

Woelmuis bedreigd door Kameleon

Monumentale kerk in slechte staat

GRONINGEN - De 15de-eeuwse Der Aa-kerk in Groningen, een beeldbepalend gebouw in de stad, moet dringend worden gerestaureerd. Dat zal ten minste 3,2 miljoen gulden kosten. In het dak zitten bonte knaagkevers. Verder is het niet uitgesloten dat het gebouw verzakt. Herstel van de fundamenteën zou heel duur zijn. De gemeente heeft al enige tonnen toegezegd voor de restauratie.

AD 31/10/2000

Van onze correspondent
LEEUWARDEN - De noordse woelmuis wordt ernstiger bedreigd dan de korenwolf in Zuid-Limburg. Dat althans vindt de Friese Vereniging van Veldbiologie (FVV) die in de bres springt voor een kleine kolonie van deze muizen bij Terherne. De biologen vroegen de rechtbank in Leeuwarden gistermiddag de bouw van een groot paviljoen bij de kolonie te verbieden. De noordse woelmuis is in Europa praktisch uitgestorven. De soort - grote muizen met kleine oren die in waterrijke gebieden leven - komt alleen nog op een paar plekken in Friesland voor.

Het ministerie van Natuurbeheer heeft het dier inmiddels op de rode lijst van bedreigde en kwetsbare zoogdieren gezet. Het voortbestaan van de kolonie bij Terherne is onzeker geworden nu de gemeente Boarnsterhim een vergunning heeft afgegeven voor de bouw van het Kameleon Paviljoen bij het dorp dat is aangekleed in de stijl van de Kameleon-boeken en de avonturen van Hielke en Sietsje Klinkhamer. Het paviljoen is bedoeld voor toeristen die er in de wintermaanden terecht kunnen voor pannenkoeken en een expositie van Staatsbosbeheer over het omliggende natuurgebied.

Volgens de FVV zal de toeristenstroom de voortplanting, overwintering en trek van de woelmuizen bedreigen. „Afgelopen van het feit dat de bouw van het paviljoen de leefomgeving van een groot aantal vogels zoals kolganzen, smienten en brandganzen aantast, heeft de gemeente nauwelijks onderzocht of het voortbestaan van de noordse woelmuis erdoor wordt verstoord”, aldus voorzitter K. van Dijk gisteren op de zitting. Boarnsterhim bestrijdt die visie. „De noordse woelmuis lijkt zomaar ineens in dat gebied te zijn opgedoken. Laten we eerst maar eens kijken of hij er inderdaad zit.”

AD 25/10/2000

Fruityvliegjes in whisky

Vervolg van pagina 1
Eten in New York

Uit het inspectierapport van die dienst over 1999 blijkt dat bijna een vijfde van de 20.000 restaurants in de Big Apple niet voldeed aan de hygiënische criteria. Bij 9118 restaurants liepen gasten het risico van vergiftiging. In de Oyster Bar, een gouden gewelfde kamer onder het belangrijkste station van de stad, ontdekte de keuringsdienst van waren dat cocktailsaus en soep werden bewaard in emmers die daarvoor chemicaliën hadden bevat. Warme gerechten waren niet verhit tot boven de 57 graden en eerder gekookt voedsel dat in de koeling had gestaan, werd niet verhit tot boven de verplichte 70 graden. Daarnaast werd voedsel bewaard in roestige en lekke blikken. De gezellige, altijd lawaaierige eetgelegenheden worden in diverse gidsen aangeprezen als het beste visrestaurant van de stad. Inspecteurs troffen in de 'griezel-club' Jekyll & Hyde aan Sixth Avenue, waar altijd lange rijen toeristen voor de deur staan, dode fruitvliegjes aan in dure

whisky. De club, die door de gastronomische Zagat-gids wordt getypeerd als leuk voor kinderen, studenten en 'neefjes uit de provincie', beschikte verder niet over een vereiste vergunning en bij de melk en melkproducten was de uiterste consumptiedatum verstreken. Carnegie Deli aan Seventh Avenue en 55 Street is beroemd om zijn torenhoge sandwiches ('de beste broodjes ham op deze planeet') en is volgens alle gidsen een *must*. In de afgelopen twee jaar liep de eetgelegenheden diverse keren tegen de lamp. Meestal wordt vlees en andere etenswaar bij gevaarlijk hoge temperaturen bewaard. Bij één van de bezoeken troffen inspecteurs 30 vliegen en 50 muizenkeutels aan in de keuken. New York laat zich er op voorstaan de gastronomische hoofdstad van de wereld te zijn. In deze bruisende hogedrukpan van etnische en religieuze minderheden uit alle windstreken van de wereld is elke denkbare keuken te vinden. Italiaanse immigranten hebben veruit de meeste eetgelegenheden geopend. *Ristorantes* en *pizzeria's* zijn in elke buurt te vinden. Maar alles is er, van Afghaans tot Burmees, van Frans en Amerikaans tot Tibetaans, Oekraïens en Sri Lankaans.

Wie zou besluiten elke dag in een ander restaurant te eten, zou er ruim 54 jaar over doen voor hij alle 20.000 eetgelegenheden in de stad had bezocht. New York kan Parijs niet naar de kroon steken waar het om culinaire kwaliteit gaat, maar verslaat de Franse hoofdstad met gemak als het gaat om goedkope tot redelijk geprijsde restaurants. Dat gaat vaak wel ten koste van de hygiëne. De krant Daily News nagelt de zwaarste overtreders en recidivisten aan de schandpaal in de rubriek zijn *Dining Hall of Shame*, de eetzaal van de schande. De naam van de rubriek is een knipoog naar de Amerikaanse gewoonte om voor uitblinkers in elke bedrijfs- en sporttak en wetenschappelijke richting een *Hall of Fame* in te stellen, een archief over beroemdheden. In de Dining Hall of Shame worden restaurants die het te bont maken met naam en toenaam genoemd. De aard van de overtredingen wordt onthuld en er wordt gemeld hoe vaak de schuldige de afgelopen jaren heeft gezondigd. Het heeft veel van een dierenrubriek. Kakkerlakken, muizen, ratten, vliegen, zelfs kikkers en vanzelfsprekend de uitwerpselen van deze dode en levende have, komen ruim aan bod.

Ongedierte

TOKIO (RTR) - De Japanse premier, Mori, beleeft weinig vreugde aan zijn officiële residentie. „Ik kan niet geloven dat mensen er echt kunnen wonen. Het is als een slecht hotel”, verklaarde hij gisteren tegenover Japanse media. Het huis, dat in 1929 werd gebouwd, zit volgens de premier vol muizen en kakkerlakken. De muren zitten onder de schimmel. Ook eerder waren er al klachten gehoord over de residentie.



AD 24/07/2000