

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Warum ein Buch über den Maulwurf? | 4 | Kleine Bodenkunde | 26 |
| Steckbrief: Der Maulwurf | 6 | Maulwurfs Lebensraum | 28 |
| Wie du dich in diesem Buch zurechtfindest | 7 | Fit fürs Leben im Erdreich | 30 |
| Der Maulwurf im Jahreslauf | 8 | Geländeausstattung | 30 |
| Die Verwandtschaft des Maulwurfs | 10 | Mächtige Grabhände | 32 |
| Typisch Maulwurf | 10 | Wendiger Graber | 33 |
| Wie der Maulwurf zu seinem Namen kam | 12 | Immer gut frisiert! | 34 |
| Der Europäische Maulwurf | 12 | Durchblick im Dunkeln – der perfekte Tastsinn | 36 |
| Verwandte des Maulwurfs: Insektenfresser | 14 | Maulwürfe riechen in Stereo | 38 |
| Maulwürfe und ihre Verwandten leben auf der ganzen Welt .. | 16 | Maulwürfe beobachten – leider kaum möglich | 39 |
| Wo sich Maulwürfe wohlfühlen | 18 | Gleiche Lebensweise – ähnliche Körperform | 40 |
| Markenzeichen Maulwurfshügel | 18 | Wie Maulwürfe sich fortpflanzen und aufwachsen | 42 |
| Graben – auch im Winter | 20 | Paarungszeit | 42 |
| Zum Verwechseln ähnlich: Grabhaufen der Wühlmäuse und Maulwurfshügel | 22 | Trächtigkeit und Geburt | 43 |
| Lebensraum unter Tage | 24 | Die kurze Kinderzeit | 44 |
| | | Erwachsen und älter werden | 46 |

| | |
|---|-----------|
| Was Maulwürfe gerne fressen | 48 |
| Das eigene Territorium | 48 |
| Aus der Speisekammer unter Tage | 50 |
| Vorratshaltung | 52 |
| | |
| Wer lebt in Maulwurfs Nachbarschaft? | 54 |
| Mitbewohner und Nachmieter | 54 |
| Unangenehme Untermieter | 55 |
| Fressfeinde | 56 |
| | |
| Maulwürfe schützen und mit ihnen leben | 58 |
| Maulwürfe und Gartenbesitzer | 58 |
| Unter Naturschutz | 59 |
| Maulwürfe vertilgen viele schädliche Insekten | 60 |
| | |
| Projektideen und Spiele | 64 |
| Impressum, Literatur, Bildnachweise | 71 |



Soeben ist der Maulwurf an die Erdoberfläche gekommen. Die Erdkrümel kannst du noch ganz genau sehen.

Steckbrief: Der Maulwurf

Beschreibung:

- klein und rundlich
- graues, flauschiges, dichtes Fell
- ungefähr so groß wie eine große Birne
- wiegt so viel wie eine Zitrone oder ein Apfel

Typische Eigenschaften:

- lebt am liebsten alleine
- macht keinen Winterschlaf
- frisst Regenwürmer und Insekten

Wohnort:

- im Erdreich, also „unter Tage“
- gräbt verzweigte Gänge unter der Erde, schüttet Maulwurfshügel auf
- mit Laub und Gras gepolsterte Nester unter großen Erdhaufen
- liebt das Lebensumfeld von Wiesen, Feldern, Wäldern, Parks und Mooren
- von Wasser hält er sich aber fern, wenn es die Gänge überfluten könnte

Besondere Merkmale:

- große Grabhände: so groß wie eine 1-Euro-Münze
- winzige Augen
- keine Ohrmuscheln
- Tasthaare an Schwanz, Schnauze und Grabhänden
- das Fell hat keinen „Strich“ (→ Seite 34)



Maulwurfs Lebensraum

Die Kreise sind eine Art Vergrößerungsglas: Hier kannst du besser erkennen, was der Maulwurf gerade macht.







Bereits mit vier bis fünf Wochen sind die Jungen selbstständig und bekommen keine Milch mehr von der Mutter.

Sie fangen an, das Nest zu verlassen und erkunden den Bau. Ihre Entdeckungsreisen werden immer ausgedehnter.



*Maulwurfsjunge entwickeln sich rasch:
Die drei noch nackten Winzlinge in der Hand des Forschers sind eine Woche alt.
Das Kleine, das schon sein Fell hat, ist ungefähr vier Wochen alt. Es kann seine Augen bereits öffnen.*

Ihre feine Nase (→ Seite 38)
und ihr Gehör helfen dabei,
verborgene Beute aufzuspüren.
Bewegt sich ein Insekt oder
ein Regenwurm im Tunnel und
macht dadurch Geräusche,
verlässt der Maulwurf sein Nest
und die Jagd beginnt.



*... aber am liebsten frisst er
doch Regenwürmer.*

Projektideen und Spiele



Gegen diesen Maulwurf im Garten hat sicher niemand etwas einzuwenden, nicht wahr?!
Denk dran: Stell den Kuchen 2 Stunden in den Kühlschrank, bevor du ihn anschnidest.

Backe einen Maulwurfshügel

Lass dir dabei von deinen Eltern helfen.
Das brauchst du

für den Boden:

| | |
|-------|---------------|
| 100 g | weiche Butter |
| 150 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 120 g | Zucker |
| 30 g | Kakao |
| 2 | Eier |
| 75 ml | Milch |

für die Füllung:

| | |
|----------|---------------|
| 3 | Bananen |
| 2 Becher | Schlagsahne |
| 2 Tüten | Sahnesteif |
| 60 g | Schokoflocken |

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden einen Rührteig herstellen.
Eine Springform (26 cm) einfetten, den Teig hineingeben und glattstreichen.
Auf der mittleren Schiene 30 min. bei 170 °C (Ober- und Unterhitze) backen.
Den Boden abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen.