

# Die „alte Dame“ und ihr netter Wassermillionär

Talsperrenmeister Kurt Biert liebt seinen Arbeitsplatz zwischen Urft- und Obersee. Wer einmal zu Besuch kommt, der ahnt auch gleich, warum.

VON JULIA MITTELSTÄDT

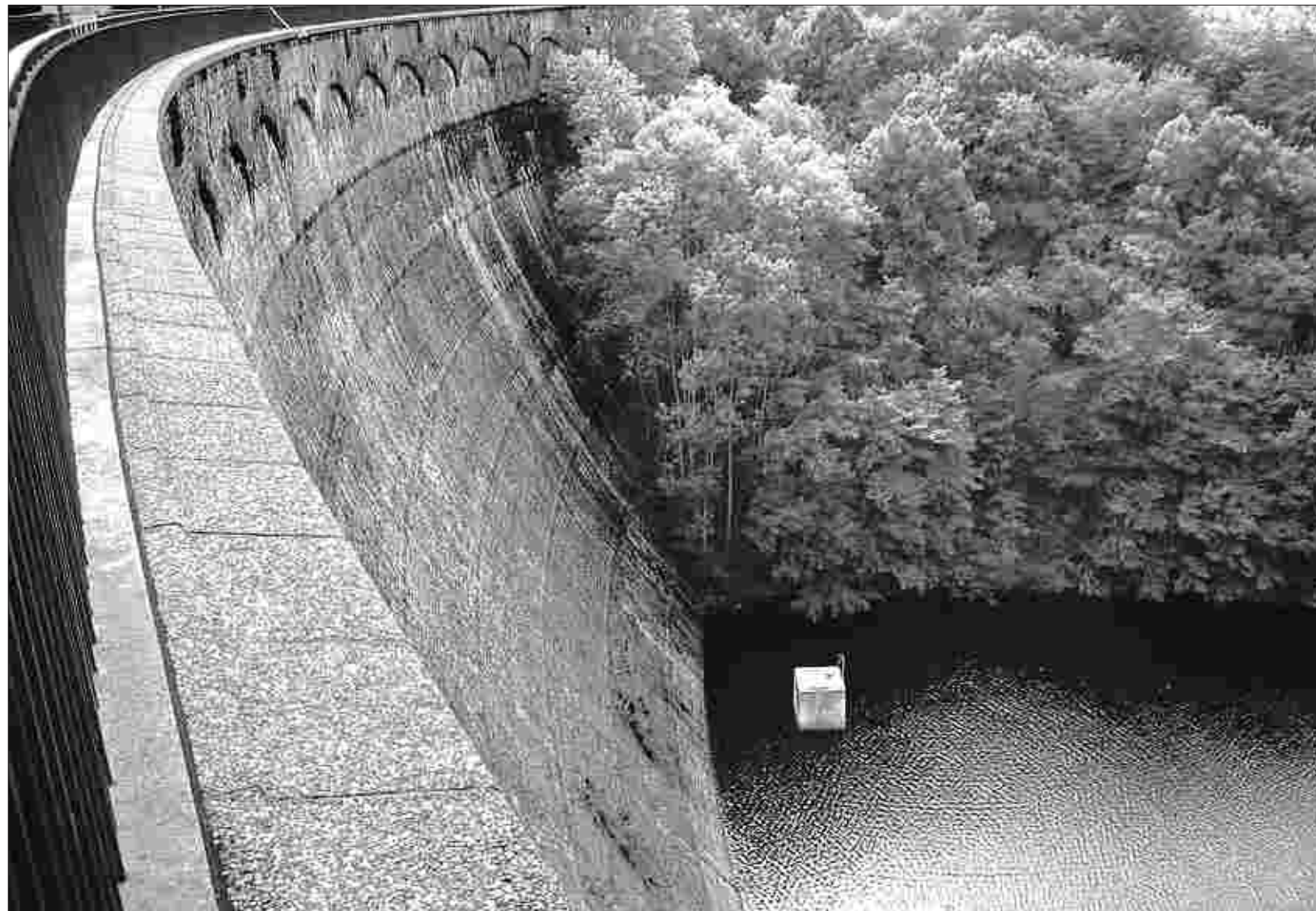
**GEMÜND.** Das erste kalte Wasser tropft von der Decke, nachdem Kurt Biert 60 Stufen in seiner „alten Dame“ bergab gestiegen ist, und etliche liegen noch vor ihm. Mit der „alten Dame“ meint der Talsperrenmeister „seine“ Urfttalsperre, die für ihn nicht nur ein Arbeitsplatz sondern schon fast ein Familienmitglied ist. Treppen soweit das Auge reicht, und überall rinnt das Wasser aus den Wänden.

## Dunkel und rutschig

„Solange Sie hier keine Fische sehen, ist das vollkommen normal. Das ist Sickerwasser, davon dringen hier zwei Liter pro Sekunde ein. Eigentlich bin ich ja schon Wassermillionär“, erklärt er in seiner locker-fröhlichen Art und lacht. Das Wasser zieht sich langsam im Stoff seiner Hose immer höher, es ist dunkel und rutschig.

Kurt Biert wird insgesamt noch 320 Meter durch die engen, dunklen Gänge gehen und weitere 540 rutschige und teilweise sehr schmale Stufen hinabsteigen. Hier weisen die Nischen in den Wänden keinen verstärkten Wasserfluss auf. Alle 30 Minuten wird das gesammelte Sickerwasser von Pumpen mit ohrenbetäubendem Lärm aus der 226 Meter langen Mauer abgepumpt, damit diese nicht voll läuft.

Alles funktioniert wie gewohnt, und in den 23 Jahren, die Kurt Biert nun schon die Urfttalsperre bewacht, ist noch nie etwas passiert. Die Kontrollgänge sind von immenser Bedeutung, da die



Grandioser Blick: Die Urfttalsperre, Kurt Bierts „alte Dame“, bietet ein tolles Schauspiel, nicht nur für Touristen.

Funktion der Pumpen überwacht werden muss und Werte wie Niederschlag, Temperatur und Sicker-

wassermenge täglich gemessen und archiviert werden müssen. Diese Werte braucht Kurt Biert um

sicherzustellen, dass die rund 100 Jahre alte und mehr als 50 Meter hohe Staumauer dem Druck des

Wassers auf beiden Seiten noch standhalten kann.

Die Urfttalsperre trennt den

Urftsee vom Obersee. Von hier aus wird der Wasserstand des Obersees reguliert und kontrolliert. Einmal jährlich hat Kurt Biert die Aufgabe, den Obersee „aufzufüllen“. Denn von hier beziehen Städte aus dem Einzugsgebiet der Rur ihr Rohwasser, und so wird deren Wasserversorgung sichergestellt. „Zum Einzugsgebiet gehört auch die Stadt Aachen, da die Wurm durch Aachen fließt und in die Rur mündet“, erklärt Kurt Biert, der seinen Kontrollgang gerade beendet. Der Pegel stimmt, und Aachen bekommt sein Wasser.

## 200 Menschen täglich

Er schließt die Tür der „alten Dame“ und bleibt auf der Talsperrenmauer stehen. Von hier aus hat er einen malerischen Blick auf die Urft und den Obersee. Für dieses Erlebnis kommen täglich rund 200 Menschen in den Nationalpark Eifel und durch Bierts „Vorgarten“, denn der Talsperrenmeister wohnt zusammen mit seiner Frau direkt neben der Urfttalsperre, damit er im Notfall direkt vor Ort sein kann.

„Früher war es hier ruhiger, als die Talsperre nur am Wochenende für Besucher zugänglich war. Jetzt laufen die Touristen hier täglich durch. Manchmal führe ich auch Gruppen durch die „alte Dame“, sagt Kurt Biert, der glücklich darüber ist, dass er da arbeiten darf, wo andere Urlaub machen.

(Kürzlich fand in Rohren mit Unterstützung der Agentur für Arbeit und des Westdeutschen Rundfunks ein Seminar für Nachwuchs-Journalisten statt. Die dabei entstandenen Beiträge möchten wir an dieser Stelle in unregelmäßigen Abständen veröffentlichen.)

ELISENGALERIE Eine Aktion von Aachener Zeitung Aachener Nachrichten  
**AutoerlebnisElisengalerie** in Kooperation mit

**RENAULT**

Ausstellung des neuen Twingo vom 1. 10. bis 7. 10. 2007 in der Elisengalerie

BÜHNE FREI FÜR DEN NEUEN TWINGO!

Über 50 Jahre **AUTO KUCKARTZ**

Dresdener Str. 20  
 52068 Aachen  
 Tel.: 02 41/94 54-0  
 Fax: 02 41/94 54-299

## Stallführungen und Käse kosten

Am morgigen Tag der Regionen beteiligt sich auch die Hofmolkerei Jansen

**LAMMERSDORF.** Der kritische Verbraucher will es heute genau wissen. Woher stammen die Lebensmittel und wie werden sie verarbeitet? Wie steht es um die Qualität der Rohstoffe und wie nachhaltig ist die Herstellung? Der morgige Tag der Regionen bietet eine ideale Gelegenheit, um diese Frage zu beantworten.

Dieser bundesweite Aktionstag bietet rund um den Erntedanksonntag rund 1000 Aktionen. Eine dieser Aktionen findet auch bei der Hofmolkerei Jansen in Lammersdorf, Schießgasse, statt. Hier steht vor allem die Käseherstellung im Blickpunkt, aber erstmals werden auch Stallführungen angeboten. Damit kommt Landwirt Stefan Jansen (27), der den Betrieb am 1. Mai 2007 von seinen Eltern übernahm, einem vielfach geäußerten Wunsch der Besucher im vergangenen Jahr nach.

Der bundesweite Aktionstag

steht für den Erhalt und die Belebung regionaler Wirtschaftskreisläufe. Es soll aufgezeigt werden, wie aus der Region stammende Produkte vor Ort genutzt werden, denn durch regional verfügbare Rohstoffe und ortsnahe Verarbeitung werden lange Transportwege vermieden. Außerdem werden nachhaltig heimische Wirtschaft und Arbeitsmarkt gestärkt.

### Beitrag zu Klimaschutz

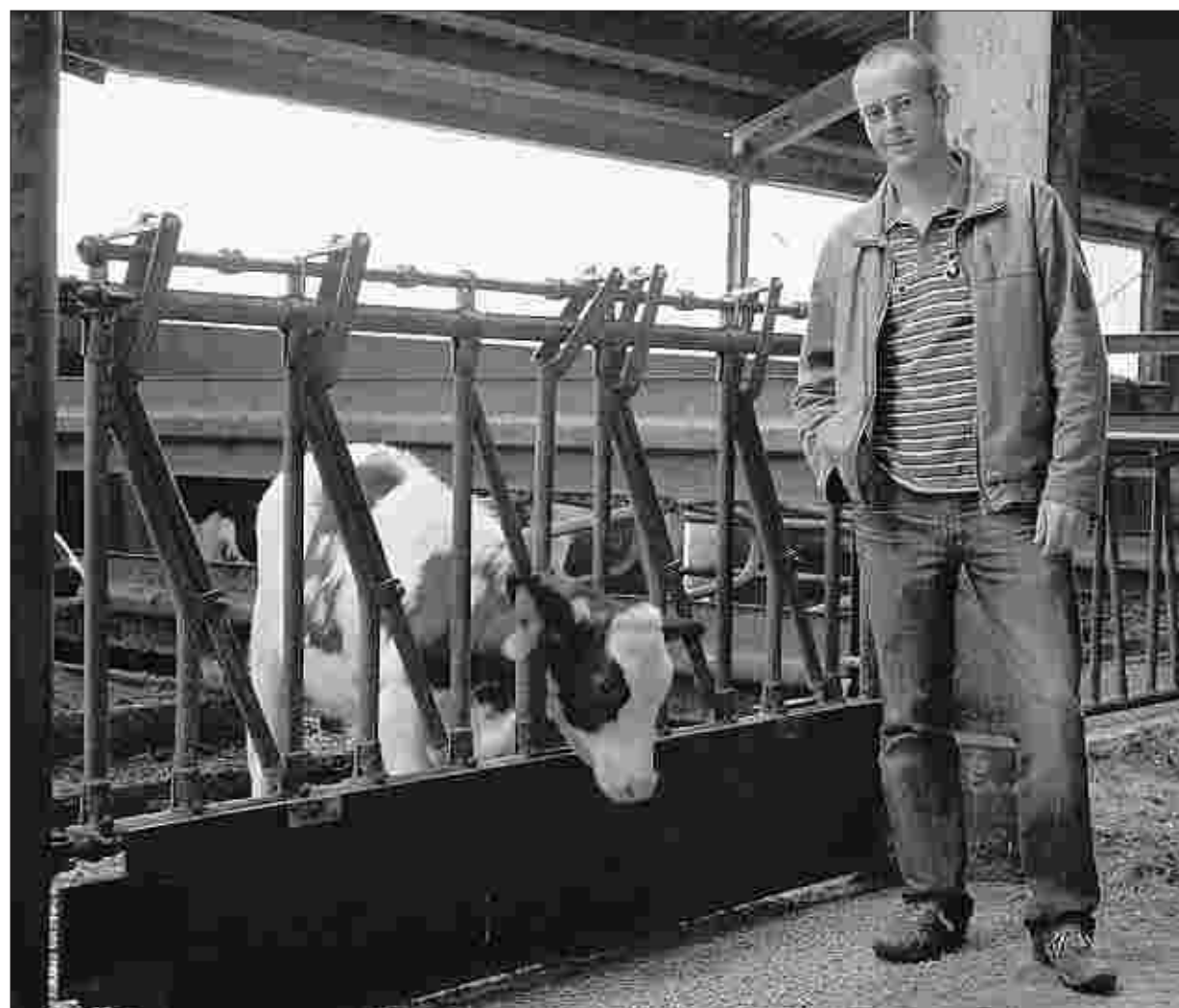
„Die bewusste Entscheidung für einen regionalen und fairen Lebensstil kann einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten“, wirbt auch NRW-Umweltminister Eckhard Uhlenberg für den Tag der Regionen, der in NRW mit rund 200 Angeboten aufwartet.

Der Infotag auf Jansens Milchbauernhof bietet unter anderem kompakte Informationen über die Käseherstellung auf dem Hof. Da

die einzelnen Arbeitsschritte vom Zeitablauf den Rahmen sprengen würden, wird ein Film gezeigt. Für das leibliche Wohl werden Kaffee und Kuchen angeboten, selbstverständlich ist auch der Hofladen geöffnet, wo die Besucher naturbelassene Milchprodukte erwerben können. Bei einer Käseverkostung können die Gäste auch die Qualität von original Eifeler Käse testen.

Auf großes Interesse dürften auch die Stallführungen stoßen, vor allem weil der junge Landwirt den Betrieb mit den 45 Milchkühen Ende Juni auf reine Bio-Bewirtschaftung umgestellt hat. Mit dieser Umstellung ist beispielsweise auch der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger verbunden.

Der Infotag auf dem Bauernhof Jansen in Lammersdorf am Sonntag, 7. Oktober, findet von 13.30 bis 17.30 Uhr statt. (P. St.)



Einblick in die Abläufe auf seinem Betrieb gewährt Landwirt Stefan Jansen aus Lammersdorf beim Tag der Regionen. Unter anderem werden auch Stallführungen angeboten. Foto: P. Stollenwerk