt Überraschendes. Im Etoscha-Haus leben – zusammen mit den zwei

Hornvipern – drei erwachsene Seidenspinnen. Sie sitzen auf kunstvollen Netzen, die in der Natur einen Durchmesser von bis zu drei Metern erreichen. Seit Neustem sind die grossen Spinnen im Zoo Basel richtig in Fortpflanzungslaune.

» [Zu den ZOO BASEL News](#)

### „Octi“ und das Seepferdchen



Die zweite Folge des Kinder-Hörspiels „Octi“ ist da. Der schlaue Octopus „Octi“ stellt den Kindern seine Mitbewohner aus dem Vivarium vor und macht in dieser Folge Halt beim Seepferdchen. Witzig, schlau und voll wissenswerter Details. „Octi“ erscheint jeden Monat neu auf der Ozeanium-facebook-Seite und auf der Zolli- und Ozeanium-Homepage. „Tschüss! und e hänzige Gruess an alli rundum, vom Octi us em Vivarium“.

» [Hörspiel „Octi“ und das Seepferdchen](#)

### Aus der Zoogeschichte: Bau des Zoorestaurants 1935



Bereits in den 1930er-Jahren wurde im Zoo Basel für ein neues Restaurant kräftig gebaut. Die feierliche Eröffnung fand im Jahre 1935 statt.

Auf unserer [Zoo Basel Facebookseite](#) erscheinen regelmässig Beiträge zur Zoogeschichte.

### Serie Meeresüchtig



Auf der [Ozeanium-Facebook-Seite](#) portraituren wir derzeit Menschen, denen das Meer nahe geht. Geneviève Thomet z.B. sagt: "Ich sehe Salz überall".

Geneviève Thomet leitet den Salzladen der Schweizer Rheinsalinen in Schweizerhalle. Dort verkauft sie Salz in allen Variationen, darunter auch verschiedene Meersalze. Ihre Begeisterung für Salz ist so gross, dass sie in der Serie der Meeressüchtigen auf keinen Fall fehlen darf.

„Was wäre ein Leben ohne Salz! Wir brauchen es jeden Tag, es ist

gesund, es ist ein Genuss und es ist lebenswichtig. Alles Salz – ob Stein- oder Meersalz – stammt ursprünglich aus dem Meer. Was wir heute als Steinsalz bezeichnen, ist Salz aus dem Urmeer, das über Jahrmillionen komprimiert wurde und das heute in Blöcken abgebaut wird. Das Urmeer liegt uns im Prinzip regelrecht unter den Füßen.

Das Meersalz hingegen wird in sogenannten Salzgärten gewonnen. Dort lässt man das Meerwasser verdampfen und das Salz bleibt zurück. Die oberste Schicht bezeichnen wir als „Fleur de Sel“, die Blume des Salzes. Es ist die Feinheit dieses Salzes, diese delikate Struktur der Kristalle, die es zu einem ganz besonderen Gut macht. Fleur de Sel ist beispielsweise für die Gourmetküche zum Abschmecken sehr gut geeignet.

Mir gefällt auch das gröbere Meersalz, das aus den unteren Schichten gewonnen wird. Wir verkaufen zum Beispiel das „Halen Môn“-Salz. Dieses ist ein gröberes Meersalz, dessen glitzernde Kristalle sehr schön flach gewachsen sind und das beim Verzehr wunderbar knuspert.

Der Salzladen hat viele verschiedene Meersalze im Angebot. So zum Beispiel zyprisches Pyramiden-Salz, dessen Kristalle tatsächlich die Form einer Pyramide aufweisen. Dieses Salz gibt es unter anderem mit Steinpilzen angereichert, mit Chili, Zitrone, Rosmarin und Bärlauch. Es gibt Meersalz gemischt mit Algen, das besonders zum Würzen von Krustentieren und Fischgerichten geeignet ist, es gibt Meersalz mit Thymian, Basilikum, Fenchel, Vanille – wir entdecken ständig neue Kombinationen.

Meersalz wirkt sich auch auf die Gesundheit positiv aus. So sind Bäder mit Badesalz wohltuend für die Haut die Inhalation bringt Erleichterung bei Atemwegsproblemen.

Salz ist ein so wichtiges Gut, das mich seit Jahren interessiert und mit dem ich mich täglich befasse. Wohin ich auch gehe: ich sehe Salz überall.“

» [Ozeanium auf Facebook](#)

#### **Besuchen Sie uns auf Facebook**



» [Zoo Basel auf Facebook](#)

» [Ozeanium auf Facebook](#)

